


XXVI
G
114

DICTIONNAIRE OECONOMIQUE,

CONTENANT

DIVERS MOYENS D'AUGMENTER ET CONSERVER SON BIEN, ET MÊME SA SANTÉ.

AVEC PLUSIEURS REMEDES ASSUREZ ET EPROUVEZ, pour un tres-grand nombre de Maladies, & beaucoup de beaux Secrets pour par-venir à une longue & heureuse vieillesse.

Quantité de Moyens pour élever, nourrir, guerir, & faire profiter toutes sortes d'Animaux Domestiques, comme Brebis, Moutons, Bœufs, Chevaux, Mulets, Poules, Abeilles & Vers à Soye.

Differens Filets pour la Pêche & la Chasse de toutes sortes de Poissons, Oiseaux & Animaux, &c.

Une infinité de Secrets découverts dans le Jardinage, la Botanique, l'Agriculture, les Terres, les Vignes, les Arbres; comme aussi la connoissance des Plantes des Pais Etrangers, & leurs qualitez specifiques, &c.

Les Moyens de tirer tout l'avantage des Fabriques de Savon, d'Amidon; filler le Cotton, & faire à peu de frais des Pierreries artificielles, fort ressemblantes aux naturelles; Peindre en Mignature sans sçavoir le dessein, & travailler les Bayettes ou Etoffes établies nouvellement en ce Royaume, pour l'Usage de ce Pais, & pour l'Espagne, &c.

Les Moyens dont se servent les Marchands, pour faire de gros établissemens; Ceux par lesquels les Anglois & les Hollandois se sont enrichis, en trafiquant des Chevaux, des Chévres, & des Brebis, &c.

Tout ce que doivent faire les Artisans, Jardiniers, Vignerons, Marchands, Negocians, Banquiers, Commissionnaires, Magistrats, Officiers de Justice, Gentils-hommes, & autres d'une qualité & d'un emploi plus relevé, pour s'enrichir, &c.

Chacun se pourra convaincre de toutes ces veritez, en cherchant ce qui lui peut convenir, chaque chose étant rangée par ordre Alphabetique comme les autres Dictionnaires.

Par Mr. NOEL CHOMEL, *Prêtre, Curé de la Paroisse de Saint Vincent de la Ville de Lyon.*

TOME SECOND.





Imprimé aux dépens de l'Auteur, & se vend



A LYON,

Chez PIERRE THENED, Imprimeur-Libraire, à la Grand'-ruë de l'Hôpital, à l'Enseigne de Saint Roch.

M. DCC IX.

AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU ROI.

TABLE

DES MATIERES DU SECOND TOME DU Dictionnaire Oeconomique, contenant les Moyens d'augmenter & de conserver son Bien, & même sa Santé. Le premier chiffre marquera la Partie, & le second la Page.

M.

N.

O.

P.

Fin de la Table du second Tome.



APPROBATION.

J'AI lû par l'ordre de Monseigneur le Chancelier, un Manuscrit intitulé, *Dictionnaire Oeconomique*; composé par Mr CHOMEL, Prêtre, Curé de la Paroisse de Saint Vincent de cette Ville; & je n'y ai rien trouvé qui puisse en empêcher l'impression. Fait à Lyon le 15. Novembre 1708.

AUBERT.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS PAR LA GRACE DE DIEU, ROI DE FRANCE ET DE NAVARRE: A nos Amez & feaux Conseillers les Gens tenant nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de nôtre Hôtel, Grand Conseil, Prevôt de Paris, Baillifs, Senechaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Justiciers qu'il apartiendra; SALUT. Nôtre Amé, NOEL CHOMEL, Curé de la Paroisse de Saint Vincent de Lyon, nous a fait exposer, qu'il desireroit donner au Public l'impression d'un Livre intitulé: *Dictionnaire Oeconomique*, ou *Moyen d'augmenter son Bien*, s'il nous plaisoit lui acorder nos Lettres de Privilege sur ce necessaires. A CES CAUSES, nous lui avons permis & permettons par ces presentes, de faire imprimer ledit Livre en tel forme, marge, caractere, & autant de fois que bon lui semblera, de le vendre ou faire vendre par tout nôtre Royaume, pendant le tems de six années consecutives, à compter du jour & datte des presentes. Faisons défenses à tous Imprimeurs, Libraires, & autres personnes, de quelque qualité & conditions qu'elles soient, d'imprimer, faire imprimer, contrefaire, vendre, ni debiter ledit Livre, sous quelque pretexte que ce puisse être, même d'impression étrangere, sans le consentement par écrit dudit Exposant ou de ses Aians causes, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de quinze cent livres d'amande, contre chacun des contrevenans, dont un tiers à nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Exposant, & de tous dépens, dommages & interêts; à la charge que ces presentes seront enregistrées tout au long, sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, & ce dans trois mois de la datte d'icelles: Que l'impression dudit Livre sera faite dans nôtre Roiaume, & non ailleurs, & ce en bon papier & beaux caracteres, conformement aux Reglemens de la Librairie: Et qu'avant de l'exposer en vente, il en sera mis deux Exemplaires dans nôtre Bibliotheque publique, un dans celle de nôtre tres-cher & féal Chevalier, Chancelier de France, le Sieur PHELYPEAUX, Comte de Pontchartrin, Commandeur de nos Ordres, le tout à peine de nullité des presentes; du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire joüir l'Exposant ou ses aians causes, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie desdites presentes, qui sera imprimée au commencement ou à la fin dudit Livre, soit tenuë pour dûëment signifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amez & feaux Conseillers & Secretaires, foi y soit ajoûtée comme à l'original. Commandons au premier nôtre Huissier ou Sergent, de faire pour l'execution d'icelles, tous Actes requis & necessaires, sans autre permission, nonobstant clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires: CAR TEL EST NÔTRE PLAISIR. Donné à Versailles, le dix-septiéme jour de Novembre, l'an de Grace 1708. & de nôtre Regne le soixante-six. Par le ROY, en son Conseil,

BELLAVOINE.

Registré sur le Registre N° 2. de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, page 389. numero 738. conformément aux Réglemens, & notamment à l'Arrêt du Conseil, du 13. Août 1703. A Paris ce 5. Decembre 1708.

L. SEVESTRE, *Syndic.*

Et ledit Sieur CHOMEL a cedé son droit de Privilege, à Sieur PIERRE THENEU, Imprimeur-Libraire, suivant les conventions faites entr'eux.

DICTIONNAIRE



DICTIONNAIRE OECONOMIQUE,

CONTENANT

LES MOYENS D'AUGMENTER & conserver son Bien, & même sa Santé.

TOME SECOND, PARTIE PREMIERE.

M.

MACERON, *en Italien*, Maceronne, *en Allemand*, Meysterwurs.

Qualitez. Chaud & sec au troisiéme degré.

Description. MACERON. Le Smyrnium fait sa tige comme l'Ache, avec beaucoup de branches, les feüilles plus larges, grassettes, fermes, penchantes contre terre, & découpées, avec une odeur aromatique, jointe a une pointe agreable, de couleur jaune, un peu pâle; elles portent à la cime des tiges, un bouquet ou ombelle, à peu prés comme celle de l'Aneth, la graine comme celle des choux, un peu plus grosse & longuette, noire, acre, & qui est de l'odeur de la Myrrhe; sa racine est odorante, acre, succulente & mollasse, noire par dehors, & verte par dedans.

Lieu. Il croît dans les lieux bas & ombrageux, & fleurit en Août.

Proprietez. L'herbe, la racine, & la graine, suivant Dioscoride, sont chaudes. La racine prise en brévage, sert contre la morsure des Serpens, elle appaise la toux & l'asthme; elle sert à la difficulté d'urine: sa graine est propre aux maladies de la ratte, des reins, & de la vessie.

MAÇONS. *S'ils veulent prosperer & augmenter leurs biens, ils doivent observer les choses suivantes.*

I. Ils doivent travailler en gens de bien, conformément aux conventions & aux marchez, & s'ils n'ont point usé de tromperie, étant obligez à la reparation de tous les dommages. II. S'ils ont faits leurs Batimens de telle maniére & avec dessein qu'ils ne fussent pas d'une longue durée, afin d'avoir de nouvelle besogne, & il y a peché & obligation de reparer la perte. III. Si en demolissant ils ont abatu plus qu'il n'étoit necessaire, afin de faire durer le travail, il y a obligation de reparer le tort qu'ils ont aporté aux Proprietaires. IV. Si aprés avoir achevé les Bâtimens, ils les ont toisez avec fidelité pour eux & pour ceux qoi les y ont employez; il faut restituër tout ce qu'on a pris au-dela de ce qui étoit juste. V. S'ils se sont entendus avec d'autres pour estimer leurs ouvrages, ou ceux des autres, plus qu'ils ne valoient; il y a obligation de faire restitution solidairement. VI. S'ils ont usé de finesse, tromperie ou de collusion pour employer oo pour se defaire de mauvais materiaux, ou pour les vendre au-dessus du prix raisonnable; il faut faire restitution du tort & dommage qui a suivi. VII. Si les Plâtriers se sont fait payer une plus grande quantité de plâtre qu'ils n'avoient livré, & s'ils ont surpris ou corrompu les Piqueurs & gens proposez pour la recepte dudit plâtre, ils sont obligez d'en faire restitution. VIII. Si les Carriers, ceux qui charient les terres & gravois, ou vendeurs de pierre, se sont servis des mémes tromperies que les Plâtriers pour la livraison de leurs pierres, ils ont la même obligation d'en faire une entiere restitution. IX. Si les Piqueurs, Apareilleurs & autres commis poor la reception des materiaux, comptant les journées des ouvriers, & du toisé des ouvrages des ouvriers qui étoient à leur tâche, s'en sont aquitez en gens de bien, & n'ont fait ni consenti a aucun méconte, étant obligez à la restitution de tout le tort qu'ils ont fait à leurs Maîtres. X. Si durant les journées des ouvriers, les Piqueurs & autres Commis ont pris tout le soin qu'ils devoient, de faire faire à chacun des ouvriers leur travail, étans responsables de leurs negligences, s'ils n'en ont averti les Maîtres qui les ont chargez.

MAG.

Des Obligations des Magistrats & Officiers de Justice.

MAGISTRATS conserveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fidéles à executer ce qui fuit: Car Saint Paul dit, 1. Tim. 2. 48. *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vitæ quæ nunc est,*

& *futura*. Qu'ils examinent donc.

I. S'ils avoient avant que d'entrer dans leurs Charges ou Offices, l'âge, les mœurs & la capacité qui leur étoit necessaire, ayant commis non-seulement un grand peché de s'y être ingerez, ne les ayant pas; mais étant obligez à la restitution du tort & dommage qu'ils ont fait, par leur ignorance, ou par leur malice, ou pour procurer leur interêt, *Paralipomenon* 19. *S. Thom.* 12. *q.* 76. *art.* 2. *in corp.* Ordonnance de Moulins, *art.* 9. 10. & 11.

II. S'ils ont connû des causes qui n'étoient pas de leur jurisdiction, & s'ils n'ont point entrepris sur la jurisdiction Ecclesiastique, Charles IX. à Paris 1563. *art.* 19. & à Moulins 1566. *art.* 35.

III. S'ils ont aporté toute la circonspection & la diligence necessaire dans leurs Charges, & n'ont pas retardé notablement le jugement des Parties, leurs causes étant suffisamment instruites, ils sont obligez à la restitution des dommages & interêts qui sont venus par leur negligence. *Paralipom. suprà. S. Thom.* 1. 2. *q.* 76. *art.* 2. *suprà, ibid.* 22. *q.* 62. *art.* 4.

IV. S'ils ont connivé aux chicanes des Parties, pour obliger les uns aux dépens des autres, il y a obligation de restituer tous les dommages & interêts que cela aura causé. *Deuteron.* 1. *S. Thom. supra*, *art.* 4.

V. S'ils ont taxé les dépens excessivement & au delà de ce qui étoit juste pour eux ou pour les autres; ils sont obligez de restituer ce qui est au dessus de ce qui leur apartenoit. Ordon. d'Orleans, *art.* 47. Ordon. de Loüis XIV. 1667. tit. de la taxe & liquidation des dommages & interêts, depuis t. article jusques au dernier.

VI. S'ils ont fait grace à quelques Parties des dépens ausquels il étoit juste de les condamner, il y a obligation de restitution envers les parties qu'ils en ont frustré injustement. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 63. *art.* 4. *in corp.*

VII. S'ils ont pris de l'argent ou autres choses pour rendre des jugemens injustes; il y a obligation de restituer tous les dommages, torts & interêts qui ont suivi, outre les pechez dont ils se sont rendus coupables. *Levit.* 19. *Deut.* 1. & 16. *Aug. c.* 4. *l.* 4. *de civitate Dei.*

VIII. S'ils ont reçû des presens pour rendre justice, leur étant défendu dans l'Ecriture Sainte, & par les Ordonnances mêmes de nos Rois, à peine de crime de concussion. *Exod.* 23. *Deut.* 16. Ordonnance d'Orleans, *art.* 43.

IX. S'ils ont jugé en faveur du pauvre contre le riche qui avoit le droit, *Levit.* 19. *Exod.* 23.

X. S'ils ont pris de pensions des personnes qualifiées, leur étant défendu par les Ordonnances, à peine de privation de leurs Offices, Ordonnance d'Orleans, *art.* 4. 4. Ordon. de Blois, *art.* 112.

XI. S'ils ont sollicité ou recommandé aucune cause pour personne dans la Cour où ils sont officiers, Ordon. de François I. 1539. *art.* 124.

XII. S'ils ont fait des fautes notables en l'expedition des procez, sur tout criminels: car ils sont non-seulement tenus à tous les dommages & interêts des parties; mais encore les Ordonnances les condamnent à de grosses amendes, les suspendent de la fonction de leurs Offices, & les declarent quelquefois inhabiles d'en tenir de Royaux. Ordon. de François I. citées, *art.* 141. 143. & 144.

XIII. Si dans les rencontres ils ont employé l'autorité de la justice, pour apuyer les jugemens Ecclesiastiques, ainsi que les Ordonnances les y obligent. Edit de Melun, 1579. *art.* 24. Ordon. d'Orleans, *art.* 60.

XIV. S'ils ont examiné les Officiers, qu'ils étoient obligez d'examiner, sans faveur & sans fraude, & si, étant proches parens ou alois, ils n'ont pas laissé d'assister à l'examen, contre la défense expresse qui leur en a été faite par les Ordonnances. Ordon. de Blois, *art.* 108.

XV. S'ils se sont recusez eux mêmes, lorsqu'il y a eu cause raisonnable, & pour laquelle ils l'auroient pû être valablement par les parties, Ordon. de Blois, *art.* 118. 119. 120. & 121.

XVI. S'ils ont departi les procés soigneusement & avec la diligence que veulent les Ordonnances. Ordon. de Blois, *art.* 126.

XVII. Si étant dans les Cours Souveraines, ils ont reçû aucun Apelant des sentences ou jugemens Presidiaux, donnez en dernier ressort. Declaration d'Henri III. 1544.

XVIII. S'ils sont entrez dans le Palais ou lieux de leurs Tribunaux aux jours & heures qu'ils étoient obligez, & s'ils s'en sont dispensez sans cause legitime. Ordonn. de Blois, *art.* 136. & 137.

XIX. Si l'aplication aux affaires ne les a point empêchez de vaquer à celles de leurs consciences. *Deuter.* 6. *Eccle.* 18. *Rom.* 12.

XX. S'ils ont jugé des procez par petits Commissaires, soit seulement pour arrêter les preuves, dattes & calculs, soit même pour rendre jugement, sinon dans les cas limitez par les Ordonnances; à sçavoir, 1. les instances des dommages & interêts. 2. Les criées. 3. Les redditions des comptes. 4. La liquidation des fruits. 5. Les apellations des articles de dépens, sous plus de trois croix: leur étant expressement défendu par les Ordonnances, à l'exception des susdits cas, qui sont neanmoins défendus les Dimanches & les Fêtes. Edit de Paris, 1563. Ordonnance de Roussillon, *art.* 3. Ordon. de Moulins, *art.* 68.

XXI. S'ils ont mis ou soufert être mis aucun crime à composition. Ordon. de Charles V. en qualité de Regent pendant la captivité du Roy Jean son pere. François I. 1535 c. 13. *art.* 51.

XXII. S'ils ont fait eux-mêmes les examens des témoins en presence de leurs adjoints, & s'ils ne les ont pas fait faire par leurs Greffiers ou par leurs Clercs. François I. Esys sur Thille, 1525. *c.* 1. 4. 5.

XXIII. S'ils ont eu plus de soin de rendre justice aux Grands & aux Riches, qu'aux Pauvres. *Levit.* 19. *Deuter.* 1. *Ephes.* 6. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 63. *art.* 1. *in corp.*

XXIV. S'ils ont pris tout le soin qu'ils devoient pour bien entendre les droits des parties, & ne s'en sont pas raportez au raport qu'en ont fait les Raporteurs, ou à l'extrait de leurs Clercs, s'étant rendus coupables par leur negligence de tout le mal que les uns & les autres ont fait, particulierement contre la disposition des Ordonnances de Loüis XIV.

XXV. S'ils ont donné leurs Arrêts, sentences, ou jugemens selon les choses alleguées & prouvées par les parties, & selon les regles établies par les Loix, & non pas par préoccupation ou affection particuliere. Charles VII. 1453. *art.* 135. Henry III. 1585.

XXVI. S'ils ont donné leurs jugemens clairement & sans ambiguité, qui aye donné lieu à des chicanes & des nouvelles interpretations. Or-

donnaoce de François I. pour l'abreviation des procez, *art*.60. Ordonnance de Moulins, fur le Reglement de la justice, *art*.63.*serm*.33 *suprà, cit*.

XXVII. S'ils ont reçû les parties à faire instance par Requête civile, contre les Arrêts & jugemens, sans juste cause, ou sans observer toutes les formalitez prescrites par les Ordonnances; & s'ils ont reçû les parties à se pourvoir par simple Requête, pour faire revoquer les Arrêts rendus, au lieu de les renvoyer à se pourvoir selon les formes.Ordonn. de Moulin, citée *art*.61.

XXVIII. S'ils ont tenu les mercuriales, & observé exactement ce que les Ordonnances prescrivent sur cela. Ordonn. de François I. pour l'abreviation des procez, 1539.

XXIX. S'ils ont eu soin de proteger les Veuves, Orphelins, les Pauvres; & tous ceux qui étoient oprimez : & s'ils ne se sont pas servis de leur autorité pour les oprimer eux-mêmes. *Jerem*.22.*Isai*.1.*Psal*.81.

XXX. S'ils ont mis la Police necessaire pour toute les denrées, vivres, marchandises, comme leurs Charges & les Ordonnances les y obligent. Loüis XII.à Roüen, en 1508.titre,fera mis poids aux Vivres par les Juges des lieux, & même pour les Hôteleries, *art*.1.3.4.8.9.

XXXI. S'ils ont rien pris des Marchands, Artisans, Hôteliers & autres pour tolerer ou dissimuler les infractions à leurs Ordonnances, Loüis XII. comme ci-dessus, *art*.12.

XXXII. Si les Senêchaux, Baillifs, Prevôts, &c. ont eu le soin qu'ils devoient de s'informer si les Juges ordinaires qui relevent de leurs Jurisdictions, gardent & observent fidelement les Ordonnances sur les Taux des denrées,& autres choses qui regardent la Police. François I. à Blois,en 1519. *art*.5.

XXXIII. Si dans les affaires en procez, où il leur a semblé que le droit n'étoit pas plus clair pour les uns que pour les autres ; ils ont pris de l'argent pour favoriser une des parties au préjudice de l'autre. *Alexand.VII.Papa, an*.1665.

MAI.

Des obligations des Maires, Echevins, Consuls, & autres qui ont soin de la Police des Villes. Les Maires & Echevins d'une Ville, conserveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fidelles à executer ce qui suit, car S. Paul dit, 1.Tim.2. 48. *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vitæ quæ nunc est, & futuræ.*

I. MAIRES. S'ils ont mis l'ordre & la Police necessaire sur toutes les denrées & marchandises, ainsi que le devoir de leurs Charges & les Ordonnances les y obligent, étant responsables de toutes les injustices qui se commettent faute de leur soin. Loüis XII. à Roüen, en 1508. titre, Police sur toutes choses necessaires pour la vie de l'homme, *art*.4. Charles IX. 1560. Etats, d'Orleans, *art*.147.

II. S'ils ont rendu publiques leurs Ordonnances de Police, non-seulement les faisant publier dans les places ; mais en les faisant imprimer & afficher dans les lieux publics,& renouveller tous les ans. Loüis XII. ci-dessus, *art*.8. François I. en 1519. *art*.2.

III. S'ils ont reçû des presens ou de l'argent des Artisans,Hôteliers, Marchands,ou autres pour tolerer leurs abus : cette tolerance les oblige à la restitution. Loüis XIII. de même, *art*.12.

IV. S'ils ont empêché que durant le Carême, on n'exposât en vente aucune sorte de Chair, & s'ils ont été exacts à punir severement les contrevenans. Loüis XII. *art*.37.

V. S'ils ont soufert qu'on ait joüé aux Dez, Cartes & autres jeux de hazard, qui sont défendus par les Loix Divines, Ecclesiastiques, & Civiles. *S. Cyprianus, ut S. Antonius, & Abbas Trithemius, aliique, non pauci credunt, vel vetustissimus auctor, quem Romanum Pontificem suspicatur Cardinalis Bellarminus*, S. Thom.2.2. q.32. art.7. ad 2.

VI. S'ils n'ont point empêché qu'on ait tenu fait, ou tiré des Lotteries, Blanques & autres jeux semblables, qui, outre les consequences trespernicieuses presque toûjours inseparables, sont d'eux-mêmes mauvais ; car de qui attend t'on,dit Saint Thomas ; l'éfet de la Blanque & de la Lotterie ? si on l'attend de la Fortune, ou de la Providence. Si on l'attend de la Fortune,n'est-ce pas attaquer directement la Divine Providence, que de lui soustraire des évenemens. Si on l'attend de la Providence, n'est-ce pas tenter Dieu, que de recourir à lui sans necessité : Et n'est-ce pas manquer de respect que de la faire servir à nôtre cupidité, qui peuvent être les seules fins des Lotteries : & Il est tellement vrai que cela est de leur devoit, que les premiers Magistrats du Royaume, qui par leur vigilance & par le soin qu'ils ont pour le public, sont le modelle & l'exemple des autres, ont employé l'autorité Royale qu'ils ont entre les mains, pour s'oposer à ce desordre toutes les fois qu'il a paru,& l'ont, pour ainsi dire, étoufé dans sa naissance. *S. Thom*.2. 2. *q*.95. *art*.8. *in corp.* Charles VI. Henry III. & Loüis, ci-dessus. Ordonnance du Prevoft de Paris, du 29. Mars 1670.

VII. S'ils sont entrez dans ces emplois par argent, par brigues, par méchans services rendus, ou par d'autres mauvaises voyes ; & si la vanité, l'honneur du monde, & l'interêt particulier en ont été la fin, & non celui du public, dont ils sont les veritables Protecteurs. *Isai* a. *S. Aug. Psal*. 9.

VIII. S'ils se sont servis de l'autorité de leurs Charges pour oprimer les pauvres, & pour se vanger de leurs ennemis, *in Conc*. 2. *Turonico, cap*.27.

IX. S'ils ont employé plus de tems qu'il n'étoit necessaire aux deputations, voyages, procez & autres commissions ; il y a obligation de restituër ce qu'on a pris pour les vacations superfluës, *S.Thom*.2.2.*q*.62.*art*.2.*in corp*.

X. S'ils se sont fait donner des apointemens, gages ou pensions extraordinaires, sous des faux pretextes : on est obligé de restituer ce qu'on a reçû d'extraordinaire. *S. Thom. suprà, & art*. 5. *ad* 2.

XI. Si dans l'imposition des Tailles, ils n'ont pas gardé la justice, en favorisant les uns aux dépens des autres, & les riches aux dépens des pauvres, y ayant un grand peché & obligation d'en faire une juste restitution. Edit de Loüis XIII.

XII. Si dans l'audition des comptes, faute d'aplication, ou par quelque autre motif, ils ont alloüé des articles qui ne devoient jamais passer, ils sont responsables des dommages, & obligez conjointement avec les comptables à la restitu-

tion, *S. Thom. suprà, art. 4. in corp. De injuria & damno, c. sicut patua.*

XIII. Si, lors qu'il y a eu des Charges à remplir, ils ont donné leurs suffrages à des gens qui n'étoient pas dignes, & ont eu en vuë d'autre interêt que le public, *S. Thom. supra, q. 63. art. 1. in corp.*

XIV. S'ils ont fait soigneusement garder les Ordonnances pour l'observation des Fêtes & du jour de Dimanche, comme de faire fermer les Boutiques, empêcher les travaux, interdire les Cabarets, & les lieux publics durant le service divin, Charles IX. Etats d'Orleans, *art. 23.* Henri III. à Blois, *art. 7. & 52.*

MAITRES. *Des obligations des Maîtres.* Les Maîtres conserveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fideles à executer ce qui suit. Car S. Paul dit, 1. Tim. 2. 48. *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vitæ quæ nunc est, & futuræ.*

I. S'ils ont instruit ou fait instruire leurs domestiques de tous leurs devoirs Chrêtiens : car étant peres ou chefs de famille, ils sont comme Evêques au dedans de leurs maisons, dit Saint Augustin, & en cette qualité ils sont obligez de veiller sur la conduite de ceux qui en sont les parties; 1. Tim. 5. *Conc. Mediol. 3. de iis quæ ad matrimonii Sacramentum pertinent.*

II. S'ils ont eu soin de leur faire entendre la sainte Messe, & sanctifier les Dimanches & Fêtes en la maniere que l'Eglise l'ordonne. *Exod.* 20. *Deuteron.* 5.

III. S'ils leur ont fait observer l'abstinence & le jeune aux jours commandez par l'Eglise. *Præceptum Ecclesiæ, Conc. Mediol. suprà.*

IV. S'ils les ont occupez en des emplois, exercices, ou travaux honnêtes, afin qu'ils ne demeurassent pas oisifs. *Ecclesiast* 33. *Proverb.* 31. *Rituale Parisiense*, 1645. *de Sacramento Pœnitentiæ, circa, 4. præceptum.*

V. S'ils ont été exacts à éloigner jusques aux moindres vices de leurs maisons, en corrigeant les coupables. Premierement, par une remontrance de charité & non d'aigreur & d'emportement. Secondement, par une peine proportionnée à la faute & à la personne qui la commet : & enfin en les mettant dehors, si on ne voit aucune esperance d'amendement. *Conc. Mediol, suprà, S. Aug. de verbo Domini, serm.* 18.

VI. S'ils ne leur ont point donné de mauvais exemples, *S. Matth.* 18. 1. *Tim.* 4.

VII. S'ils les ont maltraitez ou frapez sans sujet, ou dans la colere, & outre mesure. *Eccles. suprà, Ephes. 6. Gloss.* 4.

VIII. S'ils leur ont payé fidelement & au tems qu'ils étoient convenus, les apointemens ou gages qui leur étoient dûs. *Levit.* 19. *Job.* 4. *Deut.* 24. *Jacob.* 5.

IX. Si dans leurs maladies ils ont eu soin d'eux, & s'ils leur ont procuré les secours spirituels, & ensuite les assistances corporelles selon leur pouvoir 1. *Reg.* 30. *Matth.* 8.

MAITRE *d'Hôtel.* La charge de Maître d'Hôtel, regarde la dépense generale qui se fait journellement dans une grande Maison, selon l'ordre qui lui en est donné par le Seigneur ou son Intendant. Pour bien s'aquiter de son devoir, il doit être expert & capable d'établir ou maintenir le bon ordre dans une Maison, & ne point manquer à donner à chacun ce qu'il doit avoir sans augmentation ni diminution. C'est à lui à choisir de bons Officiers, tant d'office que de cuisine; & quand ils ne se trouvent pas capables, ou qu'ils ne font pas leur devoir, les changer ; ainsi que les Marchands fournissans pour la bouche, ou autres, dont il doit prendre connoissance. C'est à lui à faire marché avec un bon Boulanger, tant du pain de la Table, que de celui des Domestiques, duquel il doit tous les jours faire un état, & le faire mettre à l'Office pour y être distribué par l'Officier. Il faut aussi qu'il se connoisse en Vin, pour la Table du Seigneur ; comme aussi en toutes sortes de liqueurs, & en vin pour le commun, qu'il achetera en piece, & le mettra és mains de l'Officier pour en faire la distribution, duquel il lui rendra compte suivant l'ordre & l'état qu'il en a reçû. Il doit encore se connoître en Viande & faire marché avec un Boucher, l'obliger par icelui à lui donner ce qu'il lui faut par semaine, faire peser la Viande devant lui, & en tenir un memoire exact. Il doit pareillement faire marché avec le Rotisseur & quelquefois aller au marché pour sçavoir le prix courant de toutes choses suivant les tems & saisons, & prendre là dessus les mesures necessaires pour l'utilité & profit du Seigneur ; il faut qu'il en fasse autant avec un Charcutier, pour qu'il le fournisse de Lard, de Saucisses, d'Andoüilles, & autres choses concernant les entre-mets; ainsi que du sain-doux & du vieux-oing. Il faut aussi qu'il se connoisse en toutes sortes de légumes, d'entremets, de fruits, & de confitures, pour en acheter, & en faire servir suivant les tems & les saisons. Il doit encore faire marché avec un Epicier pour le sucre, épiceries, bougies, flambeaux de poing, huiles, & autres Marchandises necessaires à la Maison ; & avec un Chandelier pour la chandelle. Il est aussi de son devoir d'avoir soin du sel, du poivre, du cloud, de la muscade, de la canelle, du sucre, &c. dont il faut incessamment à la Cuisine & à l'Office, pour en donner quand on lui en demande. Il faut encore qu'il ait soin des batteries, tant de l'Office, que de la Cuisine, qu'il les fasse racommoder, lorsqu'il en est besoin, qu'il en remplace les pieces qui pourroient y manquer ; enfin qu'il les fournisse de toutes les ustancilles necessaires, comme mortiers, pilons, tamis, étamines, chausses & autres, ainsi que de balais pour la Maison ; il faut de même qu'il ait encore soin d'avoir du bois pour la Chambre & pour la Cuisine, comme fagots, cotrets, buches & charbon, & faire distribuer le tout par son valet, ou autres gens à sa poste, & prendre garde qu'il ne s'en consomme trop à la Cuisine. Il doit aussi faire marché pour l'avoine, le foin, & la paille, & en faire les provisions necessaires dans le tems qu'il y en a la plus grande abondance, & que le tout est à meilleur marché ; c'est à lui de donner & de fournir aussi pour l'Ecurie toutes les ustancilles necessaires, comme pêles, fourches, étrilles, époussettes, seaux, balais, mesures ; vanettes, chandeliers, lanternes, brosses, peignes, & generalement tout ce qu'on y peut avoir besoin.

Enfin, il faut qu'un Maître d'Hôtel sçache régler & disposer les services de toutes les differentes Tables, dont le Seigneur pourroit vouloir être servi.

MAL

MAL-CADUC, ou Haut-Mal, ou Mal de S. Jean, ou Epilepsie, *Voiez* Epilepsie.

MAN

MANDRAGORE. Ital. *Mendragora*, Esp. *Mendragola*, All. *Alraunmennlin.*

Qualitez. La plante est chaude du 3. au 4. degré.

Descr. La Mandragore mâle, apellée par quelques-uns Morion, a les feüilles de Bette, ses pommes sont deux fois plus grosses que celles de la femelle, semblables au fruit de Cormier, elles ont une couleur qui tire sur celle du safran, & l'odeur bonne, quoique un peu forte ; ses racines sont grandes, noires par dehors, & blanches au dedans, aiant l'écorce grossiere.

Lieu. On en trouve des deux especes au Mont S. Ange, & à Rome dans des jardins ; les pommes sont meures en Aoust.

Proprietez. Ses pommes sont chaudes & humides, c'est pourquoi elles font dormir en les mangeant, ou en les sentant : l'écorce de la racine refroidit & desseche ; autrefois on faisoit cuire la racine dans du vin, jusqu'à la consomption du tiers, dont on prenoit un verre, pour s'empêcher de sentir quelque grande douleur, comme celle d'un cautere ou d'un membre coupé.

MANDRAGORE femelle.

Qualitez, chaude & seche au 4. degré.

Descr. Elle a les feüilles noires, & plus petites que celles du mâle, qui ont une mauvaise odeur, & sont répanduës par terre ; sa racine est comme la précedente, mais petite ; ses pommes sont comme des cormes, pâles & odoriferantes, qui ont au dedans des grains comme ceux des poires ; elle est sans tige comme l'autre.

Lieu. Elle croît en lieux obscurs & ombrageux ; le fruit en est meur en Aoust, elle fleurit en Avril & Mars.

Proprietez. Elles sont les mêmes que celles du mâle ; au reste tout ce qu'on dit des Mandragores, qu'elles ont la figure du corps humain ; qu'on ne les peut arracher sans danger de la vie, sont de pures fables : Et Matthiole en son Commentaire sur Dioscoride, au Liv. 4. Chap. 71. des Mandragores, raporte fort au long la fripponnerie de ceux qui se vantoient d'en avoir, & qui les debitoient pour vraies.

MANDRAGORE. Les pommes de Mandragore font dormir, si vous en mettez une derriere vôtre oreille, étant couché au lit. Sont toutes fables ce que l'on dit de sa racine, laquelle n'est si rafraîchissante que sa pomme ; au contraire, elle a la vertu de dessecher, amullir & resoudre toutes duretez de foie, de ratte, scorphules, & autres telles tumeurs, tant dures & contumaces soient-elles.

MANIE. La Manie est une folie avec rage & forie, toutefois sans fiévre, engendrée d'un sang ou d'une mélancholie brûlée, qui blesse toutes les vertus morales ; car ceux qui sont maniaques, ne connoissent pas plus leurs parens, que les étrangers.

Il y a deux sortes de Manie, l'une s'apelle Canine, l'autre Lycantropie, à cause que ceux qui en sont blessez, rodent comme des Loups, fuient la vûë du monde, se cachent, & épient les moiens pour entrer furtivement dans les maisons, où souvent ils blessent ou tuënt ceux qu'ils peuvent atraper. Celle-ci est ordinaire aux jeunes gens.

L'autre ressemble à ces chiens, qui badinent, qui flatent, qui mordent en joüant, qui sautent, qui trépignent, qui remarquent ceux qui leur font du bien, & qui aiment à être en compagnie : comme celle-ci est douce, l'on juge qu'elle dérive du sang, & l'autre qui lui est oposée, de la bile brûlée.

Les signes qui présagent la Manie, sont foiblesse de cerveau, avec pesanteur & agitation, tintement d'oreilles, un ris sans sujet & sans raison, des yeux étincellans, enfoncez, fixez & arrêtez, insomnie, & frequentes pollutions, qui donnent à connoitre qu'il faut aller au devant de l'accés.

La Manie la plus moderée, sans doute, dérive du sang ; c'est pourquoi l'on ouvrira deux ou trois fois la veine du bras, & celle du pied, ou celle du talon, plûtôt aux femmes & aux filles qui ne feront pas réglées, ou dans lesquelles la semence sera retenuë ; on pourra encore saigner au front ou sous la langue ; ou leur apliquer un cautere à la nuque, ou des sangsuës aux temples, aux oreilles, ou aux hemorroïdes. L'on frotera en suite la tête avec de l'huile rosat, & de l'huile de Nenuphar, d'un peu de vinaigre mêlez ensemble.

L'on purgera de fois à autre avec trois dragmes de sené, une dragme d'agaric, une pincée d'épithime, que l'on fera infuser dans un verre de décoction de buglose, de borache, & de feüilles de violettes, durant une nuit ; aprés être passée, l'on y dissoudra une once de syrop de pommes composé ou une demie once de diaphœnic, ou de diacartami ; sinon l'on purgera avec les pillules d'agaric, ou d'aloës, ou d'angelique les soirs en se couchant ; on insinuëra un linge qui aura trempé dans l'huile d'aspic, mêlée d'un peu de camphre ; sinon un pessaire fait avec de la cire blanche, envelopée d'une toile que l'on aura abrevé d'huile de lis & d'aspic, d'un peu de muse & d'ambre. Avec cela, l'on pourra leur faire user d'un tel opiate.

Prenez de la semence d'*Agnus castus*, des graines de genevre, trois dragmes de chacun, de grain de mirtille demie once, & une dragme de celle de péone, mettez le tout en poudre, & avec quatre onces de miel cuit en syrop ; composez le remede ; l'on pourra mêler demie once de cendre de tortuë dans une pinte d'eau, & la faire boire aux repas ; sinon on donnera à manger pendant quelques jours de la chair de Veau-Marin, ou l'on fera recevoir la fumée de la graine de pivoine par le nez, ou l'on donnera à sentir de l'huile d'agathe, & on en frotera en même tems les temples, & le dessus de la tête ; on pourra aussi se servir du bain.

A celle qui sera engendrée d'une bile brûlée ; l'on ne saignera point, on purgera seulement avec le sené, les tamarins, & la manne, & du reste, on aura recours à ce qoi est ordonné ci-dessus.

Lorsque la Manie viendra de l'estomac ou d'autres endroits, on aura recours à ce qui est ordonné à chacune de ces maladies.

Les goûteux ni les pituiteux ne sont pas sujets à la Manie.

Quand l'hydropisie, ou la dissenterie, ou l'ex-

tase, ou les hemorroïdes, ou des pustules aux jambes ou aux cuisses, surviennent à la Manie, ce sont de bons signes.

Il y a encore des accidens externes qui peuvent causer la Manie, comme les morsures d'un chien enragé, le vin glacé que l'on aura bû dans la sueur, les ordinaires d'une femme que l'on aura avallé; des herbes veneneuses que l'on aura mangé, ou une trop grande abstinence; celle qui viendra par la morsure d'un chien, est sans remede, l'on entend, lorsque le malade, avec la fureur, est tombé dans l'hydrophobie, c'est-à-dire, la crainte de l'eau; car autrement, elle pourra se guerir, en suivant les Ordonnances que l'on trouvera au Traité de la Rage.

A celle du vin glacé, on donnera des boüillons avec du jus de buglose, de borache, de muscade, de canelle, & de girofle.

A celle des ordinaires, on se servira du theriaque délaié dans un verre d'eau de Melisse, ou d'Absinthe, ou l'on fera prendre le bain tiede.

A celle de quelques herbes veneneuses, comme de la coriandre verte, du persil sauvage, ou l'ache des montagnes, des champignons, on fera avaller de l'huile d'olive, ou du vin d'absinthe, ou d'un boüillon salé plus qu'à l'ordinaire.

A celle d'avoir souffert trop long-tems la faim, qui est la plus difficile de toutes, l'on fera manger souvent des figues avec des amandes sucrées, par fois de petites panades, de la gelée de pied de veau, de la boüillie avec du sucre d'orge, & deux grains de safran délaié.

MANUFACTURES. *Ce qu'il faut observer avant que d'entreprendre les Manufactures pour bien réüssir, tant dans celles qui sont déja établies, que dans celles que l'on veut inventer ou imiter.*

Il y a trois choses à observer avant que d'entreprendre une Manufacture.

La premiere, si c'est une Manufacture étrangere que l'on veut imiter.

La seconde, si c'est une Manufacture nouvelle que l'on veut inventer.

La troisiéme, si c'est une Manufacture déja établie, de laquelle les Marchandises ont un cours ordinaire, tant dans le Royaume, que dans les pays Etrangers.

Il faut examiner ces trois choses, qui ont leurs considerations particulieres, afin que les jeunes gens ne s'embarquent pas si facilement à entreprendre des Manufactures, dans lesquelles ils ne pourroient réüssir, s'ils n'étoient parfaitement instruits, ce qui pourroit causer leur ruine; c'est pourquoi on traitera dans ce Chapitre des considerations que les jeunes Negocians doivent avoir sur les trois propositions ci-dessus, avant que d'établir des Manufactures: & dans les suivans, on traitera des observations qu'ils ont à faire pour la conduite, aprés qu'ils l'auront une fois entreprise, pour y réüssir heureusement.

Et pour cela, il faut sçavoir, qu'il y a grande difference entre une Manufacture qui est déja établie, & dont la bonté des ouvrages est reconnuë de tout le Public, par le bon usage, & celle que l'on veut imiter. Il faut observer cinq choses.

La premiere, est de sçavoir, si les matieres sont propres pour Manufacturer les ouvrages que l'on veut imiter dans les lieux où l'on établira la Manufacture; car il est certain que si elles ne sont de la même qualité & bonté que celles qu'emploient les Manufacturiers Etrangers, on n'imitera jamais bien, & par consequent l'entreprise demeurera vaine.

En effet, il est impossible d'imiter une étoffe, si les matieres que l'on emploie à la Manufacture, ne sont semblables à celles que l'on veut imiter; car, par exemple, il y a eu des personnes qui ont voulu imiter les serges de Londre à Gournay, qui n'y ont pû réüssir, parce que les matieres qu'ils y emploioient, n'étoient pas semblables à celles d'Angleterre, avec celles d'Espagne, ainsi qu'ils font dans ce Royaume; & ce mélange vient de ce qu'ils ne peuvent employer leurs laines seules, & qu'il faut qu'elles soient mélangées avec celles d'Espagne, à cause qu'elles sont trop seches; & si depuis l'on a réüssi à Seignelé, c'est que les Ouvriers y ont emploié des laines d'Angleterre.

Il en est de même de la Manufacture des veaux d'Angleterre, que l'on a voulu imiter, l'on n'y a pû réüssir, parce que les peaux de veaux qui naissent en France, n'y sont pas si propres que celles de ceux qui naissent en Angleterre.

Secondement, ce n'est pas assez que les matieres soient semblables, il faut sçavoir, si l'on peut aussi-bien faire l'apprêt des Marchandises dans le lieu où l'on veut établir la Manufacture, que dans celui où l'on fabrique les ouvrages que l'on veut imiter, parce que c'est d'où dépend la réüssite; car il y a des lieux propres pour une chose, qui ne le sont pas pour l'autre, & dont les eaux donnent toute la perfection à l'ouvrage, tant pour la teinture, que pour le foulon; nous en avons en France une infinité d'exemples.

La troisiéme observation, quand on veut imiter une Manufacture, supose que les matieres & les eaux soient propres, & que l'on puisse si bien réüssir, que l'on ne connoisse pas la difference entre l'étoffe que l'on imite, & celle qui est imitée, est de sçavoir, si on peut la donner aussi à bon marché, parce qu'il y a des lieux, où les matieres & la peine des ouvriers, coûtent moins que dans d'autres; par exemple, toute sorte de Marchandises qui se manufacturent à Paris, sont ordinairement plus cheres que celles qui se manufacturent dans les Provinces; la raison en est, qu'à Paris, l'on paye davantage de façon aux ouvriers, à cause que la cherté des vivres y est plus grande que dans les Provinces.

De sorte que si les Marchandises que l'on feroit fabriquer en un lieu, revenoient à plus haut prix, que celles des lieux que l'on imiteroit, il est certain que l'Entrepreneur de cette Manufacture n'y trouveroit pas son compte; car il faut remarquer que c'est la bonté & le bon marché, qui maintiennent les Manufactures, sinon elles se détruisent d'elles-mêmes; il y a beaucoup d'exemples des Manufactures que l'on a voulu imiter depuis quelque tems, qui ont presque aussi-tôt fini qu'elles ont été commencées, parce que ceux qui les ont voulu entreprendre, étoient des ignorans, qui avant de s'y engager, n'étoient pas entrez dans les considerations qui viennent d'être dites.

La quatriéme observation que doit faire un Négociant pour établir une Manufacture qu'il voudra imiter, est de faire plusieurs essais, pour voir s'il réüssira, afin de ne pas s'engager à faire Manufacturer des Marchandises, lesquelles ne se

trouvant pas aussi parfaites, ou du moins aprochantes de celles qu'il imitera, lui demeureroient sur les bras, sans les pouvoir vendre ce qui seroit capable de le ruiner.

Si par l'essai que l'on aura fait plusieurs fois l'on voit que l'on pourra réüssir, il ne faut pas pour cela monter un grand nombre de métiers; mais cinq ou six seulement, jusqu'à ce que l'on voie qu'on a atteint la perfection de la Marchandise imitée, & il les faut augmenter petit à petit, si l'on trouve en avoir bon debit; car ces sortes de Manufactures ne s'établissent pas tout d'un coup, & il faut un grand tems pour acoûtumer le public à se servir d'étoffe imitée, parce qu'il croit toûjours qu'elle n'est pas si bonne que celle que l'on imite, n'y ayant que le bon usage, qu'il en reconnoit dans la suite du tems, qui le fait resoudre d'en porter.

La cinquiéme observation est, qu'il est necessaire pour faire bien réüssir une Manufacture de Marchandise que l'on veut imiter, de faire venir des ouvriers des lieux où elle est établie, même les outils desquels ils se servent, parce qu'ils arriveroient plus promptement à la perfection de l'ouvrage, que d'autres qui n'y auront jamais travaillé.

Ce qui a été pratiqué à Lyon, par ceux qui ont voulu imiter les étoffes de soye façonnées de Gennes, & de Venise à la tire; car ils firent venir de Milan, le nommé Dangon (pourtant François de nation) qui étoit un tres-habile ouvrier, & ensuite le sieur Silvio Reinono Milanois, auquel la France a l'obligation d'avoir mis la Manufacture des draps d'Or, d'Argent, & de Soye, en sa perfection, en la ville de Lyon, en telle sorte qu'il n'y a point d'étoffe d'Italie qu'il n'y ait été parfaitement imitée.

Les cinq observations ci-dessus, sont les principales que les Négocians doivent faire avant que d'entreprendre les Manufactures qu'ils voudront imiter, pour sçavoir s'ils y pourront reüssir, & ils ne doivent pas croire facilement les ouvriers, qui leur proposeront d'en imiter, car la plûpart se soucient fort peu qu'ils reüssissent ou non, pourveu qu'ils y trouvent leur compte quelque tems.

Il n'en est pas de même des Manufactures que l'on invente, car personne ne connoit la bonté des étoffes qu'aprés qu'elles ont été reconnuës par le bon ou mauvais usage, & l'on ne sçauroit perdre beaucoup sur un ouvrage nouvellement inventé; parce que les François qui aiment naturellement le changement, ne manquent jamais de l'acheter quelque méchant qu'il soit, pour paroître à la mode, & ils n'en sont dégoûtez, qu'aprés qu'ils en ont reconnu le mauvais usage au porter.

C'est pourquoi les Négocians qui auront trouvé l'invention de quelque nouvelle marchandise, ne doivent pas faire manufacturer un grand nombre, jusqu'à ce qu'ils ayent reconnu quelle puisse avoir le debit, tant pour sa bonté, que pour sa beauté; car ces deux choses sont necessaires pour donner le cours à la marchandise d'une nouvelle fabrique, & il faut toûjours commencer par peu jusques à ce que l'on ait reconnu avoir bien reüssi: si l'on en use autrement, l'on se met en danger de se ruiner.

La seconde a été des Droguets façonnez, dont la chaîne étoit de fil, & la trame de laine, qui se faisoient à la basse lisse, à la marche de l'ouvrier, & pour cela on mena des ouvriers de Paris en Poitou, pour en monter trois ou quatre métiers aux Tisserans qui n'en avoient aucune connoissance. Cette manufacture réüssit à cause de la bonté de l'étoffe, & de la nouveauté, elle fut imitée à Roüen, mais ils ne purent y réüssir pour la bonté. Cette mode ne dura seulement que trois ou quatre ans, on y trouva d'abord bien son compte, mais depuis il y a eu bien à perdre.

La troisiéme marchandise que l'on a inventée a été des Droguets d'Or & d'Argent, dont la chaîne étoit en partie de fil d'Or ou d'Argent, ce qui ne s'étoit encore jamais veu, jusques alors; car ordinairement pour faire les toiles & brocards d'Or & d'Argent, l'on employe l'Or & l'Argent filé en trame, & non en chaîne, pour les raisons que l'on dira ci-aprés.

De l'ordre qu'il faut tenir dans les Manufactures, & ce qu'il faut faire. Cet ordre consiste premierement à tenir des Livres tres-exacts, & sans confusion, soit pour les matieres que l'on fait venir, & que l'on achete dans les païs, où elles croissent, soit pour celles que l'on donne aux ouvriers pour les manufacturer; des Livres de reception d'ouvrages, de teinture, d'envoi, journeaux de vente, de Caisse, d'extrait, & autres livres necessaires servans aux manufactures.

Mais pour bien faire observer cet ordre, & toutes les choses dont il sera parlé ci-aprés, il est necessaire qu'il y ait un des Associez, actuellement demeurant dans le lieu de la Manufacture, comme il a été dit ci-devant, afin que tout se fasse bien à propos; il seroit encore mieux d'interesser un bon Manufacturier, qui ait déja eu la conduite des ouvriers bien experts, parce que son interêt le fera mieux agir, & la réüssite sera plus asseurée.

Supposé que la manufacture que deux ou trois Négocians veulent entreprendre, soit d'étoffe de Tours; La premiere chose à laquelle ils doivent s'appliquer est à l'achapt des soyes propres pour les marchandises qu'ils voudront faire manufacturer; parce que les unes sont propres à une chose, & les autres à une autre, & pour cela ils doivent les acheter de la premiere main; c'est-à-dire, à Marseille, ou à Lyon: car la plûpart des Marchands de ces deux Villes, les vendent par Commission, pour le compte des étrangers qui nourrissent les vers, ou qui les achetent en détail dans les foires & marchez, des Païsans qui en font commerce.

La meilleure qualité des soyes pour les étoffes pleines & unies, sont celles qui se tirent de Messine, parce qu'elles prennent une belle teinture, & particulierement le noir, qui se fait d'un beau lustre, & qu'il y a moins de déchet, quand elle est bien conditionnée; c'est-à-dire, si elle n'est point fourrée de quelqu'autre de moindre qualité.

Les Soyes qui viennent de Syrie, que l'on appelle soyes de Luges, Chouf, Billedun, sont fort belles, comme aussi il en vient de Perse, & de la Chine, qui sont blanches, & tres-fines; il en vient aussi d'Italie; mais elles ne sont pas si belles, si ce n'est celles qui viennent de Bologne. Toutes ces soyes sont propres pour toute sorte de draps de soye, qui se manufacturent tant en la ville de Lyon, qu'en celle de Tours.

La seconde est qui ne doit jamais manquer de

matieres prêtes soit dans le Magazin, ou entre les mains des ouvriers, afin de les entretenir continuellement dans leur travail, pour ne leur donner aucun sujet de plainte, qu'ils perdent leur tems, outre que la cessation du travail leur fait perdre l'égalité de la main, ce qui est tres-important pour la perfection de l'ouvrage.

Encore qu'ils manquent d'occupation, on ne laisse pas de leur avancer sur les façons à venir; & lorsqu'ils commencent à travailler ils se hâtent de faire l'ouvrage, pour gagner le tems qu'ils ont perdu; ainsi ils ne font jamais les marchandises parfaites, & c'est ce qui fait la pietrerie, de laquelle on ne peut avoir le débit; d'où s'ensuit qu'il la faut vendre à de mauvais debiteurs, qui ne la pouvant vendre qu'à perte, ne payent pas si facilement, outre que la marchandise mal fabriquée, fait perdre la reputation de la manufacture.

La troisiéme, il faut s'attacher à connoître les bons ou mauvais ouvriers; parce que c'est d'où dépend la manufacture: & pour sçavoir leur défaut il est necessaire de se rendre capable de les corriger pour les leur marquer, sur tout quand ils sont negligens à renoüer les fils rompus; parce que c'est ce qui cause les rais tout le long de la piece.

S'ils ne frappent pas également le battant du métier, cela fait que l'étoffe est forte en un endroit, & lâche en d'autres; ce qui est important particulierement aux étoffes pleines, où toutes les fautes sont remarquables.

Et dans les façonnées qui se font à basse lisse, parce que la figure se trouve plus grande, ou plus petite si l'on ne bat également; & si c'est marchandise faite à la tire, il faut prendre garde, si le tireur enleve toutes les lisses necessaires, pour former la figure; car autrement il se trouveroit qu'en des endroits la figure seroit garnie, en d'autres non, ce qui rendroit l'ouvrage defectueux.

Sur toutes choses, il faut bien prendre garde lorsque l'on monte des métiers d'étoffe façonnée, de faire lire la figure exactement, afin qu'il ne manque rien au dessein que l'on s'est proposé de faire.

Pour tenir les ouvriers dans leur devoir, s'ils se relâchent de bien faire, il faut diminuër leurs façons, ou les chasser, s'ils sont incorrigibles: cela sert de grand exemple aux autres ouvriers pour s'évertuer à bien faire, crainte de pareil châtiment; car il faut remarquer, que c'est plûtôt la façon de l'ouvrier qui donne la perfection à la marchandise, que non pas la matiere qui la compose, ainsi que l'experience nous l'apprend.

La quatriéme, il faut s'apliquer à connoître les matieres propres pour les étoffes de soye, laine, coton, fil, & autres sortes de matieres, soit pour les chaisnes, soit pour les trames; parce que la bonté, & beauté de la marchandise dépend du choix que l'on en fait; car par exemple, il y a dans les manufactures de draps de soye, des soyes qui sont propres pour des taffetas lustrez, qui ne le sont pas pour des Armoisins; d'autres pour des tabis, qui ne le sont pas pour des Pannes, & des Velours: ainsi pour toutes autres sortes d'ouvrages tant pour la chaisne, que pour la trame.

Il en est de même des manufactures de draperie & sergerie de laine comme celle de soye; car il y a des laines qui ne sont propres que pour les chaisnes, qui sont les laines de toison, & pour les trames, il faut des avalies, c'est-à-dire des laines qui proviennent des peaux de Mouton de l'abatis des Bouchers qu'ils vendent aux Megissiers, & le filage pour la chaisne est different aussi de celui pour la trame.

La cinquiéme, il faut non-seulement prendre garde aux qualitez des matieres; mais encore il faut choisir, & separer la fine d'avec la grosse, parce qu'il se trouvera dans une balle de soye, quoique d'une même nature, qu'il y en aura de plus fine, & de plus grosse, l'une que l'autre, & si on l'emploioit sans en faire le choix sur la cheville, l'ouvrage se trouveroit inégal par toute la piece.

Et ce triage se fait avant que de mettre ses soyes en teinture, & quelque soin, & exactitude que l'on apporte à separer la fine d'avec la grosse; elle ne laisse pas de se trouver encore inégale dans les escheveaux, c'est pourquoi il faut encore prendre garde au devuidage, & ordonner aux devuideuses de mettre la fine sur les bobines ou rochets & la grosse sur d'autres; enfin tout le secret pour la beauté de la marchandise est de bien employer la soye, & d'éviter les déchets, pour y trouver de l'avantage, lequel déchet provient de plusieurs causes, ainsi qu'il sera dit ci-aprés.

Il en est de même des laines que l'on employe dans les manufactures de draps, & de serges; parce que les bales de laine ne sont pas toûjours égales; y en ayant dedans de plus grosses, & de plus fines, & de differente qualité, bien souvent par la malice des Marchands, qui en mettent de méchante avec la bonne; c'est la raison pourquoi il les faut tirer; car de mêler de la laine de differente qualité pour le filage, les uns foulans moins que les autres, le mélange rend l'ouvrage imparfait.

La sixiéme, ce n'est pas assez de faire ce triage, avant que de filer; mais il faut encore tirer le filet, quand la laine est filée; parce qu'il y a des fileurs, & fileuses qui filent plus fin, & plus gros les uns que les autres; c'est pourquoi il faut faire travailler les fins ensemble, & les gros à part, & c'est ce triage qui fait la difference d'un drap fin, ou d'une serge fine, d'avec un plus gros, ou une plus grosse.

Il faut aussi prendre garde que les femmes qui devuident de la soye, ne se servent point d'huile, ni d'autre chose qui soit grasse, afin de la devuider plus vîte; parce que cela est cause que la marchandise s'engraisse au porter.

Le moulinage de la soye est encore tres-important pour la perfection de l'ouvrage: c'est pourquoi il faut prendre garde qu'elle soit filée & torse également: enfin il faut prendre garde à tous les aprests par où elle doit passer.

La teinture sert encore à la beauté de l'ouvrage & bien souvent une belle couleur fait plûtôt vendre la marchandise que la bonté; c'est pourquoi un Manufacturier doit soigneusement prendre garde que les couleurs ne soient point vergées, & que les soyes que l'on employe à faire une piece soient teintes en une même chaudiere, pour éviter qu'elles ne soient barrées par des couleurs plus claires ou plus brunes.

La septiéme, à quoi il faut prendre garde, est quand l'étoffe est manufacturée de la laisser un tems raisonnable sur l'Ensuble pour la rendre plus unie & empêcher qu'elle ne se gripelle, & lors qu'elle sera déroulée, avant que de la deplier, qu'elle

quelle soit bien netoyée, c'est-à-dire, que les bourres & les nœuds de soye renuüées, que l'ouvrier en travaillant a jetrées sur la piece, soient époustiées, & ôtées pour rendre l'ouvrage plus propre & agreable à la vûë.

La huitiéme est le pliage des étoffes, qui doit être dans la derniere propreté: si ce sont des pannes que les plis n'excedent pas plus d'un pouce l'un de l'autre; si ce sont taffetas, que les plis ne passent pas l'un l'autre en dedans ni en dehors, parce que cela est de mauvaise grace, & que cela donneroit lieu de soupçonner à ceux qui les voudroient acheter, que l'ouvrage n'est pas bien conduit; car c'est une chose assurée, que quand la lisiere d'une étoffe n'est pas égale, elle est mal manufacturée; il en est de même du pliage de toute sorte de marchandises, qui doivent être pliées, suivant & ainsi qu'il est accoûtumé.

Mais avant que de plier, l'ouvrier doit avoir les mains fort propres, & lavées, crainte de gâter la marchandise par des mains sales, & suantes, particulierement les blancs, bleus, verts, feu, & autres couleurs claires, car il faut observer que la moindre tache dans une étoffe, est capable d'en faire manquer la vente.

Il est important encore d'avertir les ouvriers, s'ils rencontrent des bouts ou quelque autre défaut d'éviter de les mettre en l'endroit qu'elle doit être montrée; parce que cela pourroit encore dégoûter les Marchands & leur faire croire qu'il en seroit de même tout le long de la piece, puisque l'on n'auroit pas pû cacher ce défaut, & pour éviter cet inconvenient, l'ouvrier doit faire demi pli, ou un quart de pli, pour cacher les défauts en dedans; cela ne se doit pourtant pas faire à dessein de tromper, au contraire, c'est afin que les Marchands en soient avertis, & pour cela il faut attacher un bout de fil à la lisiere vis à vis l'endroit où sera le défaut, pour en faire la tare à celui qui l'aura achettée; car il faut être de bonne foi en toutes choses.

La neuviéme chose qu'il faut observer est, qu'avant que de mettre en caisse la Marchandise, il faut qu'elle soit plombée, si c'est à tours, par les Maîtres Jurez Ouvriers en soye, & à Lyon par Messieurs de la Doüane, afin qu'arrivant à la Doüane de Paris, les Commis qui la visiteront, ne puissent pas soubçonner, & dire que ce soit Marchandise étrangere, & leur donner lieu de la saisir, s'ils ne la trouvent pas plombée & Doüanée.

Il en est de même des Draps, Serges, Camelots, Barracans, & autres étoffes de fil qui doivent être aussi plombées, afin que l'on connoisse le lieu de la Manufacture; si les Marchandises sont bien manufacturées, & si elles ont les largeurs & les longueurs mentionnées dans les Ordonnances, de laquelle a été parlé ci-devant.

La dixiéme est, d'empêcher que les Ouvriers, par les mains desquels passent les matieres, qui doivent être apprêtées avant qu'elles soient manufacturées, n'en volent une partie, ainsi qu'il arrive souvent, si l'on n'y prend bien garde, cela est encore important, car il s'est vû des manufacturiers ruinez des vols qui leurs avoient été faits par les ouvriers, & pour ces vols & tromperies, on les peut éviter.

MANUFACTURES. Les Manufacturiers conserveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fideles à executer ce qui suit, car S. Paul dit, 1. Tim. 2. 48. *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vitæ quæ nunc est, & futuræ.*

I. Si les maîtres Drapans, & Sergers ont fait les Draps, Serges, & autres étoffes de Laine & Fil, conformes aux Ordonnances du Prince, pour les longueurs, & les largeurs, Ordonnance de Loüis XIV. de l'année 1669. pour les manufactures, depuis l'article 1. jusques au 32.

II. Si les Maîtres ont employé à leurs Manufactures les laines, avant qu'elles ayent été vûës, & visitées par les Maîtres Gardes & Jurez, *ibid. art.* 41.

III. S'ils ont fait les lisieres des draps de pareille longueur que l'étoffe, suffisamment fortes, *ibid. art.* 12.

IV. S'ils ont fait les chaînes des étoffes aux largeurs ordonnées, *ibid. art.* 32.

V. S'ils ont employé des laines, fils, & autres matieres plus fines à un bout de la piece qu'à tout le reste de la longueur, & de la largeur, *ibid. art.* 32.

VI. Si les Marchands ont exposé en vente des laines, avant qu'elles ayent été visitées par les Gardes Jurez, pour voir si elles ont les qualitez que demande l'ordonnance: il y a cent livres pour chaque contravention, *ibid. art.* 41.

VII. Si les Maîtres Drapiers, Sergers, ouvriers, ou fouleurs ont tiré & alongé leurs marchandises, de telle sorte qu'elles puissent se racourcir de la longueur, & s'étressir de la largeur, à peine de cent livres d'amende, & de confiscation de la marchandise pour la premiere fois, & pour la recidive d'être déchûs de leur Maîtrise, *ibid. art.* 52.

VIII. Si étant Maîtres, ils ont fait inscrire leurs noms & qualitez de Maîtres, tant sur les Registres des Juges des lieux, qui ont droit de connoître la Police des Manufactures, que sur celui de leur Communauté dans le tems porté par l'ordonnance, *ibid. art.* 34.

IX. Si n'ayant pas fait inscrire leurs noms, & leurs qualitez dans les Registres, ils se sont ingerez de travailler sans la permission des Juges de Police, ou sans faire leur apprentissage par l'ordonnance: il y a amende, & confiscation des marchandises, *ibid. art.* 54.

X. S'ils ont nommé tous les ans des Gardes, ou Jurez des Métiers de Draperies, & Sergers, *ibid. art.* 55.

XI. Si les Gardes ou Jurez ont bien & dûëment fait leurs Commissions, & fidellement rapporté au Juge de Police des Manufactures toutes les contraventions faites aux Reglemens: il y a peine d'interdiction de la Commission, & de la Maîtrise, s'ils y manquent, *ibid. art.* 39.

XII. Si les Gardes ou Jurez en charge ont visité au retour du foulon, les Draps, Serges, & autres étoffes, & les ont marquées de la marque du lieu où elles ont été faites: si elles sont conformes aux Reglemens; & si étant deffectueuses, ils les ont fait saisir pour en faire leur rapport au Juge de Police des Manufactures, *ibid. art.* 39.

XIII. Si les Maîtres Gardes & Jurez des lieux, où se tiennent les foires, ont visité & marqué les Draps, Serges, & autres étoffes de laine ou de fil qu'on y apporte, *ibid, art.* 40.

XIV. Si les Gardes & Jurez ont tenu fidelle Registre de toutes les marchandises déchargées du jour de la déchatge, & du nom des Marchands à qui elles appartiennent, *ibid. art.* 42.

XV. Si les Gardes ou Jurez ont tenu les Halles, & autres lieux destinez pour recevoir les marchandises, bien clos & fermez, pour la seureté desdites marchandises ; à peine de répondre en leurs propres noms de la perte qui pourroit arriver, *ibid. art.*42.

XVI. Si les Marchands & ouvriers ont évité par finesse, ou tout ouvertement refusé la visite des Gardes & Jurez, *ibid. art.*43.

XVII. Si les Gardes ou Jurez, sortant de charge, ont remis entre les mains de ceux qui leur succedent, tous les Registres & Papiers concernant les affaires de la Communauté, *ibid. art.*35.

XVIII. Si les Aulneurs ont aulné des marchandises sans être marquées de la marque du lieu, & sans le nom de l'ouvrier sur le chef de la piéce fait sur le métier, & non à l'éguille ; il y a peine pour la premiere contravention de cinquante livres d'amende, & pour la seconde de pareille somme, & d'interdiction de leur fonction, *ibid. art.*36.

XIX. Si les Aulneurs ont aulné toutes sortes de marchandises de laine, ou de fil, bois à bois, & au juste, à peine de cent livres d'amende pour chaque contravention, *ibid. ar.*44.

XX. Si avant que d'être reçûs Maîtres, ils ont fait leur apprentissage chez un Maître du métier, & demeuré actuellement à son service ; pour les Draperies, l'espace de deux années entieres & consecutives, & pour les Sergers trois années, dont il sera passé Acte devant Notaire, Registré sur le livre de la Communauté, *ibid. art.*47.

XXI. Si étant Apprentifs, ou Compagnons, ils n'ont pas employé leur tems, & fait leur besogne comme ils devoient : il y a peché, & obligation de dédommager leurs Maîtres, & leur restituer ce à quoi se montent leurs dépenses & leurs gages, au prorata du tems qu'ils ont perdu, *S. Thom. q.*62. *art.*4. *in corp. ibid. art.*99.

XXII. Si durant le tems de leur apprentissage, ils se sont absentez de la maison de leurs Maîtres sans cause legitime, & jugée telle par le Juge de Police, *ibid. art.*44.

XXIII. Si les Maîtres ont congedié leurs Apprentifs sans cause legitime, & jugée telle par le Juge de Police, à peine de trente livres d'amende, *ibid. art.*47.

XXIV. Si les Maîtres ont débauché & attiré chez eux les Apprentifs, ou Compagnons d'autres Maîtres ; ils ne peuvent leur donner de l'emploi directement, ou indirectement, à peine de soixante livres d'amende, *ibid. art.*47.

XXV. Si l'apprentissage fait, & le chef-d'œuvre, & l'aspirant étant trouvé capable, les Maîtres Gardes, & Jurez, pour le recevoir à la maîtrise, & avant que de lui délivrer ses Lettres de reception, ont exigé de lui des festins, & des presens ; ils ne peuvent l'y obliger, ni lui les donner pareillement, à peine de suspension de la maîtrise pour un an, & de cent livres d'amende contre chacun des contrevenans, *ibid. art.*48.

M A Q.

Des obligations des Maquignons. Les Maquignons conserveront leurs biens & les augmenteront, s'ils sont fideles aux obligations suivantes ; car le Prophete Ezechiel assure de la part & de l'ordre de Dieu, que celui qui fera ses volontez, trouvera dequoi subsister, & dequoi augmenter son temporel, *Præcepta quæ cum fecerit homo vivet in eis.* Ezech. 20. 21.

I. S'ils ont vendu des Chevaux qu'ils sçavoient avoir des défauts apparens ou cachez, le même prix que s'ils n'en avoient point ; il y a peché & obligation de restituer ce qu'ils ont pris de plus que la valeur legitime, eu égard à leurs défauts, *S. Thom.* 2. 2. *q.* 15. *art.* 1. *in corp.*

II. Si sans sçavoir qu'ils eussent des défauts, ils les ont vendus le même prix, que s'ils n'en eussent eu aucun, cette ignorance les excuse de peché ; mais non de l'obligation à la restitution, aussi-tôt qu'ils en ont la connoissance. *ibid.*

III. S'ils ont caché les défauts qui ne se pouvoient voir que par l'usage ; étant obligez non seulement de les découvrir, lors qu'on les leur demande ; mais aussi encore qu'on ne les leur demande pas, & si ces défauts exposent l'acheteur à quelque peril, ou lui aportent quelque dommage, les ordonnances les obligent à dédommager l'acheteur, ou a reprendre les Chevaux, *Art.* 3. *in corp. suprà.*

IV. S'ils ont vendu les Chevaux communs plus que le prix ordinaire, ces sortes de Chevaux ayant un prix fixe & certain. *Tob.* 4. *Matth.* 1. *S. Thom. art.* 1. *in corp. suprà.*

V. S'ils ont vendu les Chevaux rares & extraordinaires un prix excessif & sans bornes ; la cupidité & l'avarice ne doivent pas mettre le prix aux choses, leurs desirs sont infinis ; la marchandise, quelque rare qu'elle soit, a toûjours son juste prix, que la droite raison & l'équité doivent regler. *ibid. S. Thom. suprà.*

VI. S'ils ont vendu des Chevaux plus qu'ils ne valoient, à cause seulement qu'ils étoient utiles, necessaires, ou qu'ils plaisoient aux acheteurs, n'ayant pû ni dû les vendre au dessus du juste prix, s'ils n'en souffrent aucun dommage : le besoin qu'en a l'acheteur, l'utilité & la commodité qu'il en tire, ne sont pas à eux : ils ne peuvent donc pas les faire entrer dans le prix. *Art.* 1. *in corp.*

VII. S'ils se sont contentez de défalquer seulement quelque partie du prix excessif des Chevaux qu'ils ont trop vendus, croyant par ce moyen satisfaire au mal qu'ils ont fait par ces ventes injustes : ils sont obligez de restituer entierement tout ce qu'ils ont pris de plus qu'ils ne doivent, *q.* 61. *art.* 2. *in corp.*

VIII. S'ils ont acheté des Chevaux beaucoup moins qu'ils ne valoient ; n'étant pas plus permis d'acheter un Cheval moins, que de le vendre plus que le prix raisonnable : ils doivent fournir le suplement du juste prix. *art.* 5. *in corp.*

IX. S'ils ont menti, fait des faux sermens, trumperies, ruses, finesses, ou autres fourberies, pour mieux vendre leurs Chevaux ; toutes ces voies sont défenduës, & il n'est jamais permis de mentir, encore moins d'ajoûter le parjure au mensonge, *Exod.* 20. *Levit.* 19. *Psalm.* 5. *Matth.* 5. *S. Aug. in psal.* 10.

X. S'ils ont promis quelque chose aux Maréchaux, ou autres qui leur faisoient vendre ou acheter des Chevaux, afin de faciliter les marchez injustes, dommageables, ou perilleux aux acheteurs, à cause des vices cachez, ou pour empêcher de faire remarquer le vices manifestes ; ils sont coupables des pechez qu'ils ont fait faire à ces sortes de gens, & obligez solidairement à la

reparation des dommages, *Art. 1. in corp. supra.*

XI. Si aprés avoir conclu des marchez injustes pour d'autres personnes, ils se sont contentez de les avertir du mal qu'ils y ont fait pour eux, cela n'étant pas suffisant; car ils doivent non-seulement les avertir; mais aussi procurer la satisfaction, ou satisfaire eux-mêmes aux dommages qu'en a souffert l'acheteur, encore qu'ils n'en ayent point profité. *S. Thom. in q. 62. art. 7. corp.*

MAQUIGNONS. Les finesses, ou plûtôt les tromperies des Maquignons, sont en si grand nombre, qu'il est comme impossible de les déduire toutes; on tâchera neanmoins d'en découvrir la plus grande partie, & particulierement celles desquelles on se peut appercevoir, en y prenant bien garde; pour faire paroître la queuë forte aux Chevaux, qui l'ont foible & debile, ils la lient comme on faisoit anciennement aux Coursiers, ou bien leur coupent le nerf qui vient de la croupe, & quelques-uns y adaptent au dedans un certain fer fort delié. Si le Cheval a les oreilles longues, ils les coupent pour les rendre aiguës, & si elles sont abaissées, ils les relevent par le moyen de la testiere, ou bien même les coupent un peu, & puis les recousent, si le Cheval est long, ils lui approprient une selle haute de siege; & quand il a la corne mauvaise, ils y appliquent divers onguents, & le ferrent à l'avantage déguisant si bien le défaut qu'ils le font paroître tout autre; & lors qu'il a du poil de la couleur duquel on peut tirer de mauvais signes, ils le colorent d'une autre façon; ce qui se peut facilement reconnoître par la difference de la couleur naturelle, si le Cheval est ombrageux, ils le harcellent sans cesse de la main, de la voix & du genoüil, lorsqu'il est prest d'aborder quelque chose qui lui peut faire peur, en sorte qu'ils le divertissent, s'il est fort en bouche avant que de le mettre à la carriere, ils ont un homme attitré au bout, lequel de la voix & de la main lui fait signe de parer; ainsi il s'arrête, ayant cela par habitude: s'il a la bouche dure & seche, ils lui donnent un mords rude, & même ils y mettent du miel & du sel, afin qu'il jette de l'écume; & pour faire en sorte qu'il ne s'appuye pas sur son mords, & qu'il paroisse leger à la main, ils mettent une petite chaînette dedans les levres, laquelle est liée à la bride, & à la gourmette, & si proprement adaptée, que difficilement s'en peut-on apercevoir, si le Cheval a difficulté de respirer, ils lui fendent les naseaux, & y remedient encore par plusieurs medicamens; s'il est dur à l'Eperon, ils le tourmentent par coups & par menaces, & le plus souvent lui frottent les flancs avec du sel, & de la lessive, ou du vinaigre. Il faut aussi remarquer que ces Maquignons & Vendeurs ont accoûtumé de faire prendre de certaines habitudes aux Chevaux en des lieux qu'ils appellent montre, ou les Chevaux étant accoutumez sont ordinairement des merveilles; mais étant montez par quelqu'amy, qui les fasse aller par divers chemins, on verra les defauts. De tout ce qui est dit ci-dessus, on peut tirer cette consideration, qu'il faut prendre garde premierement aux fers, au mords du Cheval, parce que par ce moyen, on découvre souvent les défauts de l'animal, & particulierement de la bouche, laquelle ne doit pas être déchirée, ny la langue découpée, comme il arrive quelquefois. Aprés cela il faut prendre garde que les genouils ne soient pas gros, ny enflez, ny écorchez, & que les flancs ne soient pas frottez, ny cicatrisez: puis considerer la tête, les oreilles, la selle, & la queuë; & pour reconnoître si le Cheval est fort d'échine & des hanches, il faut prendre garde aprés être monté, s'il est ferme, & s'ils ne se relâche point en cheminant ou galoppant; & pour s'assurer, s'il est fort des jambes & de poitrine agile, & s'il a le genoüil delié; il y faut prendre garde en descendant, & le faire aller le pas, en lui laissant la bride sur le cul, sans le provoquer ny du talon, ny de la voix, ny de la main.

MAR.

Pour faire Marbre ou Jaspe. Prenez chaux vive, que vous détremperez avec blancs d'œufs, huile de lin; & de cela faites en plusieurs boules, dans l'une vous mettrez de la laque, pour la faire rouge, & que la laque soit bien pulverisée, à l'autre de l'inde, pour faire bleu; à l'autre du vert de gris, pour vert & aux autres d'autres couleurs, & en reservez une ou deux blanches; ayant applati l'une de ces boules comme une galette de pâte, vous ferez le semblable à toutes les autres, & les ayant couchées l'une sur l'autre & les blanches au milieu, avec un grand coûteau, vous couperez de grandes tranches tout du long de ces plaques, & aprés avoir tout coupé, vous mêlerez toutes ces tranches dans un mortier pour les broyer, & ainsi mêlées, vous aurez un beau Jaspe, lequel vous prendrez, & avec une truelle à Masson l'étendrez sur la colomne ou table que vous voudrez faire, ou avec les mains, & les polirez avec la truelle tant que vous verrez qu'elle demeure; le tout étant poli, si davantage vous n'y avez pas mis d'huile, mais seulement du blanc d'œuf, vous en ferez boüillir, & boüillant vous en jetterez sur la matiere, la faisant couler & glisser par tout, tandis qu'elle sechera; cette huile s'imbibera dedans, & elle donnera un beau lustre à vôtre jaspe: que si dés le commencement vous avez mis de l'huile de lin pour détremper la chaux vive, il n'est plus besoin d'y en remettre: tout cela étant fait, vous mettrez secher vôtre piece à l'ombre.

De ce Jaspe vous pouvez encore faire des chapelets, dont les grains étant faits dans un moule, vous le jetterez dans un pot plein d'huile de lin, où ils secheront & se verniront.

Pour jasper noir. Prenez de chaux vive, & de l'eau forte, avec du brou de noix vertes; faites détremper & mêler le tout ensemble, puis prenant ce noir qui est tres-beau, couchez le avec une brosse sur ce que vous voulez jasper soit colomne, table, ou autre chose; cela fait, mettez vôtre colomne ou table ainsi noire dans du fumier, l'espace de huit jours, & la retirez au bout du tems, & vôtre piece sera toute marbrée.

Autrement. Faites une grosse boule de vôtre noir, & la mettez autant de tems dans le fumier, & en frottez vôtre colombe en la maniere que dessus, & tant d'une façon que d'autre, vôtre colomne ou table étant ainsi marbrée, il la faut frotter de verni pour lui donner lustre.

Pour contrefaire le Marbre. Prenez du plâtre blanc bien pilé & pulverisé, & passé par le tamis, & faites de la colle de parchemin, & lors

qu'elle sera fonduë, mêlez vôtre plâtre dedans jusqu'à ce qu'il se puisse faire une pâte, dans laquelle vous mêlerez les couleurs qu'il vous plaira, & étendrez ladite pâte sur une table de bois avec une truelle, & la polirez le mieux qu'il vous sera possible, & la laissez secher quinze jours, puis la polissez: quand elle sera bien seche, avec un pierre ponce un peu forte au commencement, puis un peu douce, y jettant dessus du fin tripoli, en suite passez une pierre dont on éguise les couteaux & rasoirs; & pour la fin une peau de bœuf pour la rendre luisante, & aprés tout sera fait.

Pour blanchir Albatre, & Marbre blanc. Mettez de la pierre ponce en poudre fort subtile, & l'infusez dans du verjus l'espace de douze heures ou environ: aprés ayez une éponge & la trempez dans les susdites matieres, & en frottez l'albatre, ou Marbre blanc: puis prenez de l'eau claire avec un linge, lavez l'albatre ou Marbre, & enfin l'essuyez avec un linge blanc & net.

MARCHANDS. *Des obligations communes aux Marchands, Artisans, & autres gens de Métier.* Les Marchands conserveront leurs biens, ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fideles à executer ce qui suit; car saint Paul dit; 1. *Tim.* 2. 43. *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vitæ quæ nunc est, & futuræ.*

I. Si avant que de s'engager dans aucun Métier, & pour en faire le choix, ils ont consulté Dieu, & cherché sa volonté; c'est lui qui est le grand Seigneur, & le Souverain Maître: rien ne se doit entreprendre, & rien ne peut réüssir, s'il n'est dans l'ordre qu'il a prescrit. Dans un bâtiment, chaque chose a sa place, hors laquelle elle est inutile, & même nuisible; il en est de même dans le monde, tous les malheurs ne viennent que de ce que chacun n'est pas dans le lieu que lui a destiné la Providence: elle sçait mieux ce qui leur est propre, qu'eux-mêmes; si elle les veut dans une sorte de Métier, elle leur donnera l'intelligence, les lumieres, & l'industrie necessaire pour y réüssir, & sur tout son esprit pour les y sanctifier; mais si elle ne les y veut pas, & qu'ils s'y engagent d'eux-mêmes, quel fondement d'esperer ses lumieres, son secours, & son esprit? quelle aparence de s'y attendre? *Exod.* 31. *v.* 1. *v.* 30. 36. *v.* 1. *Eccles.* 38. *v.* 35.

II. S'il ont satisfait au devoir Chrêtien de chaque jour; Dieu est le principe & la fin de toutes choses, il faut commencer & finir le jour par lui: le commencer par lui, en lui demandant qu'il verse sa benediction sur leurs occupations & sur leur travail; le finir par lui, en lui rendant graces de toutes ses benedictions. *Deuteron.* 10. *Prov. v.* 3. *Matth.* 4.

III. S'ils ont travaillé les Dimanches ou les Fêtes, ou s'ils les ont prophanez par des jeux, des débauches, des trafics, des commerces, & par toutes autres sortes d'affaires temporelles; toute occupation lucrative est défenduë en ces saints jours; nôtre cœur, nôtre bouche, & nos mains n'en doivent avoir lors autre, que le service de Dieu, & la charité du prochain. *Exod.* 19. *Levit.* 23. *Psal.* 73.

IV. S'ils ont employé en bûvettes & en débauches les jours de Fêtes de leurs Patrons, au lieu de les passer en prieres, pour faire violence au Ciel, aux termes de l'Ecriture, *Regnum Cœlorum vim patitur*; & pour engager les saints à leur obtenir les graces dont ils ont eu si grand besoin. *Eccles.* 19. *v.* 1. *Eccles.* 18. *v.* 30. *Isay.* 5. *v.* 11.

V. S'ils ont fait un mauvais usage du tems, & s'ils l'ont miserablement passé en divertissemens criminels, ou pour le moins inutiles, & en des dépenses qui ont notablement incommodé leurs affaires, & leurs familles; il faut employer le tems saintement, chacun dans les exercices de sa condition. *Ps.* 72. *Prov.* 6. *v.* 6.

VI. Si les Maîtres ne se sont point trompez les uns les autres dans leurs associations, & dans leurs marchez; ils sont obligez à la reparation de tous les dommages. *Ezechiel* 28. *v.* 16.

VII. S'ils ont conçû de l'envie, & de la jalousie les uns contre les autres; il n'y a point de peché plus opposé à la charité que celui-là: La charité, comme dit l'Apôtre, *congaudet*, elle desire au prochain le bien qu'il n'a pas, & se réjoüit de celui qu'il a; l'envie au contraire s'oppose au bien que le prochain n'a pas, & qu'il pourroit avoir, & s'attriste de celui qu'il a: peut-il y avoir une plus grande opposition. *Prov.* 14. *v.* 30. *Eccles.* 4. *v.* 4.

VIII. Si prévoyant la sterilité, ils ont fait des amas de toutes sortes de marchandises pour les vendre beaucoup plus cher, en se rendant maîtres de toutes celles qui sont dans le pays. *Prov.* 11 *v.* 26. 14. 2. *q.* 4. c.

IX. S'ils ont fait des monopoles avec d'autres Marchands, pour debiter leurs marchandises & les vendre un prix excessif, ils sont obligez de restituer tout ce qu'ils ont pris de plus que ce qui étoit juste. 1. 4. *v.* 1. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 62. *art.* 5. *ad* 2.

X. Si par leurs amis & leur crédit, ils ont fait ensorte qu'eux seuls vendissent une sorte de marchandise, & ont ôté la liberté aux autres d'en pouvoir debiter; cela est contre le bien public & l'interêt des autres Marchands; aussi la Loy les punit trés-severement. *Amos* 8. *v.* 5.

XI. Si étant Revendeurs, ils ont acheté des marchandises, ou des denrées à un bas prix, ou mediocre, pour les revendre dans le même lieu plus que le plus haut prix: il y a peché, & obligation à la restitution. 14. *q.* 4. *suprà.*

XII. Si ayant été trompé à l'achat de quelque marchandise, ils n'ont pas laissé de la revendre comme bonne. *Eccli.* 42. *v.* 5. *Isay.* 1. *v.* 22.

MARCHANDS. La premiere chose qu'un Marchand doit observer, c'est de faire le choix parmi ses Facteurs, de celui qui sera le plus propre à la sollicitation des dettes, parce qu'il y en a qui sont plus propres les uns que les autres.

Les qualitez que doit avoir un Facteur pour la sollicitation des dettes, est premierement la hardiesse; secondement la vigilance & l'activité; troisiémement la prudence; quatriémement la patience.

La hardiesse consiste à demander payement de ce qu'il est chargé de recevoir, avec beaucoup de respect, particulierement aux personnes de qualité, mais avec une fermeté mâle & résoluë, en representant le besoin où est son Maître de recevoir ce qui lui est dû: si on la refuse la premiere fois, la seconde fois qu'il y retournera, il doit presser la personne un peu plus fortement par des paroles qui le puissent porter à faire des efforts pour payer du moins une partie, s'il ne peut

payer le tout : si enfin aprés plusieurs remises il ne peut rien tirer de son dû, il faut qu'il soit assez hardi de dire à la personne, s'il lui est ordonné, que l'on agira contre lui par les voyes de Justice.

La vigilance & l'activité est necessaire à celui qui veut bien solliciter les dettes : elle consiste à se lever matin pour trouver les personnes à qui l'on a affaire, à ne point manquer à retourner aux jours & heures qui lui sont donnez pour recevoir son payement ; car il faut observer que quand on manque aux tems que l'on a dit de revenir, cela sert d'excuse aux debiteurs, & de dire qu'ils ont disposé leur argent ailleurs.

La prudence est la chose la plus necessaire à la sollicitation des dettes : elle consiste à ne dire que les choses necessaires pour parvenir à la fin que l'on se propose, qui est de recevoir la dette dont l'on sollicite le payement : à bien juger le tems que l'on doit trouver les personnes à qui l'on aura à faire, n'y point aller à l'avanture pour ne point perdre son tems inutilement ; car il y a des personnes que l'on ne trouve que de grand matin, d'autres plus tard ; ainsi aux heures que l'on aura observé de les pouvoir trouver, il n'y faut pas manquer. La prudence consiste encore à ne pas parler à une personne en presence de ses domestiques & autres personnes qui se trouvent dans la chambre de leurs debiteurs, parce que cela leur donne de la confusion, & cette imprudence fait qu'ils se dégoûtent de vouloir plus acheter chez leurs Maîtres, par le déplaisir qu'ils en ont reçû : elle consiste aussi à avoir toûjours sur soi une écritoire, des plumes & de l'encre, même du papier, pour faire des quittances de l'argent que l'on reçoit, cela est plus important que l'on ne pense ; car bien souvent ceux qui doivent, trouvent des défaites pour ne pas arrêter des parties, ou payer, en disant qu'il n'ont point de plume, d'ancre ni de papier : on le sçait par experience y ayant été plusieurs fois attrapé.

La patience est une vertu bien necessaire à ceux qui sollicitent les dettes : elle consiste à ne point se rebuter d'aller chez ceux que l'on sollicite, il faut attendre la commodité de leur parler, sur tout de ne point s'impatienter des remises que l'on fait, ne s'en point mettre en mauvaise humeur, ne point dire des paroles mal digerées & offensantes ; car il faut observer que le tems & la patience amênent toutes choses à une bonne fin ; au contraire l'impatience ruine les affaires.

Un Marchand doit bien prendre garde d'envoyer à la sollicitation de ses dettes ceux qui sont attachez à la vente : la raison en est, que pour être un bon solliciteur, il faut de la fierté quelquefois dans les paroles pour émouvoir les debiteurs, qui sont d'un caractere quelquefois à ne payer que par dépit, ce qui leur fait concevoir de l'aversion contre ceux qui les pressent fortement ; de sorte qu'ils ne voudroient pas avoir affaire a eux, lorsqu'il seroit question une autre fois de leur vendre de la marchandise.

Encore qu'un Marchand ait fait choix d'un Facteur qui ait toutes les qualitez qu'on a representées ci-dessus pour solliciter ses dettes, neanmoins avant que de rompre avec ses debiteurs, en les faisant assigner pour avoir le payement de son dû, il est necessaire d'y aller soi-même quand ils ne sont pas émûs par les sollicitations de ses Facteurs. La raison en est, que les debiteurs ont peine de refuser de payer au Maître, quand ils ont usé de plusieurs remises envers leurs Facteurs, & la confusion qu'ils en reçoivent, fait qu'ils les sortent plus facilement d'affaire.

Mais il doit observer cette maxime, de ne porter jamais lui-même de mauvaises paroles à ses debiteurs ; s'il y a quelque chose de facheux à dire, il faut que ce soit toûjours par ses Facteurs, afin de ne pas attirer sur lui leur mauvaise humeur, & de conserver leur chalandise ; car quand un Facteur porte une parole qui fâche un debiteur, & qui l'oblige à payer par dépit, il en est quitte pour le desavoüer, & dire qu'il ne lui a pas donné ordre de parler ainsi ; & par ce moyen, il appaise facilement la colere de ceux qui ont sujet de se plaindre de l'incivilité qu'ils prétendent avoir reçûë de leurs Facteurs ; de sorte que cela ne fait aucune consequence pour lui.

Il faut observer encore, que dés le moment qu'il a reçû, ou son Facteur, quelque argent de ses debiteurs, il doit l'écrire sur le Livre, pour en décharger leur compte, afin d'éviter les contestations qui en pourroient arriver, & qu'il ne passât pour homme de mauvaise foi, en demandant deux fois la même chose ; ce qui pourroit ruiner sa réputation, qui est si necessaire à un Marchand, ainsi qu'il a été dit autre part.

Il y a encore une chose importante qu'un Marchand en détail doit observer, qui est, que ne pouvant être payé dans l'année, pendant laquelle il aura vendu & fourni la marchandise, il doit arrêter les parties, ou tirer des debiteurs des promesses, ou obligations, & s'ils refusent, de faire demande en Justice de ce qui lui sera dû, pour éviter que l'on ne lui allegue la fin de non-recevoir, parce qu'il n'y a qu'une année pour faire la demande : cela est conforme à l'article septiéme du premier titre de l'Ordonnance du mois de Mars 1673. dont voici la disposition : *Les Marchands en gros & en détail, & les Maçons, Charpentiers, Couvreurs, Vitriers, Serruriers, Plombiers, Paveurs, & autres de pareille qualité, seront tenus de demander payement dans l'an aprés la délivrance.*

Toutefois il ne sera point tenu d'en faire la demande en Justice, & l'on ne pourra point alleguer la fin de non-recevoir, s'il a été soigneux de faire arrêter les parties, & d'avoir tiré des promesses ou obligations de ses debiteurs, suivant l'article 9. du même titre, qui dit : Voulons le contenu és deux articles ci-dessus avoir lieu, encore qu'il y eut eu continuation de fourniture ou d'ouvrage, si ce n'est qu'avant l'année, on les six mois il y eût eu un compte arrêté, sommation ou interpellation judiciaire, cedule, obligation ou contrat. Il y a deux choses à remarquer dans la disposition de cet article.

La premiere, qu'il faut absolument qu'un Marchand fasse la demande dans l'an de toutes les marchandises qu'il aura venduës ; car s'il attendoit à faire la demande de celle qu'il auroit venduë pendant deux ou trois ans, à cause qu'il y auroit eu continuation de fourniture, il se tromperoit, parce que le debiteur pourroit alleguer la fin de non-recevoir des années qui precedent la derniere, ainsi il ne lui seroit adjugé en Justice, au terme de l'Ordonnance, que ce qu'il auroit vendu la derniere année ; c'est à quoi un Marchand

duit bien prendre garde, pour ne pas tumber en cet inconvenient & ne pas perdre son bien par la mauvaise foi de suo debiteur.

Avant l'Ordonnance, il suffisoit qu'il y eut continuation de fourniture de marchandise, pour empêcher la fin de non-recevoir; mais la mauvaise foi de quelques Marchands qui ayant été payez avoient negligé de rayer leur livre, & qui demandoient encore le payement du passé pour avoir seulement fourni un article deux ou trois ans aprés, qui marquoit la continuation des fournitures, a donné lieu à l'ordonnance, qui veut que la demande soit faite dans l'an.

La seconde chose qu'il faut observer, est qu'un Marchand peut eviter cet inconvenient, en faisant arrêter parties avant la fin de l'année de la derniere fourniture, parce que dés le moment que les parties sont arrêtées, ou qu'il y a promesse de payer les marchandises fournies, il est certain qu'elle dure trente années, & qu'il faut que le debiteur raporte quittance, quand la demande lui en est faite dans ce tems, pour en eviter la condamnation, ne pouvant plus alleguer la fin de non-recevoir, ou la prescription de trente années, qu'aprés qu'elles sont finies, & accomplies.

Encore qu'un debiteur allegue la fin de non-recevoir, neanmoins il est tenu de se purger par serment, s'il a payé la marchandise qui lui a été venduë & fournie par un Marchand, qui pourra même le faire interroger sur faits & articles, & s'il étoit decedé & que la veuve, les enfans, leurs tuteurs & heritiers, & ayant cause, alleguassent la fin de non-recevoir, il faut qu'ils declarent aussi s'ils ont connoissance, si la chose est dûë. Cela est conforme à l'Article 10. du titre ci-devant allegué, dont voici la disposition: pourront neanmoins les Marchands, & ouvriers deferer le serment à ceux aux quels la fourniture aura été faite; les assigner & les faire interroger, & à l'égard des veuves, tuteur de leurs enfans, heritiers, ou ayant cause, leur faire declarer s'ils sçavent que la chose est dûë, encore que l'année, ou les six mois soient expirez.

Cet article ne produira pas grand effet, quand un Marchand aura affaire à des persoones qui allegueront la fin de non-recevoir pour eviter de payer ce qu'ils doivent, parce qu'ils ne feront pas grande difficulté de jurer, & affirmer qu'ils ne doivent rien, s'ils sont de mauvaise foi; c'est pourquoi ils ne doivent pas être negligens de faire leur demande en Justice dans l'année que la marchandise aura été fournie, si les debiteurs refusent de payer, d'arrêter les parties, ou de faire une promesse de la somme à laquelle elles pourront monter; car il n'est pas à propos de se fier en la foi de tout le monde.

Tromperies des Marchands. Les tromperies que les Marchands de soye en balle, grege & en matasse, sortant de sur le cocon, c'est-à-dire, par pelotte, comme sont les chanvres, & les lins, avant d'être filez, & qui n'a point encore été filée au moulin, & de celles qui l'ont été dans les païs étrangers, comme les soyes de Boulogne, Milan, & autres Villes d'Italie & qui s'apprêtent en France, à Lyon, à Marseille.

La premiere tromperie se fait, lorsque les Marchands font emballer les soyes, en frotant, & mêlant des soyes de méchante nature, & mal conditionnées avec de la bonne, ce qui cause quelquefois plus de trois cens livres de perte par balle, pour le déchet qui s'y rencontre, lorsque l'on l'a devidé sur les bobines, pour l'envoyer au moulin pour la filer.

La seconde tromperie est qu'ils emballent les soyes par des tems humides, & quand il est sec, & chaud, il les aspergent d'eau pour rendre la soye plus pesante; & quand on vient à les déballer, & quelles ont pris l'air quelques jours, il se trouvera souvent huit ou dix livres de déchet.

La troisiéme tromperie se fait par les devideuses; car quand les Manufacturiers leur ont donné la soye pour la mettre sur des bobines, elles en doonent de plus pesantes que celles que l'on leur a données, ou bien quand elles sont marquées de la marque des Manufacturiers, elles les font tremper dans de l'eau pour les rendre pesantes; les devideuses mettent encore sur les bobines de vieux chiffons, ou de la filasse, en mettant ensuite de la bonne soye par dessus; d'autres chargent les soyes de jaune d'œuf, de sucre, de sel, de lait & d'urine, de la litarge broyée en poudre & autres sortes d'ingrediens qu'ils mettent sur les bobines en devidant le tout, afin qu'aprés avoir volé la soye qu'elles devident sur d'autres bobines, elles puissent les rendre au poids qui leur a été donné.

Fort souvent les Compagnons ouvriers ayant des bourres, & trasses de soye, vont suborner les devideuses, achetent d'elles les bonnes soyes à vil prix & leur donnent ces bourres, & trasses pour mettre en la place, afin de les rendre aux Manufacturiers, qui les leur ont données à devider, au lieu de celles qu'elles ont venduës, & pour leur raison ils disent que la soye étoit fourrée & mal conditionnée, & trompent & volent ainsi impunement les Manufacturiers.

La quatriéme tromperie se fait par les Moliniers, à qui l'on donne la soye pour filer, aprés quelle a été devidée sur les bobines, ou sochets, car ceux qui sont de mauvaise foi, peuvent voler la soye, sans que celui à qui elle est, s'en aperçoive, & la chargent avec pareilles drogues que celles ci-dessus exprimées.

Aprés que les soyes ont été filées par le Molinier, le Manufacturier les donne encore à des pauvres gens pour les doubler sur des guindres, lesquels étant en necessité en volent encore, & pour en rendre le puids mouillent la soye, qui est la cinquiéme tromperie.

La sixiéme est, lorsque la soye a été doublée, & qu'elle retourne entre les mains du Molinier, il peut encore tromper en la maniere qui a été dire ci-dessus, sur la soye qui sert à faire les chaines; car à l'égard des trames, elles ne passent qu'une fois par les mains du Molinier, mais elles passent deux fois par celles des doubleuses.

Aprés que l'on a donné toutes les façons à la soye, on la met en cheville, pour la tirer, ainsi qu'il a été dit ci-devant, afin de separer la fine d'avec la grosse, pour ensuite la mettre en reinture, car le triage sur la cheville, c'est la coupelle ou se reconnoissent toutes les tromperies, & fourberies qui ont été faites à la soye, par le moyen de la cuisson, & l'on la voit déchoir quelquefois de plus d'une once par livre, qui est d'un quinziéme, parce que la soye grege, & en matasse se vend ordinairement au poids de quinze onces.

Les tromperies & les vols que l'on fait sur la soye ne sont pas encore finis: les Teluturiers qui

ne sont pas de bonne foi ; la volent aussi à leur tour, car ils en ôtent de gros écheveaux pour les faire plus petits, & les chargent quelquefois de deux ou trois onces pour livre, au moyen de sept ou huit sortes de drogues qu'ils y peuvent mettre, particulierement sur les noirs qui ne laissent pas pour cela de paroître beaux & lustrez dans le commencement ; mais ensuite ils se ternissent,& rougissent au porter, qui est une septiéme tromperie.

La huitiéme tromperie que l'on peut faire sur la soye est, qu'aprés qu'elle est teinte on la donne aux devideuses pour la mettre sur des canons, car aprés qu'ils ont pris de la soye, pour la rendre au poids qu'elle leur a été donnée, ils se servent de plusieurs moyens pour cela, en y mettant des gros canons pour des petits, les marquant d'une fausse marque, semblable à celle du Manufacturier,ils les font aussi tremper dans l'eau, afin que le bois prenne de l'humidité, ils chargent encore la soye de graisse, sain-doux, beurre, huile, & autres ingrediens, qui leur servent aussi pour devider plus promptement la soye, & enfin en la devidant sur les canons, ils la tiennent dans des linges moüillez, afin qu'elle prenne l'humidité.

La neuviéme est quand on donne la soye pour ourdir les piéces d'étoffe ; car les ouvriers ont la malice, quand ils vont prendre leurs repas d'emporter des canon chargez de soye, & les devident sur d'autres canons au plus vite & à leur retour les raportent vuides avec les autres.

La dixiéme & derniere tromperie que les ouvriers font,quand ils ne sont pas fidelles, & que l'on manque à les surveiller, & quand ils travaillent, car ils peuvent prendre la soye, de laquelle l'on fait la trame pour manufacturer les étoffes, changer la plus fine avec la plus grosse qu'ils mettent en la place, ce qui fait que l'ouvrage est bien souvent inégal le long de la piece, ceux qui font les canettes en peuvent aussi prendre.

Enfin il est certain que si les Negocians qui entreprennent des manufactures, ne sont capables de les bien gouverner, & s'ils ne sont actuellement eux ou leurs Facteurs aprés les ouvriers, s'ils ne prennent un grand soin, & s'ils ne veillent à toutes les choses qui ont été dites ci-dessus, les marchandises qu'ils feront manufacturer, ne seront jamais dans leur perfection ; ils seront perpetuellement volez par les ouvriers entre les mains desquels passent les soyes, & ils ne réüssiront jamais bien dans leurs entreprises.

Il en est de même de toutes les manufactures, tant de drap, serge, camelots, basins, futaines, & autres sortes, qui sont composées de laine, fil, & poil de chevre, comme de celle de drap de soye ; car les ouvriers, par les mains desquels passent les matieres,les peuvent dérober, & tromper en plusieurs façons, si les entrepreneurs de ces sortes de manufactures ne sont soigneux, & vigilans, & s'ils ne prennent garde à toutes choses.

MARCHANDISES *qu'on va vendre en des Provinces.* Les Marchands en gros, qui vont vendre en des Provinces doivent avoir les maximes qu'ils ont pour aller dans les Foires ; mais de plus ils doivent avoir les suivantes.

Premierement, quand les Marchands des Provinces mandent des marchandises, il faut executer leur memoire ponctuellement, tant pour les qualitez, bontez, aunages, que pour le prix des marchandises, afin qu'ils ne puissent pas les renvoyer, sous pretexte que l'on n'auroit pas suivi leur ordre.

Secondement, il faut faire une facture tres-exacte des marchandises que l'on envoye, contenant les numero, les prix, & les aunages au bas de la lettre d'avis de l'envoi ; la raison en est que s'il arrivoit dans la suite quelque contestation soit pour le prix, soit pour les aunages, en demandant la representation de la lettre d'envoi, l'on ne pourra pas dénier si facilement les choses, que si l'on en faisoit une facture à part jointe à la lettre, que l'on peut dire n'avoir pas reçûë.

En troisiéme lieu, les Negocians en gros doivent bien prendre garde pour la seureté, & non-seulement de faire charger les balots & pacquets de marchandises qu'ils envoyeront sur le livre des Messagers,ou Maître des Coches qui les voitureront, mais encore les charger par leur Livre de payer les droits deubs au Roi, les traittes foraines, si aucuns il y a à payer, avant qu'elles arrivent dans les Provinces, où ils en feront l'envoi, afin de ne pas courir risque de la confiscation, si elles étoient prises en fraude par les Commis des Bureaux, où elles doivent être acquitées. Et pour cela ils doivent faire une facture des marchandises qu'ils envoyent au bas de laquelle il faut mettre leur certification, contenant que dans un tel paquet, marqué d'une telle marque envoyé par moi tel Marchand en une telle Ville, au sieur tel aussi Marchand en un tel lieu, par un tel Messager, il y a les marchandises mentionnées en ladite facture, sur les peines portées par l'Ordonnance, & que l'on a donné ordre au Messager d'en payer les droits qui seront deubs pour lesdites marchandises, ainsi qu'il est porté par le Livre du Messager ; car si l'on ne prend cette précaution, les Messagers sauvent autant qu'ils peuvent les droits deubs à Sa Majesté pour les traittes foraines, & quand ils sont surpris en fraude, ils disent pour leurs défenses que les Negocians ne les ont point avertis, & qu'ils ne leur ont donné aucun argent pour payer lesdits droits, ainsi leurs marchandises sont confisquées; ces inconveniens arrivent plusieurs fois, & pour les éviter, il en faut user ainsi qu'il a été dit cidessus.

Mais afin que les jeunes Negocians puissent faire cette declaration, de la maniere qu'elle doit être conçûë, comme aussi des Lettres de voitures des marchandises qui s'envoyent tant dans les Provinces qu'hors le Royaume, pour ne pas manquer à une chose si importante.

En quatriéme lieu, ce n'est pas assez aux Negocians en gros d'avoir vendu leurs marchandises aux Marchands des Provinces, mais ils doivent en recevoir le payement,dans le tems échû ; or il est certain qu'il ne leur est pas si facile de solliciter leurs dettes, que ceux qui vendent en gros aux Marchands en détail des Villes de leur residence ; car ils ne peuvent pas faire leurs sollicitations en personne, c'est la raison pour laquelle ils risquent davantage qu'eux, il n'y a que deux moyens pour solliciter leurs dettes dans les Provinces, & pour regler les comptes qu'ils ont à faire avec les Marchands, le premier par lettres, le second est d'y aller en personne, ou d'y envoyer quelqu'un de leurs facteurs.

Le premier moyen n'eſt gueres efficace, parce que les debiteurs qui ſont durs à la paye, ne ſe ſoucient gueres des lettres qu'on leur écrit, & bien ſouvent, ne font point de réponſe, feignant de n'en avoir pas reçû.

Le ſecond eſt le plus aſſuré; c'eſt pourquoi les Négocians qui ne peuvent pas aller eux-mêmes dans les Provinces pour ſolliciter leurs dettes, doivent y envoyer un de leurs Facteurs, le plus habile & le plus vigilant qu'ils ayent; on a marqué ci-devant les qualitez que doivent avoir ceux que l'on deſtine à la ſollicitation des dettes, c'eſt pourquoi il n'en ſera plus parlé en ce lieu.

Les Négocians pour faire bien réüſſir les voyages de leurs Facteurs, ſuivant leur intention, doivent leur faire un memoire inſtructif de toutes les choſes qu'ils deſirent qu'ils faſſent, & ſur tout leur donner une procuration portant pouvoir d'arrêter les comptes, recevoir les deniers, donner quittance, & pourſuivre en Juſtice les debiteurs qui leur ſeront marquez par leur inſtruction, afin que leſdits debiteurs ne trouvent point de difficulté pour ne pas payer ce qu'ils doivent.

Les voyages de leurs Facteurs dans les Provinces leur ſeront non-ſeulement utiles à regler les comptes, & faire payer les debiteurs; mais encore ce leur ſera un moyen pour vendre leur marchandiſe, & pour connoître la bonne ou mauvaiſe conduite de ceux à qui ils auront affaire.

La quatriéme maxime que doivent avoir les Negocians en gros qui vendent leurs marchandiſes dans les Provinces, eſt de ſçavoir, lors qu'ils voudront pourſuivre leurs debiteurs en Juſtice pour obtenir des condamnations contre eux; pardevant quel Juge ils ſe pourvoyeront; car ſuivant la Juriſprudence ordinaire établie dans le Royaume, un creancier ne peut faire aſſigner ſon debiteur que pardevant ſon Juge naturel, & ne peut l'introduire que dans la juriſdiction du lieu de ſon domicile.

MARGUERITE *paquette*. Italien *Margarita*, Allemand *Maſzlichen Zeitloſen*, Latin *Bellis major*.

QUALITEZ. Froid & ſec.

DESCRIPTION. La grande produit des feuilles étroites au pied, & large à la cime, un peu dentellées & couchées à terre en rond comme une roüe; celles qui ſortent de la tige ſont plus longues reſſemblant à celles du ſeneſſon: elles jettent pluſieurs tiges hautes d'une coudée, rondes & fortes, ayant à la cime des fleurs plus grandes que celles de la camomille, qui viennent tout l'Eté: elles ſont jaunes au dedans & blanches au bord; ſa racine eſt fort mince, & peu profonde.

LIEU. Elle croît aux jardins & en tous lieux cultivez; elle fleurit en May.

PROPRIETEZ. Elles ont toutes la même vertu; le ſuc étant bû, eſt bon aux bleſſures; l'herbe mangée en ſalade, lâche le ventre, ce qu'elle fait auſſi étant cuite dans du potage gras; ſes fleurs ſont bonnes appliquées ſur les écroüelles; les feuilles mâchées guериſſent les ulceres de la bouche & de la langue; les mêmes fraiches moderent les inflammations de toute ſorte d'ulceres, & ſont bonnes contre la paralyſie & la ſciatique.

MARGUILLIERS. *Obligations des Marguilliers, ou autres ayant ſoin des affaires exterieures des Egliſes, pour augmenter leurs biens ou les conſerver.* S'ils ne ſont fideles à obſerver ce qui ſuit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils ſont en danger de les perdre; car David dit: *Niſi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt qui ædificant eam*; qu'ils prennent donc garde.

I. Si pour être Marguilliers d'honneur, ou Marguilliers comptables, ils ont fait brigue, & y ſont entrez par ambition, ou par interêt, c'eſt d'un office de charité en faire un myſtere de cupidité. *S. Aug. in Pſal.* 9.

II. Si les Marguilliers ont fait un bon & fidele inventaire de tous les titres & papiers concernant leurs Fabriques, tant pour l'acquit des fondations & la décharge de l'Egliſe, que pour les revenus; ainſi qu'il leur eſt ordonné par les Edits. *Edit de Melun, art.* 9.

III. S'ils ont eu ſoin de faire payer les debiteurs de l'Egliſe, de ne couler pas leur tems ſans rien payer, crainte de ſe faire des ennemis, ou s'ils ſe ſont ſervis de l'argent de l'Egliſe pour leurs propres affaires. *Edit de Melun art.* 9.

IV. Si les Marguilliers comptables ont rendu chaque année un compte fidele de leur adminiſtration, & de toute la recepte & dépenſe qu'ils ont faite. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 62. *art.* 4. *in corp. Ordonnances de Louis XIV.* 1667. *tit.*

V. S'ils ont accepté aucune fondation, ſans y avoir apellé les Curez, les avoir conſultez, & pris leurs avis. *Edit de Blois art.* 53.

VI. Si ayant coûtume de nommer des Prédicateurs, ils ont eu égard aux recommandations, & aux brigues qu'on leur a faites, & non au ſeul merite, & aux qualitez neceſſaires à un ſi ſaint employ, & s'ils ont pris ſur cela l'avis, & l'approbation de leurs Curez. *Henri III. art.* 36. *à Melun en* 1580.

MARIEZ. *des obligations des gens mariez, pour augmenter leurs biens & les conſerver.* Les Mariez conſerveront leurs biens, & les augmenteront, s'ils ſont fideles aux obligations ſuivantes; car le Prophete Ezechiel aſſure de la part & ordre de Dieu, que celui qui fera ſes volontez trouvera dequoi ſubſiſter, & dequoi augmenter ſon temporel. *Præcepta quæ cum fecerit homo, vivet in eis. Ezech.* 20. 21.

I. S'ils ſe ſont mis en la préſence de Dieu pour lui demander ſes lumieres, afin de connoître s'il les veut dans ce genre de vie, & s'il aprouve le choix des perſonnes; on n'en doit embraſſer aucun, qu'auparavant on ne l'ait conſulté: chaque état a ſa grace, ſans laquelle il eſt entierement impoſſible de s'y ſauver. Or quelle aparence d'eſperer cette grace de celui contre la volonté duquel on a embraſſé un état. *Prov.* 19. 1. *Cor.* 7. *Leo. Ep.* 87. *ad Epiſcop. Africa.*

II. Si dans l'engagement de l'état du Mariage, ils ont eu pour but le plaiſir charnel; ou interêt temporel; l'Ecriture compare ceux-là aux brutes, & nous aſſure qu'ils ſont ſous la puiſſance de ſatan. *Tob. c.* 6.

III. S'ils ſe ſont mariez ſans le conſentement de leurs peres & meres, ou tuteurs. *Ord. de Blois art.* 40. & 41.

IV. S'ils ont omis la publication des bancs durant trois jours de Dimanches, ou au moins de Fêtes: ſi ayant obtenu diſpenſe des bancs, ils avoient cauſe valable pour la demander: s'ils ſe ſont mariez ſans avoir égard aux tems prohibez par l'Egliſe, & ſans diſpenſe juſte & raiſonnable, ſi hors de leur paroiſſe & ſans permiſſion expreſſe

presse de l'ordinaire ou du Curé, & sans témoins, *Concil. Trid. seff. 24. in decret. de Reform. matrim. c. 1.*

V. Si avant les épousailles ils ont demeuré en même maison, *Conc. Trid. suprà.*

VI. Si le jour de leur mariage ils se sont mis en état de recevoir dignement ce Sacrement, d'éviter dans les ornemens & dans la maniere de s'habiller toute sorte de vanité & de sensualité; d'aller à l'Eglise avec humilité; s'ils sont demeurez le reste du jour dans une grande modestie chrêtienne, & ont évité l'excez dans le boire & dans le mangar, les danses & toutes sortes de dissolutions dans les divertissemens & dans les discours, *S. Aug. Ecdicia, Epist. 199. idem Aug. lib. 1. de nuptiis, cap., & c. 14.*

VII. S'ils ont toûjours eu l'un pour l'autre tout l'amour & toute la fidelité que ce Sacrement demande. 1. Heb. 13. Aug. *lib. de moribus, Ecclesia, c. 20.*

VIII. S'ils ont gardé la paix l'un avec l'autre, & en esprit de charité, les infirmitez, les défauts, les chagrins, les mauvaises humeurs & toutes les traverses & afflictions que Dieu a voulu leur envoyer, s'entraidant & se fortifiant l'un l'autre par les prieres, & par tous les autres secours qui sont en leur pouvoir, *Genes. 2. Matth. 6. Ephes. 5.*

IX. S'ils ont fait un bon usage du tems, en l'employant utilement, chacun selon sa condition, tant pour éviter l'oisiveté, que l'abus qu'on en fait en le consumant en visites, promenades, & divertissemens non necessaires: qui d'une vie qui devoit être chrêtienne, en font une même indigne des sages Payens; la sagesse payenne ne souffre qu'on prenne le divertissement que pour divertissement; c'est-à-dire, qu'on fasse une occupation de ce qui n'est que pour entre-mêler dans nos occupations, afin que sortant des unes on prenne de nouvelles forces pour entrer dans les autres; mais la sagesse chrêtienne va encore plus loin, puis qu'elle va à sanctifier toutes les actions d'un Chrêtien, ce qui ne peut-être, si Dieu n'en est la fin comme le principe, Job 21. Math. 12. Jacob. 4. Genes. 4. *in sudore, & c. 1.* Rom. 14. *sive enim vivimus, Domino vivimus, &c.*

X. Si leurs habits, meubles, trains, table, & autres choses semblables n'ont point été au dessus de leur condition, & contraires à la modestie chrêtienne, & s'ils n'ont point incommodé leur maison, ou fait tort à des Creanciers, Marchands & Artisans, par l'excez de leurs dépenses, en retardant trop long-tems leur payement, ou en leur retranchant une partie, ou en ne les payant point, en ces cas ils sont indignes de l'absolution, S. Chrisost. *hom. 10. in Ep. Coloss.*

XI. Si le Mari a abusé de la liberté que lui donne la coûtume de Paris, pour frauder sa femme, & pour avancer ses parens; & si la femme n'a rien pris à l'insçû de son mari, & contre sa volonté, Greg. *in syntagmatis juris, l. 11. cap. 3. & cap. 4.*

MARJOLAINE *gentile.* Italien *persa gentile.* Allemand *Majoram megan.* Latin *Amaracus sive sampsuchum minus.*

QUALITEZ. Chaud & sec au 3. dégrez.

DESCRIPTION. La petite Marjolaine gentile a les feuilles, les tiges & les fleurs de même que la grande, mais plus petites & plus odoriferantes.

LIEU. On la cultive par tout dans les Jardins & dans des pots; elle aime les lieux ombrageux, l'eau & le fumier; elle fleurit en Juillet & Aoust.

PROPRIETEZ. Elle a les mêmes vertus que la grande, & encore sa décoction prise en breuvage est bonne à ceux qui commencent à être hydropiques, comme aussi à la difficulté d'uriner & aux tranchées de ventre; ses feüilles seches appliquées avec du miel guerissent les meurtrissures, étant appliquées aussi en liniment avec de la poudre de griotte seche, servent contre l'inflammation des yeux; on la mêle aussi aux medicaments, qui servent pour délasser, & aux emplâtres, qui échauffent.

Pour faire de la Marmelade d'Abricot ou de Pêche. Il faut prendre des Abricots bien meurs, en ôter les durillons, les tâches & pourritures, les couper par morceaux dans une poële à confitura; il faut peser vôtre poële avant d'y mettre la Marmelade dedans au nombre de quatre livres d'Abricots bien coupez, comme dit est, par morceaux que vous désecherez & reduirez à deux livres; cela s'appelle quatre livres reduïtes à deux, puis vous prendrez deux livres de sucre en poudre, aprés que vous aurez tiré la poële de dessus le feu, & que vous l'aurez pesée pour voir si elle est à sa reduction: pour lors vous mettrez vos deux livres de sucre en poudre bien mêlée avec la spatule, puis vous les remettrez sur le feu, afin que le sucre fonde & s'incorpore mieux, la longueur d'un *Pater*, puis vous la mettrez dans des pots; vous pouvez en dresser en pâte sur des ardoises ou dans des moules de fer blanc; vous n'avez jamais rien mangé de meilleur, & vous pouvez avec une pomme ou deux cuites mêlées dans deux ou trois cueillerées de cette Marmelade en faire des tourtes qui seront admirables, ou bien une poire cuite à la braise, vous n'avez jamais rien mangé de meilleur, il y a peu de gens qui sçachent ce que c'est que cette Marmelade.

MARNE, pour trouver & connoître la terre nommée Marne dont on seme les champs infertiles, dans les païs où elle est connuë; ceci est necessaire d'être sçû de tout ceux qui ont des heritages; j'en dirai trois choses que j'ai tirées d'un livre intitulé, *Le moyen de devenir riche & la maniere veritable par laquelle tous les hommes de la France, pourront apprendre à multiplier & augmenter leurs tresors & possessions.*

Avec plusieurs autres excellens secrets de choses naturelles desquelles jusqu'à present l'on n'a oüi parler. Par Maître BARNARD PALLISSY de Xaintes, Ouvrier de terre & inventeur des rustiques figulines du Roy. À Paris, Chez ROBERT FOUET, ruë S. Jacques à l'Occasion devant les Mathurins. M. DC. XXXVI.

MARNE. 1. *Son utilité.* 2. *Les moyens de la connoître & de la trouver.* 3. *Maniere de s'en servir.*

I. La Marne est une espece de terre argilleuse qui est le commencement de la Craye; il y en a de differentes couleurs de blanche, de noire, de jaune, de grise; elle sert merveilleusement pour fumer & engraisser toute sorte de terre, même celles qui sont steriles, & leur fait porter abondamment du bled & autres fruits; & quand une terre est fumée de cette Marne, on la peut semer pendant 10. 12. 20. & 30. années, selon le terroir, sans y point mettre de fumier.

II. Il y en a beaucoup en Brie, en Champagne & ailleurs; on la trouve ordinairement au des-

sous de l'autre terre ; on fait des fosses pour la tirer en forme de puis ; dans des endroits on la trouve dés le commencement de la fosse, & elle continuë plusieurs toises de profondeur, dans d'autres lieux il faut creuser plus de quatre ou cinq toises de profondeur, avant que de la trouver ; on la trouve en creusant des fossez & des puis, & en ayant jetté par hazard sur des terres, on a remarqué qu'elles produisoient beaucoup plus en cet endroit, que dans les autres, comme fit un certain Normand qui demeurant dans un village ou les terres étoient fort steriles, & prenant grand soin de cultiver ses terres, il trouva un jour d'une terre blanche & ferme en creusant on fossé, il en porta plein son chapeau sur une terre eu semencée & remarqua l'endroit & trouvant que le bled y étoit plus beau qu'ailleurs, il en fuma toutes ses terres, recueillit abondamment de bled & devint riche. Les autres en firent autant à son imitation & banuirent par ce moyen la sterilité de leur village. Pour trouver la Marne dans les Provinces ou elle n'est pas encore connuë, on devroit faire plusieurs experiences, on devroit prendre de la terre dont se servent les Potiers, dont on fait la tuile & la brique, en fumer quelques portions d'un heritage & remarquer ce qui en arriveroit ; car en ayant pris en Champagne, & l'ayant fait cuire, elle s'endurcit comme l'argile, avec laquelle elle a beaucoup de raport ; il y a des endroits ou l'argile est blanche, elle pourroit servir de Marne, & particulierement celle dont on se sert pour fouler & dégraisser les draps ; les pierres de chaux pourroient faire le même effet dans d'autres endroits ; il y a des lieux ou il faut percer des bancs de roche avant que de la trouver ; on croit que la craye est formée de la Marne, que si on la pouvoit dissoudre & pulveriser, elle engraisseroit de même. Pour trouver encor la Marne, on devroit faire une tariere bien longue, qui auroit au bout de derriere une doüille creuse, on laquelle en planteroit un bâton, auquel il y auroit par l'autre bout un manche à travers en forme de tariere, & avec cet instrument on chercheroit par les fossez & autres endroits de ces heritages ; on planteroit la tariere jusques à la longueur de tout le manche, & l'ayant tiré hors du trou, on regarderoit dans la concavité de qu'elle sorte de terre elle auroit apporté ; il y a des endroits, où la Marne est solide comme la craye, d'autres où elle est liquide & bourbeuse.

III. On la met dans les terres par petits monceaux, comme le fumier, ensuite on la répand de même ; elle profite aux champs aussi bien la premiere année que les suivantes, pourvû qu'elle y soit mise avant l'hiver, parce que la gélée, & les pluies la dissolvent.

Pour faire des Marons glacez. Il faut prendre des Marons, les lever seulement pour leur donner de l'air par le cul du Maron, puis les mettre dans de l'eau boüillante, prendre garde de les faire trop cuire, ou pas assez, & pour connoître, lors qu'ils seront, comme il faut, vous prendrez une épingle, & vous tâterez par l'endroit du Maron, que vous avez levé, si l'épingle y entre facilement, ôtez les de dessus le feu, & vous les pelerez les uns aprés les autres, le plus chaud que vous pourrez, & les mettrez sur un tamit à sec, puis lorsqu'ils seront tous pelez, vous ferez boüillir de l'eau, puis vous les mettrez dedans pour leur faire jetter les eaux rousses ; mais il ne faut pas les remettre sur le feu, seulement dans l'eau boüillante, puis vous les tirerez bien proprement avec une écumoire, & les mettrez dans un sucre leger, puis vous leur donnerez un boüillon tout doucement ; les ôterez de dessus le feu, les laisserez prendre le sucre, puis vous les mettrez égoûter, & avec ce sucre & d'autre sucre clarifié que vous mettrez parmi, que vous augmenterez & que vous ferez cuire à la plume, puis vous prendrez vos Marons que vous mettrez dedans l'un aprés l'autre le plus proprement que vous pourrez, vous les remettrez sur le feu & ferez revenir vôtre sucre à la plume, puis vous les tirerez du feu ; vous les laisserez reposer, remuërez vôtre poële tout doucement pour amasser l'écume au milieu, que vous leverez avec le dos de vôtre écumoire tout doucement, ou avec une petite cueiller, avec laquelle vous froterez la bord de la poële, afin de faire troubler vôtre sucre de la largeur de la main ; dans ce trouble-là vous y tremperez vos Marons, l'un aprés l'autre, & les tirerez avec deux fourchettes sur un elayon où sur de la paille écartée, bien épluchée, sur une tertine ou plat ; & s'il y a quelque Maron qui se soit lâché dans vôtre sucre, vous tirerez les morceaux avec l'écumoire ; lorsque tout vôtre sucre sera devenu trouble, & vous le mettrez en forme de rocher sur vôtre clayon, comme dit est, ce ne sont pas les plus méchans.

MARRUBE, Italien, *Marrubio*, Espagnol, *Marrujo*, Allemand, *Adorn Lungenbraut*.

QUALITEZ, Chaud au second degre & sec au troisiéme.

DESCRIPTION. Sa racine à plusieurs rameaux blancs & velus, il jette quantité de tiges quarrées ; ses feüilles sont larges d'un pouce, presque rondes, veluës, ridées & ameres au goût, il produit sa graine le long de la tige par intervalles, comme aussi ses fleurs, qui sont faites en rouë, petites, blanches & rudes.

LIEU. Il nait auprés des vieux édifices & dans des masures, il fleurit en Juin & Juillet.

PROPRIETEZ. Il est fort amer ; la decoction de ses feüilles seches dans l'eau, est excellente aux asthmatiques aux phthysiques, & à ceux qui ont la toux ; il ouvre les oppilations du foye, de la rate, il purge la poitrine & les poulmons, sur tout étant pris avec de l'Iris seché ; il est pourtant un peu nuisible à la vessie, & aux reins ; le suc des feüilles vertes à les mêmes vertus, en prenant trois cueillerées.

MARRUBE noir. Italien, & Espagnol, *Marrubio*, Allemand, *Schwvartzadorn*.

QUALITEZ. Il échauffe à la fin du 2. degré & au commencement du 3.

DESCRIPTION. Marrube noir ; le vrai Ballote jette plusieurs tiges quarrées, noires, & quelque peu veluës, ses feüilles retirent à celles du Marrube ; mais plus grandes, veluës, sortant de la tige par intervalles, & sont de mauvaise odeur, ses fleurs sont purpurines, & sortent de la tige en rond.

LIEU. Elle croît és lieux ombrageux auprés des hayes & cimetieres, & fleurit à la fin de Juin, & au commencement de Juillet, auquel tems il est bon de la cueillir.

PROPRIETEZ. Les feüilles broyées avec du sel, guerissent la morsure des serpens, étant cuites

sous la cendre chaude, elles guerissent les enflures & crevasses du fondement; les mêmes broyées avec du sel sont singulieres contre la morsure des chiens, & aux mêmes tumeurs du fondement, étant cuites sous la cendre chaude dans une feuille de chou; elles servent à mondifier les ulceres sales, étant appliquées avec du miel.

Il est fort bon en décoction pour la toux & difficulté d'haleine, d'autant qu'il nettoye les poulmons & fait cracher.

MARS, *Ouvrages à faire dans le mois de Mars.* On fait à la mi-Mars, sans plus tarder, les couches pour replanter les premiers melons.

On seme en pleine terre à quelque bon abri, tout ce qui doit être replanté en pleine terre, par exemple des laituës, tant du Printems, que pour replanter à la fin d'Avril, & au commencement de May; sçavoir, les crêpes-blondes, les royale & belle-garde: la perpiniane, qui est verdâtre, l'alfange, les chicons, la gene-verte, & la rouge, & la blonde, elles sont prés de deux mois en terre devant que d'être assez fortes pour replanter, & on seme des choux pommez pour la derniere saison, & des choux-fleurs, pour en planter en place au commencement de May, & s'ils sont trop serrez, on en replante en pepiniere pour les faire fortifier, &c.

On seme des raves en pleine terre, parmi toutes les autres semences qu'on fait, elles n'y gâtent rien, elles sont bonnes à cueillir au commencement de May, avant que les oseilles, ni le cerfeüil, ni le persil, ni la ciboule, &c. soient assez fort pour en être incommodés.

On seme de la bonne-dame en pleine terre.

On seme à la mi-Mars des citroüilles sur couche, pour les replanter au commencement de May: il n'y a rien d'ordinaire de bon à replanter en pleine terre au sortir de la couche, que dans la fin d'Avril, ou dans le commencement de May, si ce n'est des laituës; il faut que la terre soit un peu échauffée pour y aller mettre ce qui vient de dessus une couche, où les plants avoient encore un peu de chaleur, autrement tout y pourrit.

On acheve de tailler & de planter dans le cours de ce mois tous les Arbres des jardins, & même les Groseilliers, Framboisiers, &c. Il est fort à propos d'attendre à tailler les Arbres vigoureux, jusqu'à ce qu'ils ayent commencé à pousser, tant pour leur faire perdre leur premiere force, que pour ne pas perdre quelques boutons à fruit, qui ne paroissent pas, & qui s'achevent au Printems.

On enleve à l'entrée du mois en motte le plant des fraisiers, qu'on avoit en pepiniere, pour en faire des planches & des quarrez à demeurer, & pour regarnir ceux où il manque quelque chose.

On seme dans quelque baquet plein de terreau, ou à quelque abri en pleine terre, de la graine de passe-pierre, elle est pour le moins deux mois à lever; & quand elle est assez forte, on en replante le mois de May, on attend même quelquefois à l'année d'aprés, pour la replanter dans les pieds de Mars.

On seme pour la troisiéme fois un peu plus de pois; car assurément il en faut semer un peu dans chaque mois de l'année, & ceux-ci doivent être de ces gros pois quarrez.

On a quelques champignons, soit de couches faites exprés pour cela, soit de quelques endroits bien fumez.

On seme dés le commencement du mois quelque peu de chicorée fort claire, pour tâcher d'en avoir de blanche à la S. Jean.

On seme à la fin du mois, ou plûtôt vers la mi-Avril, un peu de celeri en pleine terre, pour en avoir de tardif aux mois d'Aoust & de Septembre; le celeri est d'ordinaire prés d'un mois à lever, & on en seme en même tems un peu sur couche, pour en avoir de hatif.

On laboure les pieds des Arbres fruitiers, pour avoir achevé de les labourer avant qu'ils soient en fleurs: La gélée est plus dangereuse dans les terres fraiches labourées, que dans les autres.

On commence à découvrir un peu les artichaux, & on ne commence gueres à les labourer que quand la pleine-Lune de Mars est passée; elle est d'ordinaire fort dangereuse, tant pour eux, que pour les figuiers; & ainsi à l'égard de ceux-ci, il ne faut pas encore les découvrir tout-à-fait, c'est assez qu'ils le soient à demi, & on leur ôte le bois mort, soit qu'il ait été gêlé, soit qu'il soit mort d'une autre maniere.

A la mi-Mars, ou même devant, si le tems est un peu doux, on commence à semer sur couche sous cloche du pourpier doré, & on continuë d'en semer de vert.

On replante en place les choux pommez, & les choux de Milan, qu'on doit avoir mis en pepiniere à quelque bon abri dés le mois de Novembre, & on n'en plante aucun de ceux qui commencent à monter, c'est-à-dire, à allonger leur tige.

On seme sur quelque bout de planche en pleine terre de la graine d'asperges en pepiniere, pour en avoir sa provision; & cela se seme comme les autres graines.

On plante les quarrez d'asperges dont on a besoin, & on prend pour cela ou du beau plant d'un an, ou du plant de deux.

Au commencement du mois, on a le tems de replanter ce qu'on veut faire monter en graine, le porreau, l'oignon, & sur tout le blanc, les gousses d'ail, la graine & les gousses d'échalottes, les choux blancs, les pancaliers, &c. On lie les laituës qui devroient pommer, & ne le font pas; ce lien les fait en quelque façon pommer par force.

Semer la graine de giroflée panachée sur couche devant la pleine-Lune, pour la replanter en May: semer les fleurs annuelles aussi sur couche pour les replanter à la fin de May; sçavoir les passe-velours, les œillets-d'Indes, les roses-d'Indes, les belles-de-nuit.

On acheve de planter les Arbres, soit en place, soit en manequin.

On donne le premier labour à toutes sortes de jardins, tant pour les rendre agreables pendant les Fêtes de Pâques, que pour disposer la terre à toute sorte de plants & de semences.

On met en terre les amandes qui sont germées, & on leur rompt le germe, avant que de les planter.

On seme dans les parterres de la graine de pavots & de pieds-d'alloüette, qui fleuriront aprés ceux qui ont été semez en Septembre.

On plante les *oculus-christi*.

On seme vers le 20. du mois sur couche des

avec vôtre spatule, & vous prendrez du sucre en poudre, que vous mettrez un peu sur un bout de planche bien unie, bien propre, ou sur une table, sur laquelle vous mettrez du sucre en poudre, & vous mettrez vôtre pâte dessechée dessus; lorsque vous aurez tout ôté de la poële, vous remettrez encore par dessus un peu de sucre en poudre pour manier vôtre pâte & la mettrez en forme de petits pains longs de quelque grosseur que vous voudrez; & si vous y voulez des amandes ameres, vous y en mettrez un quarteron ou une demie livre, sur une livre des douces; & lorsque vôtre Masse-pain sera en petit pain, & que vôtre pâte sera froide, si vous voulez vous en servir, vous la mettrez dans un mortier, vous lui donnerez une douzaine ou deux de coups de pilon, pour la rendre maniable; vous y pouvez mettre la moitié d'un blanc d'œuf, sur une livre ou une livre & demie de pâte, & si elle est trop dure, vous y pouvez mettre le blanc d'œuf, tout-à-fait; si vous voulez qu'il soit liquide, vous pouvez y mêler en le pilant quelque écorce d'Orange & de Citron confite bien pilée & bien incorporée, vous vous ferez du masse-pain liquide; vous le tirerez de dedans vôtre mortier, vous le mettrez sur du sucre en poudre pour le mettre en petits pains comme il étoit; vous le pouvez filer en anneaux, en bâton; lorsqu'ils seront filez & preparez, vous aurez du blanc d'œuf batu avec de l'eau de fleur d'Orange, vous tremperez vos Masse-pains dedans, puis vous les retirerez, & en les égoutant vous les jetterez dedans du sucre en poudre dans un plat ou terrine; & vous les retournerez & remuërez dedans ce sucre en poudre, comme dit est, puis vous les retirerez; les dresserez sur des feüilles ou demi-feüilles de papier, vous les mettrez au four & les ferez cuire; Prenez garde que le feu ne soit trop grand ni trop petit; il faut prendre garde qu'ils ne brûlent, si le feu est trop grand, si le feu n'est pas bien conduit, ils secharont & ne prendront point de couleur; c'est pourquoi il faut prendre garde que le feu soit égal dessus ou dessous, de même dans un grand four, comme dans un petit, car il ne faut pas qu'ils languissent, si vous voulez faire du Masse-pain leger; prenez environ une demie livre de pâte d'Amandes dessechées, & la passez dans le mortier avec un blanc d'œuf & une livre au moins de sucre en poudre, ou trois quarterons à peu prés, vous en ferez une pâte qui sera assez ferme; & si vous vous trouviez dans un lieu où vous n'eussiez ni lait ni œufs, & que vous voulussiez faire de la Crême, il faut prendre de la farine bien blanche, la bien delayer avec de l'eau de fleur d'Orange, ou bien une cueillerée de marmelade, la bien mêler & delayer, puis la mettre sur le feu, afin qu'elle se cuise & qu'elle s'épaississe; puis lors qu'elle est bien cuite, comme vous verrez qu'il faut qu'elle soit, vous la tirerez de dessus le feu, & la dresserez sur des assiettes, ou porcelaines, & la servirez, vous pouvez la faire de même sans marmelade; mais il lui faut toûjours quelque chose pour lui donner goût; & si vous vous trouviez dans un détroit où vous n'eussiez ni lait ni farine, ni œufs, vous pouvez en faire avec la mie de pain bien frâche, c'est-à-dire, emiée le plus que vous pourrez, vous la passerez au travers d'une passoire ou écumoire, puis vous la delayerez avec un peu d'eau chaude, & du sucre en poudre, & ce que vous y voudrez mettre pour y donner goût; la faire cuire de même que celle de farine; qu'elle ne soit ni trop cuite ni trop peu, comme cela dans un détroit vous ferez de la Crême qui sera belle & bonne, & tout le monde croira qu'il y a des œufs & du lait, quoi qu'il n'y en ait point, peu de gens sçavent faire cette Crême.

MATIERE *universelle*. Combien utile pour la vegetation des grains. Voiez *Bleds*.

M A U.

MAUVE, Italien, Espagnol, *Malva*, Allemand, *Varten pappeln, Ernosz*.

QUALITEZ. Humide & laxative.

DESCRIPTION. La Mauve commune à la racine assez longue, blanche, douce au goût, & un peu gluante; sa tige croît jusques à une coudée de hauteur, un peu veluë, rougeâtre, & qui rampe par terre; ses feüilles sont comme rondes, un peu dentelées & veluës; les fleurs s'élevent parmi les feüilles; la graine est ronde, plate, blanche, & d'un goût fade; on en voit une petite & une grande.

LIEU. Elle vient le long des hayes & dans les lieux humides; elle fleurit en Juillet & Août.

PROPRIETEZ. Sa racine est bonne pour nettoyer les dents; les feüilles mangées ôtent l'enrouëment, & prise avec du sel, de l'huile & du beurre frais, elle lâche le ventre, dans un mot, la Mauve est presque bonne à tout, étant appellée *Omnimorbia*.

Vertus des Mauves & Guimauves. Toutes deux ont une grande vertu d'amolir, aussi elles servent à lâcher le ventre, principalement les petits tendrons des Mauves à appaiser les douleurs des reins; à faire pisser; le jus mêlé avec huile guerit les piqueures des guespes; leurs feüilles pilées avec feüilles de saules empêchent les inflammations; le cataplâme fait de leurs feüilles ôte les duretez de la matrice, & d'autres parties.

M A Y.

MAY. *Profit à faire en ce mois*. Durant tout ce mois, on n'envoyera ni beurre, ni fromage au marché; car il s'y donne à un prix trop mediocre, ainsi le beurre sera fondu, ou salé, & les fromages séchez, comme on a dit.

Les œufs serviront pour une partie de la provision de la maison, ou seront vendus à quelque bon marché qu'ils puissent être. ceux de cette saison n'étant pas propres à garder.

Dans ce tems commencent à venir les Dindons, qu'on a soigné à faire éclore de bonne heure; ils sont extrêmement chers dans ces commencemens, & l'on peut dire que pour lors ils dédommagent bien ceux qui les ont élevez, des peines qu'ils ont prises aprés eux,

Les Poulets se peuvent encore vendre, & le Veau aussi, au cas marqué ci-dessus.

Comme le Bestail gras se vend toûjours bien, on ne perdra point sa peine d'en avoir toûjours dans ce tems-là.

Les Pigeonneaux sont en abondance en ce mois, & on en envoye vendre tout le surplus de ceux qu'on voudra laisser pour garnir le Colombier.

C'est dans ce mois qu'un veritable œconome, si son pais & sa bourse la permettent, doit aller

aux foires pour y faire emplette de Moutons outre son troupeau ordinaire, & de Genisses pour engraisser; ce commerce fait sa richesse, s'il s'y entend bien, & qu'il soigne de les faire gouverner suivant la methode que l'on a donné.

A l'égard des Moutons gras, ils ne sont point encore à bon marché dans ce tems; ainsi qui en aura, pourra les vendre.

Le mois de May est la veritable saison pour ceux qui ont du Bled à vendre; il se peut qu'il soit à meilleur prix qu'en Hiver; mais enfin on suit en cela l'opinion de tous les gens qu'on a connu faire profession d'une grande œconomie.

Si l'on a encore du vin, & qu'on ne l'ait pas vendu aux Marchands, le mois de May est la vraye saison de debiter le blanc, & le paillet; ce n'est pas que l'on conseille de le garder jusques-là pour refuser de le vendre avant ce tems-là, si l'on trouve l'occasion; car il y a un ancien Proverbe, qui dit, qu'il n'est argent que de marchand, ce qui est bien vrai; c'est ce qui fait qu'on ne peut trop se récrier contre ces pretendus habiles en l'art du ménage, qui croiroient commettre un crime en cela, s'ils vendoient leurs vins tous chauds aux marchands; oüi, on le dit, c'est agir pour lors avec plus d'entêtement que de finesse, & l'avis que l'on donne ici, n'est qu'au cas que le malheur ait voulu que le vin vous ait resté jusqu'à ce mois, faute d'avoir rencontré des marchands, à qui le vendre.

On fait aussi de l'argent du miel & de la cire, qu'on a tiré de ses mouches.

MAY, *Labourage en ce mois.* Les soins d'un Pere de famille, ou d'un Laboureur pendant le mois de May, doivent être de tondre les Brebis, sarcler les Bleds, & de continuër à labourer pour la premiere fois les terres qui ne le seront pas encore, & de veiller toûjours à ce que tout soit en état dans sa maison.

Ouvrages à faire dans le mois de May. Les effets de la vegetation pendant le mois de Mars, n'ont été, ce semble, que de petits coups d'essay de la nature, qui se prepare à quelque chose de grand, des Arbres fleuris, des feüilles sorties, des bourgeons commencez, &c. Tout cela marque bien plus de vigueur que de foiblesse. Nous avons vû ensuite augmenter les forces de cette même nature dans les productions d'Avril, des fruits noüez, des jets alongez, des semences naissantes, &c. Mais enfin, quand on est au mois de May, c'est tout de bon que cette mere de la vegetation fait paroître ce qu'elle a de veritable vigueur pour s'y maintenir encore dans le mois de Juin & de Juillet, des murailles couvertes de nouvelles branches, des fruits grossissans, la terre toute verdoyante, &c. Et c'est pour lors que les Jardiniers ont grand besoin d'être sur leurs gardes, pour ne voir pas tomber leur jardin en desordre; car sûrement, s'ils ne sont extrémement soigneux, & laborieux, tout est à craindre pour eux; les méchantes herbes auront en peu de tems étouffé toutes leurs bonnes semences, leurs allées deviendront en friche, leurs Arbres tomberont dans la derniere confusion, & partant c'est à eux de veiller avec beaucoup d'application à sarcler, labourer, nétoyer, ébourgeonner, palisser, & par ce moyen ils sont les maitres, d'avoir la gloire de donner à leurs jardins tout le lustre & tout le merite qui leur est dû.

Les pois verds qu'ils ont semé en costieres au mois d'Octobre, vont commencer la recompense de leurs peines; les voilà qui entrent en fleur dans les premiers jours de ce mois, les fleurs durent d'ordinaire huit & dix jours, avant que de venir en plateaux, & trois semaines aprés ils demandent à sortir de leurs cosses; cependant vers le sept ou huitiéme du mois, il faudra planter des Choux fleurs, les Choux de Milan, les Capres capucines, & les Cardes, des porées, &c. si on les plante plûtôt, on les voit d'ordinaire monter, ce qu'il ne faut pas; & enfin pour cela il ne faut pas aller plus loin que le quinze, non plus que pour semer les Choux d'Hiver; on acheve le plûtôt qu'on peut d'œilletonner les Artichaux qui sont forts, & qui ont besoin d'être déchargez, & éclaircis; on acheve d'en replanter de nouveaux; les œilletons ne laissent pas d'être bons, quoi qu'ils soient assez gros, & blancs, on peut s'assurer que la plûpart donneront de beaux fruits en Automne & dans la verité, il est à souhaiter qu'ils n'en donnent pas plûtôt; car ceux qui viennent devant ce tems-là, sont d'ordinaire chetifs, & pour ainsi dire avortez; ce n'est pas tout que d'en planter de mediocres, & sur tout à quelque bon abri, pour n'y faire autre chose que se fortifier pendant le reste de l'année, afin qu'ils viennent en état de pouvoir de bonne heure donner leurs premieres pommes au Printems; ceux qui en ont donné l'Automne, ne vont pas si vîte que ceux-ci; ensuite la porrée pour cardes, se doit planter presque en même-tems; elle est bien placée, si on la met dans le milieu de ces Artichaux, c'est-à-dire, un pied de porrée entre deux pieds d'Artichaux; en sorte qu'il y en ait dans un rang, & point dans l'autre; car enfin il faut laisser une place libre pour aller arroser, sarcler, labourer, cueillir, & même couvrir au besoin.

Les premiers Melons commencent à noüer dans le premier quartier, ou à la pleine Lune de ce mois; mais sur tout on en voit noüer au décours, si les couches ont été bien chaudes pendant la pleine Lune, & qu'elles le soient moins à ce décours; on range en même-tems les Figuiers dans la place de la figuerie, pour les mettre dans la disposition qu'on veut, ils commencent pour lors à pousser leurs feüilles, & leurs jets, & enfin leurs fruits grossissent à la pleine Lune.

Vers la fin du mois on commence à palisser diligemment & promptement les nouveaux jets des Arbres, si toute fois ils sont assez forts pour cela, & il est bon d'avoir achevé dans les premiers jours de Juin; car à la fin de Juin, il faut recommencer le second palissage des premiers jets, & les premiers de ceux, qui n'ont pas encore commencé de l'être; on doit même pincer les gros jets qu'on trouvera, soit qu'aprés le premier pincement d'Avril, ils n'ayent pas multiplié en branches dans leur étenduë, & au contraire n'ayent fait encore qu'un seul gros jet, soit qu'ils ayent multiplié, & qu'il soit venu quelque jet assez gros pour devoir être pincé, ou autrement ce gros jet seroit inutile & pernicieux, inutile en ce qu'il le faudroit ôter, ou au moins beaucoup racourcir, & pernicieux en ce qu'il auroit, pour ainsi dire, volé une nourriture, qui devoit aller à des jets necessaires; bien entendu qu'il faut en palissant coucher toutes les branches qui le peuvent & doivent être, sans en lier plusieurs ensemble, & sans ôter ou arracher aucune qui soit belle, à moins qu'absolument on ne la puisse pas

couches : ce qui étant, il la faut couper à l'épaisseur d'un écu du lieu d'où elle sort en esperance, que des deux côtez de cette épaisseur il en naisse quelques bonnes branches à fruit : il faut aussi éviter d'en crosser aucune, à moins que la necessité de remplir un vuide, & de faire de l'égalité, n'y oblige.

Si on a des arbres qui doivent monter, il faut disposer pour cela la branche qui paroît propre à le faire.

On lie les greffes, soit en leur souche, soit à des bâtons mis exprés pour leur faire prendre la figure qu'on y veut, & empêcher que les vents ne les rompent.

On seme amplement de la laituë de Genes, & on en replante, & d'autres aussi.

On ébourgeonne les poiriers, soit pour ôter des faux-jets, s'il y en paroit, ce qui se fait en les arrachant tout-à-fait, s'ils font confusion, soit même pour en ôter de bons : mais comme ils pourroient faire cette confusion, qui est tant à craindre dans l'arbre, il est necessaire de les ôter pour fortifier eux qui doivent faire la figure de cet arbre : un second jet deviendra bien plus vigoureux, si on lui ôte celui qui étant à l'extrémité de la taille, étoit compté pour le premier.

On seme de la chicorée pour en avoir de bonnes à la fin de Juillet : celle-ci peut blanchir en place, c'est-à-dire, sans être replantée, si elle est clair-semée, & bien arrosée pendant tout le mois : on prend le tems de quelques pluies pour replanter les fleurs annuelles en place ; il ne manque guerés d'y en venir, comme aussi prend-on ce tems-là pour remettre des arbres en manequin à la place des morts, ou de ceux qui rechignent, ou pour en mettre de ceux dont on n'a pas trop bonne esperance : la maniere de s'y prendre est de faire un trou capable d'y ranger le manequin, l'y mettre ensuite, garnir soigneusement de terre tout le tout du manequin, la presser même avec le pied, ou avec la main, & aussitôt y verser tout autour deux ou trois cruchées d'eau, pour marier parfaitement les terres de dehors avec celles de dedans, en sorte qu'il n'y reste pas le moindre vuide du monde : il est necessaire de recommencer ces arrosemens deux ou trois fois pendant le reste de l'Eté.

On replante encore de la porrée, & on choisit pour cela la plus blonde de celle qui est venuë des dernieres semences, elle est plus belle, & meilleure que la verte.

On continuë la pepiniere des fraisiers jusqu'à la fin du mois, & alors on connoît parfaitement les bons par les montans.

On lie encore des laituës qui ne pomment pas comme elles devroient.

On ne seme plus d'autres laituës que de la Gones passé la mi-May : toutes les autres montent trop aisément.

On replante des melons & des concombres en pleine terre, & cela dans de petites fosses pleines de terreau : on plante aussi des citroüilles dans de semblables trous, éloignez de trois toises : elles ont été élevées sur couches, & afin qu'elles reprennent plûtôt, on les couvre de quelque chose pendant cinq ou six jours, à moins qu'il ne pleuve, le grand soleil les fait faner, & souvent perir.

On continuë de semer un peu de pois, & ce doit être de ceux de la grosse espece : on rame, si on veut, les autres qui sont forts, aprés les avoir bien serfoüis : les pois ramez donnent plus de fruits que les autres.

On sort les orangers au premier quartier de la Lune de ce mois, si le tems commence d'être en sûreté contre les gelées, & on encaisse ceux qui en ont besoin : il faut voir leur culture dans le Traité fait pour cela ; on a eu soin pendant tous les beaux jours d'Avril de laisser ouvertes les fenêtres de la Serre, pour accoûtumer les orangers au grand air.

On taille les jasmins en les sortant, c'est-à-dire qu'on leur coupe toutes les branches à un demi pouce prés.

A la fin du mois, on commence à faire les premieres tonsures des palissades, des boüis, des filarias, ifs, espicias.

Sur toutes choses, on arrose amplement, si le soleil est chaud, autrement toutes les plantes rôtissent ; & avec des arrosemens elles profitent toutes à vûë d'œil : on arrose aussi les arbres nouveaux plantez, & pour cela on fait un cerne creux de quatre à cinq pouces autour de l'extrémité des racines, on y verse quelques cruchées d'eau, & quand elle est imbibée, on remet la terre dans le cerne, ou bien on le remplit de fumier sec pour continuer d'autres arrosemens, jusqu'à ce qu'on voye que les arbres ont bien repris, & aprés cela on regale la terre.

On peut commencer à replanter du pourpier pour graine sur la fin du mois.

On continuë de tailler les melons, & on n'en replante plus, passé le mois de May.

Mais on plante encore des concombres.

On commence à planter du celeri à la fin du mois, & on a deux manieres de le replanter ; sçavoir dans des planches creuses, comme on fait les Asperges à trois rangs dans chaque planche, mettant les rangs, & les pieds de celeri éloignez d'environ un pied, & c'est le mieux, quand ils sont un peu forts, pour les pouvoir rehausser de terre par le moyen de celle qu'on a sortie des rayons, & qu'on a élevé sur les planches voisines, ou bien on le replante en pleine terre, en la même distance que ci-devant, & à la fin de l'Automne, aprés les avoir lié de deux ou trois liens, ou les éleve en motte, pour les replanter tout le plus prés qu'on peut les uns des autres, afin de les couvrir de grand fumier sec plus aisément, & que par ce moyen ils blanchissent mieux, & se défendent de la gelée.

Vers la fin du mois, on commence de lier la vigne aux échalas, & de palisser les pieds qui sont en espalier, aprés avoir premierement ébourgeonné tous les jets foibles, inutiles, & infructueux.

On plante des anemones simples, qui fleurissent un mois aprés : on a pû en planter tous les mois depuis le mois d'Aoust, & ceux-là fleurissent de même, si le grand froid ne les empêche.

Dés le commencement du mois, ou au moins dés qu'il se peut, on épluche les abricots quand il y en a trop, pour n'en laisser jamais deux l'un prés de l'autre, & donner le moyen de grossir à ceux qu'on y laisse : on peut faire a la fin du mois ce même épluchement aux pêches & aux poires, si elles sont assez grosses pour cela, & qu'il y en ait trop ; & en ce tems-là, ou au commencement du mois qui suit, on seme les premiers choux blonds pour l'Automne & pour l'Hyver ;

les plus forts qu'on replante en Juillet, se mangent l'Automne, & les plus foibles qu'on replante en Septembre & Octobre, & sur tout ceux qui sont un peu verts, sont pour servir l'Hyver.

Pendant toute la Lune de May, les jets des arbres d'espalier, sont assez sujets à se glisser derriere les échalas, comme on a dit au mois d'Avril, & on aura peine à les en retirer sans les casser, si de bonne heure on ne les retire, & si de huit en huit jours on ne fait une revûë exacte le long des murs, pour remedier à un si fâcheux inconvenient, contre lequel on ne peut avoir trop de précaution; beaucoup de jeunes jets se broüillent, & beaucoup deviennent tout tortus, tout raboteux, rabougris, & recroquebillez, & pareillement il faut vers la pleine Lune ôter ces feuilles broüies & recroquebillées: il faut rompre le plus bas qu'on peut les jets rabougris, afin qu'il en vienne quelqu'autre meilleur & plus droit; il faut tailler les figuiers, & sur tout ceux des cassés; il y a un Traité particulier pour cette taille.

On continuë à semer un peu de raves parmi les autres semences, comme on a dû faire pendant les deux mois précedens.

On prend le tems de découvrir ce qui est sous cloche, ou sous chassis, s'il survient quelques pluies douces, ou un tems fort couvert, tant pour servir d'arrosement, que pour endurcir les planches au grand air.

Si on est dans une terre sablonneuse, & seche, on tâche de faire écouler par de petites rigoles sur les endroits qui sont en culture, les eaux qui viennent quelquefois par averse & par orage, pour ne les pas laisser inutiles dans les allées; & si on est dans des terres trop fortes, grasses & humides, comme celle du potager nouveau de Versailles, on les fait sortir des terres, où elles incommodent, pour les faire perdre dans les allées, ou dans des pierrées, qui les portent hors du jardin; & pour cela, il faut avoir élevé les terres en dos de bahu.

Pendant tout ce mois, il est bon de marcotter les giroflées jaunes, soit en plantant des boutures par tout où l'on veut, soit en couchant des branches qui tiennent encore à la plante.

Les curieux d'œillets, pour en avoir de doubles, sement vers le 5. 6. 7. 8. de la Lune de May, leurs bonnes graines dans des terrines, ou dans des bacquets, afin qu'au moins elles soient germées devant la pleine-Lune: cette Lune est quelquefois en Juin, & d'ordinaire en May; il faut que ce plant devienne assez fort pour être au mois de Septembre replanté en pleine terre, en sorte qu'ils ayent repris terre devant l'Equinoxe; d'autres se contentent de semer leurs graines devant l'Equinoxe.

On doit replanter jusqu'à la fin de May des crépes-vertes, & des aubervilliers, pour en avoir tout le mois de Juin, avec les chicons & les imperiales.

Il faut faire la guerre aux gros vers blancs, qui dans ce tems-ci détruisent les fraisiers & les laituës pommées: il faut aussi ôter les chenilles vertes qui mangent entierement les feuilles de groseillers, & font par-là perir les groseilles.

Il faut aussi à la fin de May éclaircir les racines qui levent trop drues, & replanter ailleurs les arrachées; sçavoir, bête-raves, panets, &c.

On plante des marguerites, des oreilles d'ours, & des narcisses blanches doubles, quoi que tout en fleurs, cela ne les empêche pas de bien reprendre.

MED

MEDECINE. *Denominations usitées en Medecine.* Lors qu'on trouve dans quelque recepte les cinq racines aperitives ordonnées, il faut prendre celles d'ache, d'asperges, de persil, de fenouil, & de bruscus.

Les herbes émollientes usitées, sont la mauve, la guimauve, la branque ursine, le violier, le seneçon, la bête, la mercuriale, l'atriplex, la parietaire, & le lys.

Par les cinq capillaires, on entend *adiantum album*, autrement dit, capillaire de Montpellier; l'*adiantum nigrum*, ou vulgaire, le polytrich, le ceterach, & la *salvia vita*, nommée aussi *ruta muraria*; on y ajoûte une sixiéme espece, qui est la *lingua cervina*, apellée du vulgaire, scolopendre.

Les trois fleurs cordiales sont celles de buglose, de bourrache & de violette, d'autres y ajoûtent les œillets & les roses.

Les quatre fleurs carminatives, sont celles de camomille, de melilot, de matricaire, & d'anet.

Les quatre semences chaudes grandes, sont celles d'anis, de fenouil, de cumin & de carvi.

Les quatre semences chaudes mineures, sont celles de persil, d'ache, de daucus; & d'ameos.

Les quatre semences froides grandes, sont celles de courge, de citrouille, de melons, & de concombres.

Les quatre semences froides mineures, sont celles de laituë, de pourpier, d'endive & de chicorée.

Les cinq fragmens précieux, sont les hyacinthes & émeraudes, les saphirs, les grenats & les sardoines.

Les quatre eaux cordiales, sont celles de bourrache, de buglose, d'endive & de chicorée.

On leur ajoute celles d'*ulmaria*, de chardon benit, de scorsonaire, de *morsus diaboli*, de scabieuse, de *scordium*, d'oseille, & d'*alleluia*.

On donne plusieurs fruits au nombre qu'on designe par N. ou par paire, designe par.

Lors qu'on trouve divers medicamens décrits dans une même recepte, & qu'aprés, quelques-uns trouvent le mot de *ana*, ou *ā*, *ā*, c'est-à-dire, de chacun la quantité ordonnée.

Par S. ou *ex arte*, il faut entendre, suivant les regles de l'art.

Par Q. S. il faut entendre, autant qu'il en faut, comme lors que le Medecin remet à la prudence de l'Apoticaire la quantité de l'eau, du sucre, du miel, des esprits, qu'il faut mettre dans une composition.

Et parce que le pharmacien doit être l'œil du Medecin, aussi-bien dans la préparation des remedes ordonnez, que dans leur exhibition, il est trés-necessaire qu'il s'étudie non-seulement à bien entendre les receptes & les ordonnances imprimées ou écrites qui peuvent passer par ses mains; mais encore à bien sçavoir les proportions & les doses de tous les medicamens, afin que si par quelque méprise de l'Imprimeur, ou de celui qui auroit écrit la recepte, les doses ne se trouvent pas justes, ou qu'il lui fût difficile de bien déchiffrer quelque ordonnance mal écrite, il puisse lui-même juger des ingrediens & des doses;

doses, les conformer au precepte de la pharmacie, & aux sentimens des Docteurs approuvez, & prevenir les accidens qui peuvent arriver, tant dans la preparation & composition des remedes, que dans leur exibition.

Mon dessein n'est pas d'inserer ici des listes de divers medicamens, mais seulement de marquer quelle partie de la plante oo de l'animal on doit entendre, lors que la plante ou l'animal sont ordonnez simplement & sans designer aucune partie; par exemple, lors qu'on marque l'anis & le fenouil, on doit entendre leurs semences; l'iris & le jalap, ce sont les racines; les violettes, & les roses, les fleurs; le santal & le gayac, les buis, l'ammoniac, & le galbanum, les gommes, la canelle & la cassia lignea, les écorces, & ainsi de plusieurs autres plantes & lors qu'on marque simplement le castur, on entend le castoreum; le besoard, la pierre de besoard, la elvette, le musc, qui sont les parties, ou les excremens que l'on doit entendre, lors que ces animaux sont simplement ordonnez.

Il y a aussi des mineraux, qui n'étant que des especes, retiennent neanmoins par excellence le nom de leur genre, tels sont le lapis lazuli, qui doit être entendu sous le nom de lapis; le sel marin, par le seul nom de sel, la terre scellée de lemnos, par le seul nom scellée, au lieu que les autres pierres, les autres sels & les autres terres scellées, ont leurs surnoms particuliers, sans lesquels elles ne sont pas entenduës; ceux qui seront curieux des choses, pourront en être davantage éclaircis, en lisant les Auteurs, qui en ont fait un grand dénombrement, quoi qu'il n'y ait pas beaucoup de necessité, puisque l'usage & l'explication qu'on en trouvera dans les compositions, peuvent suffire; on pourra voir aussi dans les mêmes Auteurs des listes de succedanées, dont la description me semble trop inutile pour devoir être inserée en cet endroit, on se contentera de dire ici, que l'on doit éviter autant qu'il est possible l'usage de substituer, & qu'on ne doit rien épargner pour avoir les mêmes medicamens qui sont décrits dans les compositions, ou dans les ordonnances des Medecins; & lors qu'il est tout à-fait impossible d'avoir tout ce qui est ordonné; on dit qu'on doit être soigneux non seulement de substituer racine à racine, bois à bois, écorce à écorce, herbe à herbe, fleurs, à fleurs, semences à semences, suc à suc, fruit à fruit, animal à animal, sel à sel, esprit à esprit, huile à huile, syrop à syrop; mais encore des succedanez qui approchent des qualitez & des vertus des medicamens, dont il doivent occuper la place.

MEDECINER les arbres, & moyen de faire que leurs fruits purgeront doucement, Jean Mizaud, Medecin dans son livre intitulé le jardinage d'Antoine Mizaud contenant la maniere de cultiver les jardins, les preserver de toute vermine, & en tirer des remedes propres aux maladies des hommes, imprimé en 1578. *Voyez* le mot methode pour avoir des herbes chaudes & vins qui purgeront doucement le corps.

Le medicament est défini, tout ce qui peut changer nôtre nature en mieux. On les divise en interne, & en externe, & l'un & l'autre, en simple & en composé. On appelle simple, celui qui est tel qu'il a été produit par la nature; quoi qu'il soit en effet composé de cinq principes, dont on vient de parler; le composé est celui qui dépend de l'union de plusieurs simples differens en vertus, & mêlez artistement ensemble. On donne aussi quelquefois à un medicament composé le nom de simple, pour le distinguer d'un autre plus composé qui porte le même nom.

L'aliment differe du medicament, en ce qu'étant pris au dedans, il nourrit & augmente nôtre nature; au lieu que le medicament ne peut l'alterer, soit qu'on l'applique exterieurement; soit qu'on la prenne interieurement; il y a neanmoins des medicamens qu'on nomme alimenteux, de même qu'il y a des alimens qu'on nomme medicamenteux.

Le venin differe du medicament, en ce qu'il détruit nôtre nature; mais il peut passer pour medicament, puisque la pharmacie peut corriger & même domptee tout ce qu'il y a de mauvais, & le rendre salutaire, tant pour l'appliquer au dehors, que pour le donner par la bouche.

Les medicamens different entre eux, ou en leur matiere, ou en leurs facultés. La matiere des medicamens est prise des vegetaux, des animaux & des mineraux, par les vegetaux, j'entens les arbres, les arbrisseaux, les sous-arbrisseaux, les herbes, toutes leurs parties, tout ce qui en dépend, ou qui croît dessus, & generalement tout ce qui a vie vegetative, & qui prend sa nourriture de la terre par quelque espece de racine, a son accroissement au dehors, ou vers la superficie de la terre, de même que les veritables plantes dont le nom est commun avec celui des vegetaux. On doit donc comprendre sous les vegetaux, les racines, les tiges, les écorces, les bois, les rameaux, les feüilles, les fleurs, les fruits, les bayes, les gousses, les semences, les gommes, les resines, les sucs, les larmes, les liqueurs, les eaux distillantes, les pedicules, les calices, les potirons, tant ceux qui sortent de terre, que ceux qui naissent sur les arbres, ou ailleurs, les trufes, les excroissances & les tuberosités des arbres, les guis, la mousse, les cottons, les gales, les épines, le sucre, & même cette manne qui découle des arbres, & quantité d'autres parties des plantes qu'il feroit trop long à deduire.

Par les animaux, j'entens les volatilles, les terrestres, les aquatiques, & les amphibies, & non seulement ceux qui employez entiers, comme sont les scorpions, les grenoüilles, les vers, les cloportes, les petits chiens, les fourmis, les cantarides, les lezards; mais toutes les parties des corps des animaux, qui peuvent être employées pour la medecine, sans en excepter leurs excremens & leurs superfluitez, comme sont le crane, l'axonge, le sang, les cheveux, la fiente, & l'urine de l'homme; le corne, la priape, les testicules, le suif, la moüelle & l'os du coeur du cerf, le foye, & l'intestin du loup; le suif, la ratte, les pierres du fiel & l'os du coeur du beuf; le pied d'elan, le poûmon du renard, le cerveau du moineau; la dent d'elephant & celle du sanglier; la corne de la licorne & celle du rhinocerot; les surots, l'ongle, l'axonge, & la fiente de cheval; celle du mulet & celle de l'âne; le musc, le besoard, les perles & les coquillages; les machoires du brochet; les pattes, les pierres, & le suc des écrivisses; le sang & le suif du bouc, & du chevreau; le coeur, le foye, le tronc, la tête, la queuë, l'axonge, & la peau des viperes; l'axonge & la nature de la baleine; le foye & l'axonge des anguilles, les os de crapaut, la graisse d'ours, la graisse

& l'estomac du chapon, les plumes de la perdrix & de la becasse, le *castoreum*, les reins des stincs marins, la graisse du pourceau, du blereau, de l'oye, du canard, & plusieurs autres animaux; la fiente de vache, du chien, de la souris, du lezard, & plusieurs autres, leurs os & leurs peaux, leurs excroissances, leur poil, leur urine, leur sueur, & generalement tout ce qui dépend du corps des animaux.

Par les mineraux, on entend tous les metaux, les demi-metaux, & les metaliques, toutes les especes de terre & de bols, toutes les pierres de marbre, les cailloux, les porphires, les jaspes, les crystaux, les hyacinthes, les émeraudes, les saphirs, les grenats, les ametistes, les diamans, & toutes les pierreries; les soufres, les vitriols, les alums, le sel gemme, le sel marin, l'eau, la pluye, la neige, la glace, la grêle, les pierres de foudres, la rosée, plusieurs maunes, le plâtre, la chaux, la brique, l'huile petrole, l'ambre gris, le blanc & le jaune, le jayet, le charbon de pierre & tous les bitumes, le talc, les crayes, le bismuth, stincs, & toutes les marcasites; la terre ordinaire, le sablon, l'argile, & generalement tout ce qui se tire des entrailles de la terre & de la mer, ou ce qui est descendu de l'air, & qui n'est pas animé: il y en a qui ajoûtent les coraux & les éponges, d'autres veulent que ce soit des plantes.

On auroit bien ici occasion de faire un ample dénombrement des principaux médicamens simples que les vegetaux, les animaux & les mineraux fournissent à la pharmacie; mais l'embarras assez inutile qu'on y a remarqué dans plusieurs pharmacopées, a diverti, & a fait resoudre à n'en pas parler dans la suite de ce livre.

Purgation. Purger chez les Pharmaciens sont des synonimes qui ont la même force; & on parle de la purgation du médicament ensuite de la lotion, parce que la purgation ôte des superfluitez que la lotion ne peut emporter; on ôte à la coloquinte ses graines, aux dates, aux pruneaux, aux abricots, aux tamarins, & à plusieurs autres fruits leurs noyaux; aux raisins leurs pepins; aux semences froides, à celles de carthame & de citron, & à plusieurs autres leurs écorces; aux racines d'eringium, de fenoüil, de chicorée, d'asperges, & à plusieurs semblables, le cœur & les superfluitez, aux noix vertes l'écorce, aux feches la coquille, de même qu'aux amandes & aux noisettes, ausquelles on ôte aussi bien souvent leurs petites écorces; on ôte les superfluitez des racines de spica-celtica & de chien-dent. On ne fait cas que de la belle chevelure du spicanard, on employe les sommitez fleuries de plusieurs herbes, & on méprise le reste, on en ôte les membranes, & les fibres du *castoreum*, & même sa partie honteuse; lors qu'on le destine pour être pris par la bouche, on ne se sert que de la derniere partie; lors qu'on donne le *castoreum* pour les unguents, on ne prend que le tronc, le cœur & le foye de la vipere sechez, pour en faire la poudre, & l'axonge pour l'emplâtre de *ranis*, on prend neanmoins quelquefois la vipere toute entiere, comme lors qu'on l'étouffe, & qu'on la garde aprés dans l'esprit de vin; on rejette les ailes & les pieds des cantharides, on employe les reins de stincs marins, & on rejette tout le reste. On prend le suc acide des grenades, du berberis & des citrons, pour en faire des syrops, ou pour dissoudre certains mineraux, on seche l'écorce de grenade, on confit, on seche, on distille, & on fait du syrop de celle de citron, dont on employe aussi la semence à ses usages, de même que celle de berberis, & on rejette le reste comme inutile; on retranche la partie ligneuse & les grains de la casse, on separe la partie interieure obscure de la rhubarbe, les calices & l'écorce des glands, lesquels on peut aussi reserver pour d'autres usages; on dépoüille les grains de l'*amomum racemosum* de leurs enveloppes, de même que ceux de cardamomes; on ôte l'écorce & la partie ligneuse de l'agaric, & les terrestreïtez qui se trouvent dans la scamonée, dans l'aloës, & dans plusieurs autres sucs épaissis, de même que les ordures qui sont ordinairement mêlées parmi plusieurs gommes, qui sont aussi comprises sous le genre des sucs. On separe l'argent d'avec l'or par l'inquart, on les purge & on les purifie l'un & l'autre par la coupelle & par d'autres voyes; on ôte la crasse du mercure, on separe les impuretez des metaux, des demi metaux & des metalliques, de même que celles des sels & des souffres; il y a enfin trés-peu de médicamens, & même d'alimens qui n'ayent des parties qui doivent être retranchées.

MEL

MELANCHOLIE *errante*. La Melancholie errante est differente de la manie, d'autant que l'humeur en est plus moderée; car au lieu qu'un Melancholique soit emporté comme un Maniaque, au contraire il est fort triste & réveur, toûjours dans la crainte, cherchant la solitude, les cavernes, les deserts, le rivage des étangs & des marais, ne sçachant où il va, ni ne pouvant rester en place, ayant un visage comme jaunâtre, une langue aride comme s'il avoit toûjours soif, les yeux secs, foibles, qui ne pleurent jamais, la peau dure & seche.

La cause de cette maladie est une humeur noire, terrestre & limoneuse, qui par fois est renfermée dans la tête, par fois est comenuë dans la rate & par tout le corps, & par fois remplit les hypocondres; ainsi on en distingue trois, celle qui a son siege au cerveau, se fait connoître lors que la peur & la tristesse perseverent long-tems sans sujet; celle qui vient par la simpathie de la rate, se fait remarquer par un sang extrêmement noir; épais & grossier, par un visage obscur & bazanné, à un âge déja avancé, à la saison de l'Automne, ou à la fin de l'Hyver, pour l'ordinaire au mois de Fevrier, & au climat qui est chaud & sec, à la maniere de vivre, à la suppression des mois, ou des hemorroïdes, ou à la guerison de quelques vieux ulceres.

Celle qui vient des hipocondres se manifeste par une chaleur interieure sans en être alteré, l'on a beaucoup de raports & une si grande quantité de vents dans l'estomach & dans les entrailles, qu'il en arrive un tel batement de cœur, qu'il semble qu'à tout moment on étouffe, à quelques-uns la rate est enflée, & le mezantere tendu & douloureux.

Lors que l'humeur melancolique se porte aux ventricules du cerveau, ou aux nerfs, ou aux yeux, elle excite de frequents vertiges, ou menace de l'épilepsie, ou de l'apoplexie, ou de l'a-

veuglement, ou de la convulsion, ou de la manie.

C'est un bon signe, lors que les hemorroïdes surviennent aux Melancoliques, d'autant que le sang le plus terrestre s'écoule par cette voye.

Il y a des causes exterieures qoi rendent melancoliqoe, comme l'éloignement d'un mari, ou d'une femme, l'infidelité de l'un ou de l'autre, l'absence de ce que l'on aime, ou la presence de ce que l'on hait, ou un sensible affront, ou un déplaisir extrême.

Les remedes qui conviennent à cette maladie, c'est de faire connoître par raison la foiblesse de telle preoccupation, ce qui est quelquefois assez difficile, particulierement lorsqu'il se rencontre des esprits fort entêtez.

A la Melancolie qui tire son origine du cerveau, il faudra tirer un peu de sang, plus pour en prevenir les autres accidens, que par une necessité absoluë; aprés cette saignée, l'on fera prendre le bain, & l'on purgera avec des pilules d'aloës, ou d'agaric, ou avec une once de syrop d'ellebore delayé dans un verre de decoction de polipode, & deux dragmes de sené.

Les deus autres se gueriront en saignant du bras & du pied, ou en appliquant des sangsuës aux hemorroïdes, ou par on cautere ao derriere de la tête, ou par des lavemens un peu forts, ou par des purgations souvent réïterées, composées de six dragmes de confection hamech, dissoute dans une decoction de deux dragmes de sené, de polipode, & d'épithime.

Les jours que l'on ne purgera pas, l'on donnera à prendre les matins à jeun d'une decoction composée d'une once & demie de mirabolans indiques concassez, & de deux douzaines de pruneaux de damas que l'on fera boüillir dans une pinte d'eau jusqu'à moitié, laquelle étant coulée, on y ajoûtera une once & demie de manne, ou bien l'on purgera avec de telles pilules.

Prenez une once & demie d'aloës, cinq dragmes d'ellebore noir, & autant de polipode, trois dragmes d'agaric, & autant des autres qui suivent, d'azur; de sel gomme, & de colloquinte, reduisez tout en poudre, & en faites une masse de pilules avec un peu de syrop de roses, la prise sera d'une dragme & demie jusqu'à deux & demie.

Il y a un remede exterieur qui est très-souverain, mais qui paroîtra surprenant, l'on le pratiquera si l'on veut, c'est de tremper un grand drap, dans l'eau de vie, & d'y enveloper le malade, en même-tems enflamer ladite eau de vie, l'empressement que le malade aura de se dépêtrer, & de se retirer des flâmes, joint à la peur qu'il aura d'être brûlé, le guerira infailliblement, sinon on pourra employer les verges & le bien foüetter, & quelquesfois le souffletter, ou lui appliquer un cautere sur la suture sagitale.

Ptisane purgative contre la melancolie, opilation de ratte. Prenez sis racines d'oseille nettes ôtez la racine du milieu, six racines de chicorée sauvage, preparée comme les precedentes, une once de polipode; faites-les boüillir dans six grands verrez d'eau de fontaine; aprés laissez refroidir ladite decoction jusques à tiedeur & alors la verserez dans un vase, dans lequel il y aura demi once de sené, uo ternau rhubarbe, autant de cristal-mineral, une once de sucre, demi once d'anis verd, one dragme de roses fines seches, une branche reglisse concassée, un peu de feüilles de pimprenelle, un citron coupé en tranches & laisser infuser tout cela toute la nuit jusqoes au matin dans ledit vase de terre, pois passez la liqueur à travers d'un linge blanc, cela fait il en faut prendre un verre le matin, & un aotre verre au soir, il ne faut rien manger deux heures devant, ni aprés, & continuer ce remede trois joors de suite, cette purgation se peut pratiquer trois ou quatre fois l'année.

MELESE. Italien, *Larice*, Allemand, *Lerchenbaum.*

Description. Le Melese est un arbre fort haut, dont l'écorce est grossiere, crevassée, & rouge au dedans, comme celle du Genevre, il produit ses branches en rond, de distance en distance, qoi ont quantité de surgeons souples, comme ceux des oziers, de couleur jaune & odoriferante; il jette tout autour une feüille fort épaisse, longue, tendre, mince en façon de cheveu, plus étroite que celles des pins: elle se ternit à l'arrivée de l'Hiver, & tombe au pied de l'arbre où elle se pourrit: aussi le Melese est le seul de tous les arbres qui portent de la resine, qui perd ses feüilles en Hiver, ses fleurs sont rouges incarnates.

Lieu. Il vient sur les Alpes en grande quantité; il prend ses feüilles au commencement du Printems, & le fruit est meur en Septembre.

Proprietez. L'écorce desseche comme celle de pin; mais sa resine n'est pas si chaude, que celle du pin ou du sapin, quoi qu'étant prise au poids d'une dragme elle purge les phthisiques, les léchant font sortir dehors les mauvaises humeurs.

MELILOT. Italien, *Meliloto*, Allemand, *Steinklée.*

Qualitez. Il est chaud.

Description. Le Melilot a communement trois ou quatre pieds de hauteur, & la tige mi-partie en plusieurs branchettes dés la racine, les feüilles trois à trois semblables aux treffles, peu découpées à l'entour & bien menu: ses fleura sont jaunes, croissant en des épis courts, puis la graine vient en des petites gousses noires, largettes, menuës, & plates.

Lieu. Il croît par tout, le meilleur est celui qui est frais; il fleurit en Juiller & Août.

Proprietez. Il ramollit les inflammations, principalement celles des yeux, de la matrice, du fondement, & des genitoires, si l'ayant fait cuite avec du vin cuit, on l'applique dessus, en y ajoûtant quelquefois un jaune d'œuf tôti, ou de farine de fenegré, ou fleur de farine de froment, avec eau simple, il guerit les recentes apostumes qui jettent une fange comme du miel; & la rache de la tête, avec craye de chio, vin ou noix de galle.

Le Melilot resout, rarefie & amolit comme la Camomille, & donne fort bonne odeur, principalement quand il est recent, ou quand il pleut en Eté, appaise les douleurs de quelque partie qoe ce soit.

MELISSE. Italien, *Melißa.* Espagnol, *Torongily hierva ciderra*, Allemand, *Binnenkraut.*

Description. La Melisse a les feüilles comme le Marrube noir; mais plus grandes, plus menuës, & qui ne sont pas veluës, & qui sentent le Citron, plusieurs estiment que cette herbe qui est décrite en peu de mots, est celle de nos jar-

dins, & connuë de toutes les femmes, pourtant comme il s'en trouve en des lieux qui sentent les punaises, il y a en quelque doute, si c'est nôtre Melisse; ce qui a obligé Fuchsius d'en établir deux especes, l'une vraye, & l'autre bâtarde.

Lieu. Elle croît dans les jardins d'Italie & de Piémont, elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietez. Les feuilles prises en breuvage avec du vin, ou apliquées sur les piqurures des scorpions & des phalanges, & sur la morsure des chiens enragez y sont fort singulieres, comme aussi la décoction, si on les en lave; mise aux clysteres elle est propre à la dissenterie: elle sert aux tranchées de ventre.

MELISSE *de Constantinople*.

Description. La Melisse de Constantinople fait plusieurs tiges de la hauteur d'une coudée garnies de plusieurs feüilles qui sont découpée alentour, à la cime des tiges les fleurs sortent en rond de certains gobelets larges & ouverts, blanches, semblables à celles du lamion, excepté qu'elles sont un peu plus petites.

Lieu. Elle vient des Isles de Molucques en Orient, elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietez. Elle a les mêmes vertus de la vraye Melisse; le jus d'icelle est utilement mis dans des playes nouvelles, car il les réunit & les guerit.

Elle sert à réjoüir le cœur, & délivre l'esprit des imaginations de mélancolie: elle est bonne non-seulement contre morsures & piqueures de bêtes venimeuses; mais aussi contre la peste, en usant en quelque sorte que ce soit; de plus si un homme se doutoit d'avoir mangé quelque viande venimeuse, comme il arrive souvent à ceux qui mangent des potirons & choses semblables, elle y sert de remede singulier: Ceux qui font état de garder des mouches à miel, pour les retenir, & garder qu'elles ne s'enfuyent de leurs ruches, & pour les faire revenir si elles s'en sont allées, frotent leurs ruches avec fleurs de Melisse, comme aussi pour les chasser & faire sortir dehors, frotent leurs ruches avec fleurs d'espargonte.

MELON. Italien *Pepono*, Espagnol *Melon*, Allemand *Meluon*.

Description. Les melons sont si connus que ce seroit perdre le tems de les décrire.

Lieu. Il est semé dans les Jardins en terre grasse, il est meur en Juillet.

Proprietez. Ils sont froids & estrémement humides, & ils sont quelque peu astringents: La chair des Melons mangée provoque l'urine & est bonne aux maux de la vessie & des reins; Quand on en use trop, ils éteignent presque la vertu spermatique; ce que la graine fait encore mieux que le fruit. Les Melons en general engendrent de mauvaises humeurs, sur tout aux mauvais estomacs, & causent le mal qu'on apelle *colera-morbus*; enfin on met les Melons parmi les fruits qui s'arrêtent dans l'estomac, & se corrompent incontinent, ainsi il faut manger aprés eux des choses de bonne nourriture.

MELONS. *Comment les élever & cultiver.* Pour commencer vôtre Melonniere, vous choisirez dans l'enceinte de vôtre jardin le lieu le plus à l'abri du mauvais vent, que vous clortez d'une baye faite avec du foatre long, lié par paillassons, & que vous affermirez & arrêterez bien avec de bons pieux fichez dans terre, & accôtez, de crainte qu'elle ne soit renversée par les vents; il y aura une porte pour l'entrée qui fermera à clef, empêchant que toutes sortes de personnes n'y aillent toucher, & particulierement pour en interdire l'entrée aux filles & femmes en certains tems que le respect m'empêche de déclarer.

Dans ce parc, qui sera de telle grandeur que vous desirerez avoir plus ou moins de Melons, vous ferez des couches de fumier de cheval, que vous aurez amassé durant l'Hyver, à mesure que l'on le tire de l'écurie, & que vous aurez fait mettre en monceaux proche de vôtre Melonniere.

Dés le mois de Fevrier, vous commencerez par dresser une couche pour les semences, prenant du fumier sortant tout chaud de dessous les chevaux, & de celui qui sera en monceau, les entre-mêlant ensemble, afin que le chaud réchauffe l'autre.

Vous ferez vôtre couche toute de la longueur de la Melonniere, de quatre pieds de large seulement, laissant un sentier tout autour de trois pieds de large, pour y remettre du fumier chaud, quand vous vous apercevrez qu'elle pourroit avoir passé toute sa chaleur, & qu'elle fut morfonduë.

Cette couche étant dressée bien également, & pilée avec les pieds pour la faire échauffer; vous mettrez par-dessus environ quatre pouces de haut de bon terras, ou petit fumier de vieille couche, mêlé avec quelque peu de la meilleure terre que vous ayez: vous la dresserez tout alentour, en tenant un aix sur le côté au bord de la couche, & foulant un peu de terras avec la main contre l'ais, l'on l'affermira, & le dressera uniment.

Vôtre couche ou forme étant achevée, & de trois pieds ou environ, vous la laisserez échauffer & passer sa plus grande chaleur, qui durera deux ou trois jours, plus ou moins, selon que le tems y sera propre: la force de la chaleur étant passée, ce que vous reconnoîtrez par la couche qui s'affaissera, & aussi en fourrant vôtre doigt dans le terras, vous jugerez si elle est propre à semer; car si vous n'y pouvez durer le doigt, elle est encore trop chaude, il faut qu'elle soit tiede, mais non pas toute froide: & en cas qu'elle eût passé toute sa chaleur & fût morfonduë, vous la réchaufferez en mettant dans les sentiers du fumier tiré chaud de dessous les chevaux, comme on vient de dire.

La couche étant en bon état, & vôtre graine ayant trempé deux fois vingt-quatre heures dans de bon vin, ou vinaigre, ou bien du lait de vache, mettant chaque espece à part, vous la semerez sur un bout de vôtre couche, reservant le reste pour les autres graines qu'on dira ci-aprés.

Vous ferez sur vôtre terras de petits traits avec le doigt en travers de vôtre couche, distans de six pouces, & les plus droits que vous pourrez, ou bien vous prendrez un bâton bien droit, & le posant sur vôtre couche, apuyerez dessus, il marquera suffisamment le trait.

Sur chaque trait, vous ferez six trous dans vôtre terras, en enfonçant le bout de vos duigts joints ensemble en forme de cul de poule, & dans chaque trou y mettrez trois ou quatre grains de Melons tout d'une espece.

Sur l'intervalle de cette espace de demi pied qu'on vous a fait laisser, vous y semerez de la

laituë pour manger en sallades, & du cerfeüil en quelques-unes ; vous semerez aussi du pourpier sur le bout de vôtre couche tout au tour : ces herbes leveront, & sortiront hors de terre en fort peu de tems, & seront arrachées toutes jeunes, de peur d'étouffer les plantes de Melons ; cela leur servira de sarclement & labour tout ensemble, vous couvrirez vôtre couche toutes les nuits, & dans le mauvais tems, avec les paillassons, qui porteront sur des traverses de bois de la grosseur d'un échallas, lesquelles seront soutenuës avec des fourchettes plantées dans terre, au bord de la couche.

On laissera demi pied ou peu moins d'espace entre les paillassons & la couche, & en cas qu'il survint quelque gelée ou neige, vous boucherez toute l'espace qui sera entre vôtre couche & les paillassons, avec du grand fumier sortant de dessous les chevaux, jusques à ce que le mauvais tems soit passé.

Si vôtre graine se brûloit par la trop grande chaleur qui seroit en la couche, ce que vous reconnoîtrez en peu de tems ; car elle doit lever promptement, vous resemerez tout de nouveau, en la rechauffant par les côtez avec du fumier bien chaud.

Le vrai tems pour semer les premiers Melons, est en la pleine Lune de Fevrier.

Quand ils seront levez, vous les couvrirez avec des verres à boire, laissant quelque peu d'air entre la terre & le verre, de peur que le plant s'étouffant, ne jaunisse.

Vous les laisserez croître jusques à la quatre ou sixiéme feüille, avant que de les replanter.

On les replante en trois façons ; la premiere sur des couches, que vous ferez à côté de celles à élever le plant, & toutes semblables : vous ferez des trous dans le milieu de ces couches de quatre en quatre pieds, & dans chacun y mettrez environ demi boisseau de terras, sans qu'il soit besoin d'en mettre par toute la couche, & dans ce terras, vous y planterez vos Melons, les ayant levez de dessus vôtre forme, avec la plus grosse motte que vous pourrez, le soir à soleil couchant, & aprés sera le vrai tems que vous prendrez pour ce faire, & s'il se peut que ce soit par un beau jour, vôtre plant s'en portera mieux : vous lui ferez un abri, à ce qu'il ne voie le Soleil de quatre ou cinq jours ensuivant ; vous les arroserez les premiers jours aprés que vous les aurez replantez, afin qu'ils prennent terre, & s'accroissent promptement.

Vous y mettrez des cloches de verre qui y seront jusques à ce que le fruit soit déja gros, & autant de tems que la plante pourra tenir sous la cloche, laissant toûjours un peu d'air entre la cloche & la couche, de crainte d'étouffer la plante.

Depuis les dix heures du matin jusques à quatre heures aprés midi, vous pourrez lever vos cloches de dessus vos Melons pour les fortifier contre les mauvais tems, & vous les recouvrirez sur le soir.

Il arrive par fois des grêles qui cassent toutes les cloches ; c'est pourquoi l'on en a de faites avec du foüare, pour couvrir celles de verre, en cas que l'on voye venir quelque orage, & pendant la nuit pour éviter tel accident.

Quelques-uns font faire des cloches de terre ; mais je ne trouve aucune raison en leur procedé, car le Soleil ne penetre pas cette terre, comme il fait à travers le verre ; ils peuvent dire que c'est pour la nuit seulement, & contre la grêle, en ces cas là ils ont quelque raison.

Vos Melons se fortifiant, vous choisirez les principaux jets, qui seront autant qu'il aura germé de grains, les autres rejets, vous les châtrerez ; & quand vous verrez qu'il y aura trois ou quatre Melons noüez sur chaque jet, vous arrêterez sa traînasse, la rognant un nœud au dessus que celui où est le fruit ; vous étendrez sur vôtre couche de côté & d'autre les jets de la plante, pour pouvoir à leur aise nourrir le fruit ; quand il sera de la grosseur du poing, vous ne les arroserez plus, si ce n'est dans une excessive secheresse, quand vous verrez les feüilles se brûler, & la plante s'échauffer ; en ce cas vous donnerez quelque peu d'eau à chaque pied languissant.

Vous mettrez des tuilleaux sous vos Melons, afin qu'ils se façonnent & avancent de meurir par la reflexion que le Soleil fait sur la tuille, ce qu'il ne feroit pas sur le fumier, outre ce ils seront plus sechement, & participeront moins de la mauvaise qualité du fumier.

Vous ne souffrirez qu'aucun petit jet nouveau tire la seve de la plante ; mais vous le rognerez, si ce n'est que vôtre fruit fût trop découvert, & qu'il eût besoin de quelque feüille pour favoriser son accroissement, de crainte qu'il ne s'échauffe ; la seconde methode de transplanter les Melons, est de faire dés la fin de l'Eté des fossez de deux pieds de haut sur quatre de large, & laisser une espace de trois pieds entre deux pour jetter les terres que vous accommoderez en dos d'âne ; puis dans le fossé vous y mettrez de bon fumier terrier bien pourri, & des cureures de fossez tirées de deux ou trois ans, & meuries par les pluyes & gelées.

Au mois de Mars, l'Hiver ayant bien meuri le tout, vous ferez bêcher & bien mêler la terre qu'aurez mis à dos, avec les fumiers bien pourris, & remplirez entierement vôtre fossé ; vous empêcherez aussi l'herbe d'y venir, jusques à ce qu'en la saison vous y replantiez les Melons en la maniere que l'on vient de dire.

Si pendant les excessives chaleurs vous voyez que vos Melons patissent par trop de suif, & s'échauffent, comme l'on dit, il sera bon de leur donner à chaque pied un arrosoir d'eau, mais que ce ne soit qu'à l'extrême necessité & rarement.

Pour sçavoir quand vôtre Melon sera bon à cueillir, vous reconnoîtrez sa maturité quand la queuë semble se vouloir détacher du fruit, quand ils commencent à jaunir par dessous, quand le petit jet, qui est au même nœud, se dessecha, & quand en les flairant vous y trouverez de l'odeur ; mais ceux qui ont coûtume d'être dans les melonnieres, le jugent à l'œil, remarquant un changement de couleur au fruit qui le témoigne être en sa maturité, par une jaunisse qui est entre les côtes.

Les Melons qui s'ouvrsgent on brodent, sont ordinairement douze ou quinze jours à façonner avant que d'être meurs ; pour la cueillette, elle se fera à mesure qu'ils se tourneront ; si c'est pour envoyer loin, vous les cueillerez dés l'instant qu'ils commenceront à tourner, car ils s'acheveront de meurir par le chemin ; si c'est

pour manger promptement, vous les cueillerez bien meurs, les mettant dans un sceau d'eau fraîche tirée du puis, & les laisserez rafraîchir comme l'on fait le vin, à cause qu'en sortant de la melonniere ils sont échauffez du Soleil, & seroient desagreables à manger; les autres que vous cueillerez à mesure qu'ils meuriront, seront posez sur quelque ais en lieu frais, & servis selon leur maturité, vous laisserez à chaque Melon le nœud qui tient à la queuë, avec quelques deux ou trois feüilles pour l'ornement, & vous garderez bien d'arracher la queuë, car le Melon s'eventeroit; il faut s'assujetir à visiter la melonniere au moins quatre fois le jour au tems que les Melons meurissent, autrement ils se passeroient de meurir, & ne seroient si frians, mais mollasses & pleins d'eau.

Pour choisir un bon Melon, il faut qu'il ne soit ni trop vert ni trop meur, qu'il soit bien nourri, ayant la queuë grosse & courte, qu'il provienne d'une plante vigoureuse, qu'il ne soit hâté par la trop grande chaleur, qu'il soit pesant à la main, ferme en le pressant & non mollasse, sec & vermeil par dedans.

Souvenez-vous de reserver les graines de ceux que vous aurez trouvez bons, & les plus hâtifs, & les conservez bien, elle est meilleure de deux ou trois ans que d'un.

Vertus des Melons. Quand à leur usage, ils sont quelque peu plus delicats que les concombres, moyennant qu'ils ayent la chair ferme & leur cavité seche; autrement ils sont plus propres pour la nourriture des chats qui en sont amoureux, ou des mulets ou ânes, qui en deviennent gras, que pour le manger des hommes, toutesfois c'est chose bien éprouvée qu'un morceau de Melon, ou de pompon mis dans le pot où cuit la viande la fait plûtôt cuire. Les Medecins aussi assurent que la semence tant de Melon que des pompons couverte de sucre est un souverain remede pour faire uriner, & temperer la chaleur des reins.

Les Melons ne se multiplient que de graine qui est semblable à celle des coucombres, hors par la couleur, qui est d'un jaune clair aux Melons, & est un peu moins large que l'autre; elle se recueille dans le ventre des Melons.

MEM.

De la Memoire. La Memoire est une des principales facultez de l'ame, qui retient & conserve en elle ce que l'imagination lui imprime de bien & de mal, du passé ou de l'avenir.

Les jeunes enfans non plus que les vieillards n'ont pas beaucoup de memoire, parce qu'ils abondent en humidité, les adolescens, & les hommes à la fleur de leur âge en doivent avoir davantage, à moins qu'elle ne se soit affoiblie par quelque chaleur, & secheresse ou par une abondance de pituite.

La memoire qui est affoiblie par la chaleur, ou la secheresse, n'arrive ordinairement qu'en suite de quelque fiévre ardente, ou aprés une longue maladie, ou d'un coup reçû à la tête, ou d'un exercice immoderé, ou de beaucoup de soin, & d'étude, ou pour avoir veillé.

Lorsque la memoire est blessée, & qu'il y a delire, l'hemorragie par le nez soudain la rétablit.

Pour remedier premierement à la foiblesse de cette faculté si necessaire à l'homme, il faudra de necessité observer la temperance au boire, au manger, ensuite l'on tâchera de pratiquer quelqu'une de ces ordonnances, l'on fera tremper dans la boisson ordinaire de la raclure d'ivoire.

L'on mangera souvent de la cervelle de poule, des œufs de perdrix, & un usera de la moutarde à ses repas.

L'on mâchera à l'entrée & au sortir du diner & du souper de la melisse, ou l'on en trempera ou infusera dans son vin, sinon dans une pinte d'eau de vie mettez-y infuser une poignée de graines d'*erminum*, une poignée de melisse, demi once de gingembre, demi once de muscade, une once d'écorce de citron, demi livre de sucre, & de cette liqueur l'on en prendra le matin à jeûn, & en se couchant une cueillerée ou deux.

L'on se frotera une fois ou deux la semaine les temples avec du fiel de perdrix, ou d'huile de castor, ou d'huile de brique, ou avec de l'eau distillée de feüilles de lierre, ou bien prenez de la racine d'*acorum*, de la racine de valeriane, de la racine de buglose, de la langue de chien, c'est une herbe qui s'appelle ainsi, & des feuilles de rhuë, de chacun une dragme; tout cela bien seché, & pulverisé, & detrempé avec une once d'huile de muscade, deux onces d'huile de noisettes, faites-en une matiere de baume, & en frotez les temples deux à trois fois la semaine.

Ou l'on se lavera la tête & les pieds avec une telle lescive; prenez des feuilles de lierre, du rômarin, du laurier, de la betoine, de la melisse & du sureau, une poignée si l'on veut de chacune, faites boüillir le tout ensemble dans une suffisante quantité d'eau.

L'on pourra se servir aussi d'une pomme artificielle qui fortifiera entierement le cerveau toutes les fois que l'on la sentira.

Prenez du bois d'aloës, de l'encens, de la noix muscade, des cloux de girofle, de la racine de pivoine, & de l'angelique, de chacun une dragme, du stiran demi once, du *laudanum* une once, de l'ambre gris, & de musc de chacun un grain, mélangez le tout ensemble, & en faites une masse; plus elle sera échauffée en la portant sur soi, ou la tenant à la main, plus elle aura de senteur.

On observera encore, qu'aprés le repas, il ne faut point marcher, ni s'endormir si-tôt aprés; mais s'exercer à quelque chose qui divertisse honêtement.

On s'abstiendra autant que l'on pourra de boire beaucoup de vin, & de manger de la chair de porc, ni oisons, ni canards, ni poissons, ni fromage, ni patisserie, ni choux, ni laituës, ni autre chose indigeste.

L'on pourra porter sur soi la langue d'une hupe, ou la dent d'un blereau, ou sa pate gauche avec les ongles, où l'on fera mettre autour d'un anneau que l'on portera au doigt, quelques diamans, ou autres pierres precieuses. *De la Haye.*

La Memoire est le receptacle des images, des conceptions & des pensées; car suivant qu'elles lui sont representées & imprimées par la fantaisie, elle les retient & les conserve. Les sens exterieurs sont seulement capables des objets presens: Le sens commun discerne les especes des choses, tant éloignées que presentes, l'imagi-

gination recherche ou invente les futures, mais la memoire est la gardienne des passées.

Pour la memoire. Il faut prendre le cœur de la huppe ou les yeux, ou cerveau sur le col, cela profite à l'oubli & subtilise l'entendement de l'homme.

Autre. Si quelqu'un avalle le cœur d'une huppe, ou d'une hirondelle, ou d'une belette, ou d'une taupe, encore vivant ou tremblotant, cela lui sert à la memoire, resouvenance, & entendement.

Pour recouvrer la memoire perduë. Prenez souci & sauge franche également & broyez en vin blanc & en donnez à boire durant six jours, soir & matin, vous la recouvrerez.

MEN.

MENDICITE'. Pour abolir la mendicité.

Lettre de cachet du Roy à tous les Evêques du Royaume pour l'établissement des Hôpitaux generaux, & abolir la mendicité.

I. Monsieur, je vous envoye une copie imprimée de mon Edit du mois de Juin 1662. concernant l'établissement d'un Hôpital general dans chacune Ville de mon Royaume, que je desire qui soit executé à l'avenir dans tous les lieux où il ne la point été, car encore que deslors j'en eusse compris l'importance pour le bien de mon Etat, la suite du tems m'a fait beaucoup mieux connoître l'utilité & la possibilité de pareils établissemens, par l'exemple de ceux ausquels on a travaillé avec tant de succés, & sur tout celui de ma bonne ville de Paris, qui a passé toutes les esperances que l'on en avoit conçuës, nourrissant aujourd'hui jusque à dix mille pauvres, au lieu de deux ou trois mille dont on avoit seulement fait état.

II. Par ces considerations, encore que cette entreprise paroisse beaucoup plus difficile en un tems, ou la guerre que je soutiens presque seul, contre toute l'Europe, ne me permet pas d'y contribuër de mes finances, comme je serois au milieu de la paix, ni d'attendre aussi de mes peuples assez chargez d'ailleurs, autre chose pour ce grand dessein, que des contributions charitables & purement volontaires; J'ay resolu de le prendre plus à cœur que jamais, & de m'y appliquer personnellement, de telle sorte, qu'avec cette même benediction du Ciel, qui a rendu faciles sous mon Regne des choses estimées impossibles sous celui de mes Predecesseurs, comme je l'ai éprouvé en particulier sur le sujet des duëls, je ne desespere pas d'en avoir une bonne & heureuse issuë.

III. Et regardant les Evêques de mon Royaume chacun dans son Diocese, & les Intendans de Justice, Police & Finances que j'ai dans mes Provinces, comme les premiers instrumens, que Dieu me met en main pour cet effet; j'adresse mes Ordres aux uns & aux autres, afin qu'ils y contribuent ensemble & de concert ce qui sera de leur different ministere, comme à une des choses du monde, qui me peut être la plus agreable.

IV. Plus les difficultez seront grandes, ou le paroitront d'abord, plus vous aurez lieu tous ensemble de me donner des marques de vôtre zele, & de vôtre capacité, dont je me ressouviendrai toûjours, & comme le premier moyen de surmonter ces obstacles, est de ne les pas croire insurmontables, je veux bien vous faire considerer qu'on a vû les plus grands établissemens de cette nature, commencer & s'avancer en des tems plus difficiles; parce que ces tems-là même excitent plus fortement la charité des particuliers & du public, que l'Hôpital de Paris s'est formé au sortir de la guerre Civile, au milieu de l'étrangere; & plusieurs autres de même; que le plus mal-aisé est de commencer, comme l'experience la fait connoître; qu'aussi-tôt que le bon usage des fonds, qu'on y employe est connu avec certitude, la pieté, & l'émulation des vivans, & des mourans se redoublent pour y contribuër; & que personne ne s'en exemte jusqu'aux moins aisez; il se fait de toutes ces petites portions jointes ensemble un tout plus considerable qu'on ne l'auroit esperé; la Providence elle-même ouvrant tous les jours de nouveaux moyens de soûtenir ces sortes d'ouvrages.

V. Qu'au fond tous les pauvres sont maintenant nourris en quelque endroit sans œconomie & sans ordre; ce qui est une preuve certaine qu'avec l'ordre & l'œconomie de cet établissement ils seront encore mieux nourris sans de plus grands secours; qu'aussi dans tous les lieux où les Hôpitaux generaux sont établis, qui sont plus de quarante en nombre, les peuples sont convaincus que ce n'est pas une charge nouvelle; mais un soulagement pour les Villes, & que pour s'être delivrez de l'importunité des mendians, & avoir fait en même-tems une si bonne œuvre, il ne leur en coûte pas plus qu'auparavant; mais au contraire souvent beaucoup moins, tant par la raison de cette œconomie, que par l'assistance qu'elles ont reçuës de moi en diverses sortes, selon que le tems, les occasions, & la condition des lieux l'ont pû permettre.

VI. J'ai crû devoir entrer avec vous en ce détail, non pas tant pour le faire entendre par vôtre moyen aux principaux de vôtre Diocese, & par eux à tous les autres, quoique cela ne soit pas inutile; que pour vous animer vous même au travail par la possibilité & l'esperance du succez outre le desir que vous avez de me plaire. Je juge bien que vous ne trouverez pas en tous lieux les mêmes facilitez; mais il n'y en a point, où je ne desire de voir des effets de vôtre application, aprés que vous en aurez conferé, ou communiqué par lettres avec le sieur Commissaire départi en la generalité de vôtre Diocese, & que vous serez convenus ensemble de ce que vous aurez à faire conjointement ou separement.

VII. Et quant aux lieux, où les dispositions vous paroîtront les plus grandes, mon intention est, que sans attendre d'autres ordres; vous mettiez incessamment avec lui la main à l'œuvre, convoquant telles assemblées de Ville, ou d'Ecclesiastiques que vous jugerez à propos, & y faisant proposer & resoudre les moyens, que vous trouverez les plus propres, soit pour fonder, soit pour soûtenir, augmenter & fortifier ces établissemens.

VIII. A l'égard des autres lieux, où il paroitra moins de disposition, j'attends de vôtre zele & sur tout; si ce sont des Villes de quelque consideration, que vous examinerez les veritables causes; qui font naitre ces difficultez & les moyens de les surmonter; pour, sur le tout, m'envoyer incessamment vôtre avis, lequel ne contiendra pas seulement un détail ample & exact de tous

ces oftacles, mais m'expliquera en même tems vos sentimens particuliers sur les mesures que vous croyez pouvoir être prise, pour les faire cesser.

9. La grande difficulté qui se presentera d'abord dans la plûpart des endroits, sera sans doute celle de trouver un lieu propre & capable de renfermer les pauvres, & ensuite celle d'avoir le fonds necessaire, tant pour en faire l'acquisition, que pour les premiers meubles dont on aura besoin; par cette raison le premier & un des principaux points de vôtre avis, doit être de me faire connoître à peu prés par estimation, le nombre des pauvres qu'il y aura à renfermer en chaque endroit qu'ils seront, les lieux ou emplacemens dont on pourra faire état pour cela; quelle sera la dépense, soit pour les acheter, soit pour les loüer en attendant l'achat; quelles seront aussi les avances qu'il faudra faire pour les premiers meubles; & enfin quel secours certain ou casuel on peut esperer pour cet effet des aumônes particulieres ou publiques.

10. Le second point sera de m'informer de l'avantage qu'on pourroit esperer de l'union des Hôtels-Dieu déja établis, à ces nouveaux Hôpitaux generaux, on n'entend pas comprendre dans ce nombre les Maladeries, Leproseries, ni autres Hôpitaux où l'hospitalité n'est point exercée, dont on a apliqué les revenus à un autre bon & pieux usage; mais comme il y en a d'autres qui subsistent actuellement, dans lesquelles l'hospitalité s'exerce, & dont les revenus peuvent avoir été & être encore mal administrez, on desire sçavoir si par l'union de ces deux sortes d'Hôpitaux, avec une meilleure administration des revenus, & faisant rendre un fidel compte du passé à ceux qui en ont eu le maniement, il y auroit lieu d'en tirer quelque secours, auquel vous pouvez être assuré que j'y employerai volontiers mon autorité; non pas que j'aie dessein d'affoiblir ni diminuer les Hôtels-Dieu destinez aux malades, qui sont les plus pauvres & les plus miserables des pauvres; mais au contraire de soûtenir & fortifier ces deux sortes d'Hôpitaux, en les joignant ensemble dans les lieux où il sera jugé à propos.

11. Le troisiéme point de vôtre avis doit contenir tous les autres moyens innocens & legitimes dont on pourroit se servir pour trouver les fonds necessaires, avec le consentement des peuples.

12. Et en dernier lieu comme ces Hôpitaux ne se peuvent maintenir que par une bonne & sage direction composée de personnes pieuses, intelligentes & apliquées, j'entens que vous me marquiez aussi quels sont les sujets les plus propres pour cet effet en chaque lieu, les choisissant de toute sorte de conditions, pourvû qu'ils ayent les qualitez necessaires.

13. Il pourra arriver que la concurrence des rangs & des pretentions entre ceux à qui l'on aura pensé, causera quelque contestation; mais outre que l'exemple de ce qui s'est déja pratiqué en d'autres lieux en pourroit regler une partie, je me reserverai d'y pourvoir moi-même, s'il est besoin par un Reglement general.

14. Vous comprendrez assez par la qualité de cette dépêche & par le soin que je prens de vous donner si exactement mes ordres, combien je desire de les voir diligemment & fidellement executez, & jugerez par vous-mêmes quel en sera le fruit pour l'Eglise & pour l'Etat, pour la Religion & pour la Police generale de mon Royaume.

15. Assurez-vous aussi que comme vous ne pouvez rien faire de plus agreable à Dieu, vous ne sçauriez me rendre un service dont je vous tienne plus de compte, ni qui m'engage plus fortement à vous donner de nouvelles marques de mon affection & de mon estime; priant Dieu qu'il vous ait, Monsieur l'Evêque de . . . en sa sainte garde. Ecrit au Camp prés de Ninove le sixiéme jour de Juin 1676. *Signé*, LOUIS.

Hôpitaux. Pour abolir la mendicité & établir des Hôpitaux generaux & autres, le tems le plus favorable est le tems de la misere & de la famine. La plûpart des Hôpitaux de la Chrêtienté ont été établis dans ce tems-là, parce que plus la misere est grande, plus grand est ce desordre; car les mandians pillent, volent, tuënt, & communiquent toute sorte de maladies contagieuses par tout où ils vont, & alors quand le mal est au comble, on tâche d'y remedier.

Quelque pauvre que soit une Ville ou une paroisse champêtre, si la peste y prend, on s'efforce d'assister les malades pauvres pour empêcher qu'ils ne communiquent leur mal, allant chercher l'aumône.

Le R. P. Chaurand Missionnaire Jesuite depuis 50. à 12. ans a établi plus de dix mille de ces Confreries, & plus de 100. Hôpitaux à la Capucine, c'est-à-dire, sur les seuls fonds de la Providence; ceci est arrivé en 1678. & depuis ce tems-là, il a établi encore plus de cent Hôpitaux generaux sur ce seul fond de la Providence, & à même tems abolissoit la mendicité.

Ces sortes d'Hôpitaux établis sur ce fond, deviennent de riches Hôpitaux à la Benedictine, par les legs & donations des mourans; car personne ne meurt de ceux qui peuvent donner, qu'il ne donnent liberalement une partie de ce qu'il ne peut emporter, voyant le peuple déchargé de l'importunité des mandians, & les pauvres instruits à la pieté & au travail.

Il est à remarquer que toute sorte de particuliers peuvent faire cet établissement comme on en a fait en divers lieux en France & hors de France.

Methode facile du R. P. Chaurand Missionnaire Jesuite, pour établir les Hôpitaux generaux & Confreries de la charité, qui font cesser la mendicité à la campagne aussi bien que dans les Villes.

1. Il a établi 30. à 40. Hôpitaux generaux en Bretagne depuis trois ans, & à son exemple d'autres Missionnaires en ont établi en diverses Provinces, au Maine, entr'autres en Normandie, Orleanois, Avignon, Languedoc, Provence, Bearn, Limosin; & par ce moyen on assiste plus de cent mille pauvres, qu'on instruit à la pieté, comme il a été dit, & à des métiers; on leur ouvre la porte du Ciel, & outre cela, des jeunes on en fera de bons ouvriers, laboureurs, matelots, &c.

2. Ces Hôpitaux & Confreries s'établissent à la Capucine, c'est-à-dire, sur les seuls fonds de la Providence, comme nous avons dit ailleurs, & incontinent viennent les revenus à la Benedictine, fondations, legs, donations, & que le peuple est déchargé de l'importunité des mandians,

dians, qu'on les voit tous instruits à la pieté & à des métiers ; personne ne meurt qu'il ne donne liberalement une partie de ce qu'il ne peut emporter, & si la mendicité n'a entierement cessé, le peuple est toûjours importuné & chagriné & ne donne rien ou presque rien.

III. Ce digne Missionnaire Jesuite arrivant dans une Ville ou Parroisse à la Campagne il va trouver le Curé & les Magistrats, leur communique son pouvoir & la lettre circulaire du Roy de 1676 qui est divine.

IV. Il leur fait voir par l'experience de tant de petites villes, parroisses & bourgades tres-pauvres, où il a établi ces hôpitaux & confreries que cela se peut faire par tout sans rien demander au Roy, ni rien lever sur le peuple, que les pauvres en aucun lieu ne meurent point de faim, qu'on leur fait donc l'aumône ; que cette aumône par argent ou espece reçûë & distribuée par les Directeurs prudents & charitables, suffira & au delà ; car les pauvres diminueront des deux tiers, les vagabons s'enfuïront, & les faineans se mettront à travailler, de crainte d'être enfermés & forcés de travailler malgré eux.

V. Enfin que chaque mediocre donnant à raison d'un double par jour, qui est cinq sols par mois, qui fait un écu par an, que cela suffira, que suivant la supputation de saint Chrysostome, il se trouve par tout trente riches ou mediocres, contre un veritable pauvre, & qu'ainsi chacun donnant à raison d'un double seulement par jour, qui n'est qu'un écu par an, les trente mediocres feront trente écus qui suffiront & au delà pour l'entretien de chaque pauvre, & qu'ainsi il n'y a qu'à faire une quête tous les mois dans les maisons, comme font les Religieux mendians.

VI. Qu'outre cela, on n'a aussi qu'à quêter tous les jours le reste des potages aprés le dîner, à l'exemple des autres Villes & que cela nourrira la plupart des pauvres.

VII. Pour les premiers logemens qu'on a pris ailleurs des maisonnettes à loüage & quête des meubles, que les habitans les moins accommodez ont quelque chose d'inutile, & ne donnant qu'une planche, quelques vieux linges, vieux lit, table, ou escabeau, &c. trente habitans mediocres, à raison de chaque pauvre donneront au delà de ce qu'il faudra pour meubler l'Hôpital, ce qui est arrivé par tout.

VIII. Que les legs & donnations donnent de quoi bâtir, dés qu'on est dechargé de l'importunité des mendians, & qu'on les voit instruits à la pieté & à des métiers.

IX. Le lendemain, il repete tout ce que dessus en chaire, paraphrase entr'autres la lettre du Roy aux Evêques, qui persuade tout le monde, tant elle est instructive, affectueuse & touchante.

X. Il leur fait voir aussi, qu'on est obligé à peine de damnation, suivant l'Evangile de procurer aux pauvres tous les secours spirituels & temporels, que les riches voudroient leur être procurez s'ils étoient en leur place, *Matth.7.11.*

XI. Il leur fait voir ensuite, que les ordonnances des Rois veulent, que tous exems & non exems soient taxez, pour la nourriture des pauvres, si les aumônes volontaires ne suffisent ; que les taxes ont de mauvaises suites, & que les aumônes forcées sont peu meritoires pour le Ciel, &c.

XII. Enfin il exhorte tous les charitables & les principaux de la Ville, particulierement pour servir d'exemple, de se trouver au jour & à l'heure qu'il leur indique chez le Curé, ou le Seigneur Evêque, s'il est present pour s'enrôller dans la confrairie de la charité.

XIII. Ensuite il fait tenir maison de ville, où il se trouve, fait arrêter qu'on établira l'Hôpital general & fait nommer des Directeurs & Commissaires, si la confrairie ne l'a fait pour visiter les pauvres & examiner ceux qui doivent être renfermés ou assistés en leurs maisons, ou chassés & renvoyés, suivant l'instruction imprimée & touchant l'examen des pauvres.

XIV. Il lit la liste des pauvres en Chaire, fait voir à peu prés à combien montera l'entretien, convie de donner l'aumône tous les mois suivant ses forces & y être fidele & quelque petit meuble une fois seulement, enfin donner ce que chacun voudroit avoir donné au jour terrible de la mort.

XV. Les Commissaires ensuite vont quêter par les maisons & font porter les meubles au lieu destiné pour servir d'hôpital & on y conduit les pauvres avec des processions generales & solemnités, qui excitent la charité de tout le monde, on les fait adopter aux riches, qui les habillent de neuf & en ont un soin particulier comme de leurs filleuls, ainsi que nous avons dit par nos relations precedentes, par celles entr'autres de l'Evêché de Treguyer, de Leon, de S. Brieu, & de Rennes ; que nous avons envoyés à toutes les Villes Episcopales & autres les plus considerables du Royaume.

XVI. Pour établir promptement, maintenir & augmenter ces Hôpitaux, il persuade aux Curés Predicateurs & sur tout aux Confesseurs de suivre la pratique de ceux de saint Charles Borromée suivant la deliberation de l'Assemblée generale du Clergé de France de 1656. & qui en consequence ordonnent à leurs penitens de visiter tous les mois les Hôpitaux, *quod oculus videt, cor dolet*, disoit saint Bernard, & la main & la bourse les assistent, & different l'absolution à qui a manqué de donner son aumône tous les mois, puis qu'on la doit refuser, disoit ce saint Archevêque, à qui refuseroit d'entendre la Messe aux jours commandez, le crime étant bien plus grand de contrevenir aux Commandemens de JESUS-CHRIST qui ordonne l'aumône qu'à ceux de l'Eglise, qui ordonne d'assister à la Messe.

XVII. Il apprend aux Curez voisins par des conferences & son exemple comme il faut établir & maintenir ces Hôpitaux & confrairies ; à l'égard des Hôpitaux, il fait voir, qu'il faut les établir pendant la chaleur d'une Mission & attendre à demander des lettres patentes, aprés l'établissement ; car les demandant auparavant & les faisant verifier, les mal intentionnés qui sont toûjours en grand nombre, forment cent difficultez, principalement si on demande l'union de quelque hôpital, rentes ou revenus, & empêchent ou different longues années la consommation de l'œuvre. Témoin Narbonne, & Cahors entr'autres qui ont des lettres patentes, il y a plusieurs années sans avoir rien executé. *Les Capucins s'établissent par tout, parce qu'ils n'en demandent point ; les Convents des Cordeliers ; des Recolets, qui en demandent, ne se multiplient guéres.*

XVIII. Les Hôpitaux à la Capucine à la fa-

çon de Bretagne, s'établissent pendant une Mission de douze ou qoinze jours, & l'hôpital une fois établi subsiste à jamais, comme ceux des malades. Les Directeurs tiennent lieu d'une garnison spirituelle & solide; ils obtiennent du Roy des lettres des confirmation & d'union des hôpitaux & revenus qu'on desire, & tout le monde y consent voyant le bien que cela produit.

XIX. Tous ces illustres Missionnaires, Seculiers & Reguliers dont j'ai parlé dans mes relations precedentes qui suivent la methode du R. P. Chaorand, réüssissent comme lui & tous ceux qui s'y attacheront réüssiront aussi.

XX. Les seoles ordonnances de Police n'établiront point ces hôpitaux à moins que le Roy ne les fonde comme des Abbayes; mais si on les veut fonder sur les aumônes volontaires, on vo't par experience c'u'il faut avoir recours aux Missionnaires. *Cent Arrests du Conseil ne feront pas un Capucin*, & les Missionnaires avec la grace, font des millions de Religieux, qui quittent tout & donnent tout. On doit s'arrêter à l'experience.

XXI. J'ai dit ailleurs comme le R. P. Chaurand retablit les hôpitaux tombez ou chancelans; témoin celui de Rennes, entr'autres commencé, il y avoit 28. ans à la Benedictine sans avoir pû faire cesser la mendicité; on attendoit des revenus suffisans pour enfermer tous les pauvres, & on la fait à la Capucine, suivant la methode ci-dessus écrite: on a fait le semblable à Bordeaux, commencé il y avoit 52. ans à la Benedictine.

OBJECTIONS.

REPONSES.

I. *Qu'on ne doit pas entreprendre d'enfermer les pauvres, si l'on n'a des Hôpitaux batis, & quelques revenus certains du moins; qu'autrement c'est entreprendre d'enfermer des oiseaux sans cage, & sans grain pour les nourrir.*

I. Il suffit de dire pour détruire tout ce qu'on peut objecter, que l'experience de tous ces Hôpitaux établis à la Capucine, font voir le contraire: Les Capucins s'établissent sans revenus, sans Convent bâti, & un Quêteur fournit à tout; les Directeurs des Hôpitaux de même font une quête tous les mois dans les maisons, prennent des maisonnettes à loyer pour servir d'Hôpital par emprunt, & quêtent des meubles. On voit par tout, comme il a été dit, que les legs des mourans fournissent ensuite dequoi bâtir, dés qu'on est déchargé de l'importunité des mandians, & qu'ils sont instruits à la pieté & à des métiers.

II. *Qu'il coûte moins à nourrir les pauvres dans leurs maisons, que dans un Hôpital general, qu'il faut de grands bâtimens, ou du moins payer les loyers d'une grande maison, gager des serviteurs.*

II. On voit le contraire par experience, le nombre des paovres diminuë des deux tiers quand on les enferme; les faineans & vagabonds regardent les Hôpitaux comme des prisons, où on les forceroit de travailler; c'est pourquoi ils s'enfuient: Outre cela, il coûte moins à nourrir plusieurs en commun, que chacun en particulier en sa maison. Pour le loyer des maisons & gages des serviteurs, les aumônes & les legs des mourans y fournissent abondamment, sans parler qu'on tire profit du travail des enfermez.

III. *Qu'on ne doit pas y annexer les Hôpitaux des paysans, ni ceux des malades, quoiqu'assez spacieux pour cela: Que l'intention des Fondateurs ne doit pas être frustrée.*

III. Le Roi ordonne le contraire par sa Lettre circulaire de 1676. à Messeigneurs les Prélats & a Messieurs les Intendans quand les Villes le jugeront à propos; l'intention des Fondateurs n'est pas frustrée, le revenu des malades s'employera à l'ordinaire, suivant sa destination: Les paisans auront la passade comme à present, faisant voyage pour cause legitime, attestée par leurs Curez & Magistrats, suivant l'Ordonnance renouvellée par sa Majesté touchant les pelerins.

IV. *Que l'aumône qu'on fait aux mendians dans les rues, les Eglises & aux portes, est insensible; mais aprés l'etablissement d'un Hôpital, elle sera a charge & onerense.*

IV. On a déja dit que chaque médiocre donnant à raison d'un double par jour seulement, par argent ou espece, qui n'est que cinq sols par mois, cela suffira. Qu'y a-t'il de plus insensible & de plus doux? bien loin que cela soit à charge & onereux, on sera déchargé de l'importunité des mendians, des maladies contagieuses qu'ils communiquent, vols & larcins qu'ils commettent dans les Villes & aux environs; & on fera cesser leur vie abominable.

V. *Que tous les pauvres ramassez dans un lieu, causeront de grandes puanteurs & maladies contagieuses dans les Villes.*

V. Au contraire tout est propre dans ces Hôpitaux comme dans les Convens les mieux reglez; au lieu que les mendians logent dans des trous puans & infectez, qu'ils sont les premiers attaquez des maladies contagieuses, & les communiquent aux riches, se fourrant parmi eux, dans les ruës, les Eglises, & à leurs portes malgré eux.

VI. *Qu'on ne peut enfermer les mendians, qu'on ne separe l'homme d'avec la femme, ce qui est contre la loi divine, & qu'on ne doit pas priver les Chrétiens de la liberté.*

VI. De la façon dont on le fait à Paris par ordre du Roi, Arrests & Reglemens, conformément aux anciennes Ordonnances de Police, on assiste les pauvres familles dans leurs maisons, à la charge de ne point mendier: s'ils contreviennent, l'Ordonnance veut qu'on les rase, qu'on les foüette, qu'on les exile, ou qu'on envoye les hommes aux Galeres; la clôture d'un Hopital est bien plus douce.

VII. *Que les mendians occupent les petites maisons, qui demeurent inutiles aux proprietaires quand ils seront enfermez.*

VII. On ne voit point de maison occupée entiere par des pauvres, ils sont en quelque méchant trou, écurie ou étable à pourceaux souvent,

& pavent fort mal leur ferme. La plûpart des familles pauvres restent dans leurs maisons, & y sont assistées, se mettant à travailler ; On n'enferme que les Invalides, vieillards, abandonnez, estropiez, orphelins & mendians opiniâtres & relaps.

VIII. *Que la charité a besoin d'être excitée par l'importunité des mendians, & que quand ils seront renfermez dans des lieux écartez, peu de personnes s'aviseront de leur faire l'aumône.*

VIII. Les Directeurs des Hôpitaux tiendront lieux de mendians, ils quêteront tous les mois dans les maisons avec les plus qualifiez de la Ville ; les aumônes mêmes augmenteront, comme il a été dit ; Les mourans à present ne laissent quasi point de legs considerables aux mendians, & ils en laissent aux Hôpitaux, comme on voit par experience pour les raisons ci-devant dites.

IX. *Que ces Hôpitaux donneront lieu à la faineantise du peuple, dans l'esperance d'y trouver un azile & un refuge en cas de besoin ; & que cela attirera par la même raison tous les pauvres de la campagne dans les Villes, qu'on ne pourra enfermer faute de revenus & de logemens suffisans, & qu'ainsi la Mendicité renaîtra avec plus d'importunité qu'auparavant.*

IX. On voit tout le contraire par les raisons ci-devant dites ; les mendians regardent ces Hôpitaux comme des prisons, où ils seroient forcez de travailler ; en tout cas, s'il en vient ; il n'y aura qu'à les emprisonner, suivant l'Ordonnance, & les faire jeûner trois ou quatre jours au pain & à l'eau dans un cachot ; étant dehors, ils donneront l'épouvante à tous les autres. Mais pour remedier à ce mal par la source, les Villes doivent procurer que les paroisses voisines nourrissent les pauvres, suivant l'Ordonnance, sans les laisser vaguer ; & pour le bien faire procurer, que les Seigneurs Evêques, & Messieurs les Curez, établissent dans leurs paroisses ces Assemblées & Confreries de la charité de S. Charles Borromée, de l'un & de l'autre sexe, qui assistent toutes sortes de necessiteux, suivant la Deliberation de l'Assemblée generale du Clergé de 1670. & l'exemple du Roi en beaucoup de paroisses de l'Abbaye de Cluni pour y exciter tout le monde : Si tout cela ne suffit, voici qui est infaillible : *Qu'on fasse payer 5. sols par jour pour la nourriture de chaque vagabond aux paroisses de leurs domiciles, comme à Paris, suivant les Arrests.*

On voit encore par experience que le nombre des pauvres augmente quand on les assiste tous dans leurs maisons, chacun se dit pauvre ; mais quand on les enferme, chacun se dit riche, c'est-à-dire, qu'ils s'enfuient, ou travaillent de crainte d'être enfermez, témoin ce que m'a écrit le R. P. Martin Missionnaire Jesuite de la Ville de Colmar en Provence. *On a assisté*, dit-il, *tous les pauvres cet Hyver dans leurs maisons, chacun se disoit pauvre ; mais à present qu'on parle de les enfermer, la plûpart des faineans travaillent, & ne mendient plus ; les malades mêmes ne vouloient pas aller à l'Hôpital, & dès qu'on a refusé de les assister dans leurs maisons, beaucoup de faux malades se sont trouvez gueris, & travaillent.*

X. *Qu'il faut des Lettres Patentes avant l'établissement, pour rendre les Hôpitaux capables de donations.*

X. Ils en sont capables par l'Edit de 1662. & toutes les Ordonnances en faveur des pauvres, comme on vient de voir à Toulon, où l'Abbé Gautier, frere de l'Avocat General d'Aix, avoit legué vingt-cinq mille écus à l'Hôpital General à futur, ses heritiers ayant fait casser son Testament faute de Lettres, ils se sont desistez, voyant que l'affaire seroit portée au Conseil, qui prononce toûjours pour l'execution des Edits.

XI. *Qu'il faudroit des Lettres du moins pour regler les rangs des Directeurs Ecclesiastiques & Seculiers, Magistrats, & faute dequoi il y a souvent de la division entre eux qui ruine tout.*

XI. L'exemple de Paris & de Lyon doit servir de regle par tout ; les Ecclesiastiques Presidens, les Magistrats élûs tiennent le second rang ; les Nobles & autres suivent leur élection.

XII. *Qu'il faudroit commencer les Hôpitaux & Confreries par un essay, assister certain nombre de pauvres d'abord, & exciter par là la charité des riches, pour pouvoir les assister tous.*

XII. Cela gâteroit tout, pour les raisons dites ci-devant, si la mendicité ne cesse entierement, le peuple ne seroit point soulagé, & ne donne point suffisamment ; & ensuite l'œuvre devient impossible, quand on parle de les enfermer tous, on s'en moque, on répond comment en pourrez-vous nourrir cent, & n'avoir pû en nourrir trente ?

XIII. *Qu'il ne faudroit du moins établir ces Hôpitaux & confreries, que dans les grandes Villes, & y amener les pauvres des petites Villes de dix à douze lieuës à la ronde, & obliger lesdites Villes de contribuer à leur entretien & bâtimens des Hôpitaux.*

XIII. Cela est impossible, c'est une vision chimerique de ceux qui n'ont jamais travaillé à ces établissemens. 1. Il faudroit des Messagers, Coches & Carosses qui partiroient tous les jours de ces petites Villes pour voiturer les invalides ; car tous les jours presque il se presente quelqu'un qu'il faut enfermer, ces frais de voiture coûteroient quasi autant que leur nourriture sur les lieux. 2. Outre cela il faudroit une escorte comme pour la conduite des Galeriens ; dans Paris & autres Villes les mieux policées, quoi que les Archers soient apuyez de toute l'autorité des Magistrats, ils ont peine à prendre & entrainer les mendians à l'Hôpital General ; les peuples se soulevent par une fausse compassion, & veulent les leur arracher des mains ; que feroit-ce à la campagne passant par les hameaux & bourgades ? les pauvres crieroient à l'aide, & à la force, qu'on les veut mener aux Galeres, & il en faudroit venir aux mains, tuer & massacrer les Chrêtiens ; qui feroit une étrange façon de faire l'aumône, dont l'écriture n'a point parlé. 3. De forcer les petites Villes de contribuer à tous ces frais, elles ne le feroient jamais que par execution militaire, par le fer & le feu ; témoins les Villes de Cahors & de Narbonne, à qui les parties ont dit ;

Vous voulez nos revenus, quelques tems aprés, vous laisserez nos pauvres; ce ne seroit que des procés entre nous. Et ces deux grandes Villes ont aussi dit aux Entrepreneurs d'un tel ouvrage: Vous voulez faire une cloaque de nôtre Ville, en y amassant tous les pauvres de l'Evêché; ils nous apporteront toutes sortes de maladies, nous n'avons pas une assez grand nombre de personnes capables, & sans affaire pour la conduite de si grands Hôpitaux, & de tous les procés & suites qu'il faudroit faire pour forcer les petites Villes à payer leurs taxes; de sorte que ce dessein s'est évanoüi à Narbonne & à Cahors.

X I V. *Les ennemis de nos Hôpitaux disoient encore que le peuple est trop miserable à present, qu'il faut attendre un meilleur tems.*

X I V. Le tems de misere est le meilleur; les pauvres ne meurent point de faim; donc on leur fait l'aumône; cette aumône, comme il a été dit, sera plus suffisante, dés qu'il y aura des Hôpitaux, parce que le nombre de ces pauvres diminuëra des deux tiers, pour les raisons ci-devant dites; outre cela tous les Hôpitaux presque de la Chrétienté ont été établis pendant la guerre, la peste & la famine, comme nous avons fait voir ailleurs; plus la misere est grande, & plus l'on s'efforce de donner; les plus petites Villes & les plus pauvres qu'on diroit entierement ruinées, si la peste y prenoit, trouveroient dequoi nourrir & enfermer les pestiferez, ou leur faire des cabanes du moins.

X V. *Qu'il est impossible d'établir ces Hôpitaux dans les Villes où il y a grand nombre d'huguenots, qui d'ordinaire sont les plus riches à cause de leur union, & refusent d'y contribuer.*

X V. C'est dans ces Villes demi-huguenotes où la chose est plus facile; on mande en Maison de Ville le Ministre & les anciens, on leur dit que, suivant l'ordre du Roi, on a resolu d'établir un Hôpital General, que leurs pauvres y seront reçûs au terme de l'Edit de Nantes, qu'on les prie d'y contribuer suivant leur force, qu'ils ayent à en parler à chaque chef de famille, & être fideles à mettre tous les mois leurs aumônes par les mains de leurs Ministres en celles du Tresorier; qu'autrement on les taxera, que les taxes forcées ont de mauvaises suites, &c. On voit par experience que leurs aumônes sont incomparablement plus grandes que celles des Catholiques par proportion à leurs biens.

X V I. *Qu'on vient de dépoüiller les Maladeries & Leproseries, & donner les revenus de ces Hôpitaux à des Chevaliers de Saint Lazare, gens qui sont mariez, qui ont les bras croisez, qu'un jour on en fera de même des Hôpitaux Generaux, & qu'ainsi c'est folie d'en établir & d'y rien donner.*

X V I. On n'a touché qu'à celles qui avoient abandonné le soin des pauvres, on n'a pas même touché à celles qui sont unies aux Hôpitaux Generaux, ou à celles des malades des Villes; mais quand il arriveroit tout ce dont ces faux Prophetes nous menacent, les Fondateurs auront gagné un Royaume dans les Cieux; auront-ils sujet de se plaindre d'avoir perdu leur tems & leur argent.

X V I I. *Que les Hôpitaux Generaux diminuent les aumônes des Religieux mendians, des Hôpitaux des malades, & la dévotion de faire dire des Messes.*

X V I I. L'experience fait voir le contraire par tout où il y a des Hôpitaux, Jesus-Christ a promis d'augmenter les biens des charitables, & que plus ils donneront, & plus il leur donnera le moyen & l'envie de donner, comme S. Bernard le faisoit voir pendant les Guerres de la Terre Sainte de son tems, que plusieurs donnoient tout leur superflu & le commode.

X V I I I. *Que ces Hôpitaux commencez à la Capucine sans revenus ni bâtiment, tomberont en peu de tems.*

X V I I I. On voit le contraire; ces 40. à 50. établis depuis trois ans, ont déja des revenus, & commencent à bâtir; ceux des malades n'ont pas été bâtis ni rentez en un jour; mais quand il seroit vrai que ces Hôpitaux à la Capucine ne dûssent durer que 24. heures, on aura donné du pain aux pauvres & quelque instruction Chrétienne, sera-ce un mal?

X I X. *Enfin les ennemis des Hôpitaux disent que toute nouveauté est suspecte & odieuse, qu'il n'y en avoit point dans la primitive Eglise, qu'on n'enfermoit point les pauvres, qu'ils étoient neanmoins secourus & instruits à la pieté; & qu'enfin Jesus-Christ a dit, il y aura toûjours des pauvres parmi vous. Qu'il y a à craindre que si ces Hôpitaux Generaux étoient établis & ces Confreries de la charité pour assister toute sorte de necessiteux sains & malades, honteux & prisonniers, heretiques, convertis, &c. le Roi ne taxât ensuite pour leur entretien les Evêques, Abbez, Curez, &c. les Seigneurs des Fiefs, Nobles, Bourgeois, Officiers, Paysans, &c.*

X I X. Il est vrai il y en aura toûjours, afin que les bons pauvres se sanctifient par leur patience & contribuënt au salut des riches, qui ne peuvent esperer au Ciel que par leurs aumônes. Mais l'Ecriture dit qu'ils ne mendieront pas, *non erit mendicus inter eos*; c'est pour cela que les Apôtres & les Papes aprés eux, ont ordonné à tous les Evêques & Curez, d'avoir un rôle de leurs pauvres & leur faire l'aumône spirituelle, qui est le catechisme, & leur donner la corporelle; témoin le Pape S. Gregoire qui portoit toûjours sur lui le rôle de ses pauvres; témoin encore S. Julien premier Evêque du Mans, qui faisoit le semblable, & ces grands Archevêques S. Charles Borromée dans le dernier siecle, Saint Thomas de Villeneuve, Dom Barthelemi des Martyrs, & tant d'autres Saints Prélats de nôtre France; mais tous ne le font pas quoi qu'exhortez par le Roi, par tant d'Edits, Arrests & Lettres touchantes des années 1662. 1676. 1679. &c.

X I X. Cependant ils y sont obligez à peine de damnation & les Abbez, Prieurs, &c. sont aussi obligez par leurs fondations d'instruire les pauvres & leur faire l'aumône; comment s'en aquiter, être à Paris & faire le catechisme aux pauvres de leurs Abbayes, qui sont à cent lieuës d'eux; il est vrai qu'il n'étoit pas besoin d'hôpitaux generaux; mais à present que la plûpart ne le font pas, il en est besoin: On veut croire que le zele de ceux qui ne le font pas, est appliqué ailleurs; mais le

peuple ne le croit pas & en murmure, & les heretiques disent qu'ils sont ennemis de tous les établissemens charitables, de crainte qu'on ne leur demande des aumônes. Ils feront cesser la médisance, quand il leur plaira & se feront loüer. Ils n'ont qu'à suivre l'exemple des Pasteurs charitables.

XX. De tout tems immemorial, en Languedoc entr'autres, les Evêques, Abbez, Prieurs, &c. étoient taxez par ordonnance de justice pour la nourriture des pauvres des lieux, où ils levoient les dixmes; dans ce siecle ils s'en sont fait décharger par arrest du Conseil sur simple Requête, parce que les pauvres n'ont point d'ageur à gage à la Cour, pour conserver leurs interests; cela est contre les Capitulaires de Charlemagne de l'an 813.

XXI. Enfin le principal but des hôpitaux Chrétiens est d'instruire les pauvres à la pieté; on sçait, que la plûpart d'eux menent une vie abominable qui les damne. On ne peut les instruire que dans ces hôpitaux en l'état où les choses sont reduites. On oblige les familles qu'on assiste dans leur maison de venir au Catechisme & Office Divin, qui se fait dans lesdits hôpitaux à peine de demeurer déchûs de l'aumône qu'on leur fait.

XXII. Quand tous les Evêques feroient des Catechismes tous les jours dans leurs Cathedrales & tous les Curez dans leurs Parroisses, s'ils ne font pas l'aumône aux mandians à l'issuë, comme Jesus-Christ la fit à ceux qui l'avoient écouté sur la montagne; ils n'iront qu'à la porte des Eglises sans y entrer comme ils font à present; ils croyent tout le tems perdu qu'ils ne mandient pas, tant ils craignent de mourir de faim; Cette crainte vient du demon, elle sort du plus profond de l'Enfer & cependant elle empêche l'établissement de ces hôpitaux & confreries en beaucoup d'endroits, quoi que l'experience fasse voir que depuis huit à neuf cens ans, que Charlemagne a ordonné l'établissement des hôpitaux des malades dans toutes les Villes, les Rois n'ont point taxé leurs sujets pour leur entretien, & neanmoins la necessité des malades est bien plus pressante que celle des pauvres valides; mais la crainte de ces inhumains pourroit donner lieu à les taxer pour secourir toute sorte de necessiteux, puis qu'ils refusent d'obeïr à l'Evangile, qui les y condamne à peine de damnation. J'ai eu faim, j'ai été malade & vous ne m'avez pas assisté. Allez maudits, &c.

MENTHE, Italien, *Mentha*, Espagnol, *Hierva buena ortelana*, Allemand, *Muntz*.

Qualitez. Chaude au 3. d.

Description. La grande Menthe est odoriferante, elle a les feüilles de la sauge, mais plus petites, & dentelées, avec quantité de tiges, au bout desquelles elle produit des fleurs en épi, rougâtres & veluës; elle est mal-aisée à faire mouvoir: c'est pour quoi quand une fois elle est plantée dans un lieu, on ne la peut extirper.

Lieu. On en trouve dans tous les jardins, & fleurit en Août.

Proprietez. Elle a le goût piquant, & est presque seche au 3. degré, & elle est aussi un peu amere, & composée de parties subtiles, elle échauffe, resserre, & desseche; en general elle est bonne à l'estomac, son odeur fortifie le cerveau; le suc beu avec du vinaigre arrête le flux de sang, ôte le dégoût de l'estomac, fait mourir les vers.

MENTHE-SAUVAGE, Chevaline, Italien, *Mentastro*, Allemand, *Katzembalsam*.

Qualitez. La plante verte chaud & sec du 2. d. au 3. d.

Description. Menthe-sauvage, ses feüilles sont beaucoup plus grandes que celles de la Menthe, plus veluës & plus blanchâtres; ses tiges sont hautes d'une coudée; ses fleurs faites en épi, de couleur purpurine, & d'une odeur forte.

Lieu. Elle nait dans les lieux aquatiques; elle fleurit en Août.

Proprietez. Son suc purge les femmes aprés l'accouchement, & sa decoction est fort utile à ceux qui ont la poitrine étroite, & qui ont peine à respirer, la prenant par la bouche, comme à ceux qui souffrent des gonorrhées en dormant, & à la jaunisse; son parfum aussi bien que l'herbe répanduë chassent les serpens & les puces, son suc est bon contre les écroüelles, le faisant chauffer, & en étuvant l'endroit malade, en general elle a presque toutes les proprietez de la menthe, & plus fortement.

MENTHE pilée avec sel, est bonne sur les morsures de chien enragé; pilée & mise en cataplâme conforte l'estomac debile, & aide à la digestion; deux ou trois brins de Menthe beuës avec jus de grenade, appaise le hoquet, vomissement & passion colerique, elle est souveraine pour rendre l'odorat à ceux qui l'ont perdu, moyennant qu'on la presente souvent au nez; sa feüille dessechée & mise en poudre beuë avec du vin blanc, fait mourir les vers des petits enfans; ceux qui aiment le lait, doivent incontinent aprés qu'ils en ont mangé, mâcher des feüilles de Menthe pour empêcher que le lait ne se caille en leur estomac, car la Menthe a cette vertu d'empêcher la congelation du lait, même de contre-garder le fromage de toute corruption & poorriture, si on l'arrose de jus ou décoction de la Menthe, appliquée sur le front appaise la douleur de la tête froide.

MENUES *pensées*. Les feüilles ou fleurs des menuës pensées prises par la bouche, ou appliquées par dehors sont singulieres pour glutiner playes, les fleurs boüillies & beuës appaisent le mal cadue des enfans, quand ils écument, les mêmes fleurs boüillies avec leurs herbes & beuës, nettoyent les poulmons & la poitrine.

MENUISIERS. I. S'ils ont fait leurs ouvrages avec l'assemblage solide & necessaire, & si faute de l'avoir bien fait, ils ont obligé les proprietaires à de nouvelles dépenses, étant obligez d'en reparer tout le tort, & dommage.

II. S'ils ont mis la qualité, & la grosseur au bois qui étoit necessaire à leurs ouvrages, étant obligez de reparer les dommages qui y sont arrivez par leur tromperie.

III. S'ils ont fait leur toisé en conscience, soit pour eux, ou pour d'autres, il y a obligation de restituer ce qu'on a gagné, ou fait gagner injustement.

IV. S'ils ont fourni le bois de la qualité, & épaisseur portées par leurs marchez, & s'ils ont assemblé solidement leurs ouvrages, selon l'ordre du métier; ils doivent reparer tous les dommages qui arrivent par leur faute.

V. Si les Compagnons se sont aquitez, com-

me ils doivent de leur travail ; s'ils n'ont point compté plus de journées qu'ils n'en avoient employées, & n'ont point volé le bois de leur Maître, ou d'autres pour qui ils travaillent ; il faut en tous ces cas reparer le tort qu'on a fait.

MER.

Des obligations des Merciers, Grossiers, & Jouailliers. Les Merciers conserveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fideles à executer ce qui suit, car S. Paul dit 1. Tim. 2. 48. *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vitæ quæ nunc est, & futuræ.*

I. Si les Maîtres Gardes ont eu tout le soin qu'ils devoient, de faire des visites exactes des poids, des aulnes & des marchandises ; étant responsables de toutes les injustices qui ont été commises, & qu'ils ont pû & du empêcher, statuts, *art.* 3.

II. S'ils ont reçû & donné lettres de marchandise à aucun, qui n'eût servi le tems porté par les statuts, demeuré en la maison d'un Maître, & trouvé capable, *art.* 8.

III. Si en vendant les marchandises, ils ont trompé au poids, mesure ou quantité ; y ayant obligation de tout ce qu'ils ont gagné par ces voyes injustes, *Deuter.* 25.

IV. S'ils ont gardé en toutes choses les statuts, ordonnances d'Henry IV. servant de statuts aux Marchands, Merciers ; Grossiers & Jouailliers, 1407. 1548. 57. 67. 70.

MERCURIALE vignoble, Italien, *Mercorella*, Espagnol, *Mercuriale Virtigamuzza.*

QUALITEZ. Chaude & seche au 1. d.

DESCRIPTION. La Mercuriale femelle qui a le plus d'usage dans la Medecine ; jette une tige de la hauteur d'une coudée, fort branchuë à la cime, & qui a plusieurs nœuds ; ses feüilles sont comme celles du Basilic ; la graine fort d'auprés des nœuds en quantité, en forme d'épi droit, les feüilles de la femelle sont plus blanches que celle du mâle ; la racine est menuë & de nul usage.

LIEU. Elle nait dans les Campagnes, & dans les lieux incultes, dans les jardins ; elle fleurit en Juin.

PROPRIETEZ. On mange l'une & l'autre parmi les autres herbages pour lâcher le ventre ; on se sert de leur décoction dans les lavemens, & la feüille des deux a le même effet que celles du séné, sa décoction faite dans du boüillon de chapon ou de poule, sert de medecine, sur tout dans les fièvres & dans la jaunisse, en poudre mise par le nez elle purge le cerveau ; on en distille de l'eau de l'une & de l'autre pour toutes ces choses au commencement de Juin.

DU MERISIER. Cet arbre naît communement dans les bois & devient fort gros, & de tres-belle tige, & le fruit qu'il apporte est une espece de Cerise, qui n'est pas à la verité si bonne que les autres Cerises ordinaires ; mais qui ne laisse pas que de se manger parmi les paisans.

LE MERISIER, comme bien d'autres arbres vient de semence ; mais trouvant fort communement de ce plant dans les bois, on ne s'amusera pas ici de traiter de la maniere d'en élever ; ainsi on dira seulement qu'on en peut planter en pepiniere, pour ensuite les retirer & en faire des allées comme on a vû.

Des qualitez du Merisier. On compte de deux façons de Merisier, à sçavoir, le Merisier simple, & celui qu'on appelle le Merisier à fleur double, & il l'a aussi si belle & si grande, que le Printems en a peu de plus considerable.

Cet arbre est encore estimé par raport à la fleur, qui est plus belle que celle du Cerisier, en ce qu'elle s'ouvre mieux, & est moins blanche, & moins large, & a cause qu'elle a toûjours un peu de verd dans le milieu de son bouton.

Des terres propres au Merisier. Comme en fait d'œconomie, on ne cherche qu'à connoître les moyens qui nous peuvent le plus apporter de profit ; on dira que pour faire que les Merisiers produisent plus de fruit, & jettent plus de bois, il leur faut donner une terre qui soit legere & sabloneuse ; ce n'est pas qu'on ne les puisse mettre dans une terre franche ; mais ils sont plus sujets à couler.

Cette espece d'arbre est de la nature de ceux qui ont une forte seve, & qui font un effet bien plus beau en haute tige, que lorsqu'on les veut contraindre à demeurer toûjours nains.

De ce qu'il faut faire, aprés que les Merisiers sont hors de la pepiniere. Trois ou quatre ans aprés que les Merisiers ont été élevés en pepinieres, on les arrache pour les transplanter en place ; ou en fait comme on a dit des allées hors de la maison, car ceux qu'on destine pour le dedans, on ne les met dans une pepiniere, que pour y greffer de Cerise, comme étant des sujets sur lesquels ce fruit vient plus gros & meilleur ; le Merisier ne jettant pas de bouture de toute part, comme les Cerisiers qui en donnent quantité, & s'attirant la seve, empêche le fruit de grossir & de profiter.

Destinant donc les Merisiers pour être mis ailleurs que dans la maison, dans la vûë qu'un jour ces arbres viennent en état de rendre du profit par raport à leurs bois ; on leur prepare des trous de la largeur de trois pieds, de deux de profondeur, & de neuf pieds éloignés l'un de l'autre, observant en les plantant, aprés avoir jetté de bonne terre dans le fond, de ne les mettre dans ces trous pas plus avant d'un pied, puis de les récouvrir de pareille terre, & si pendant trois ou quatre ans, on a soin de les labourer deux ou trois fois l'année ; on remarquera qu'en peu de tems ils feront une tres-belle tige.

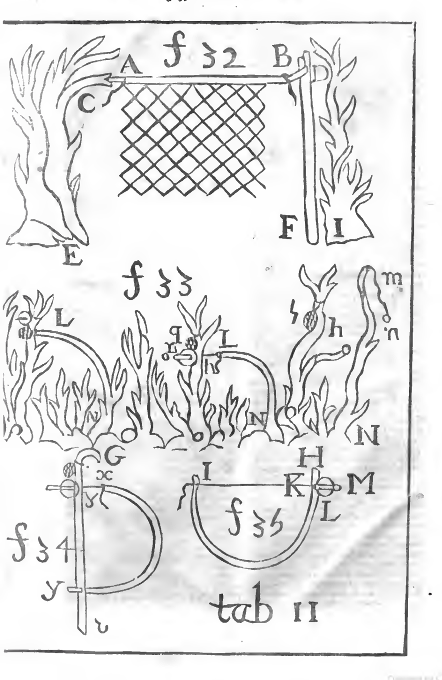
Voilà tous les arbres qu'on peut élever hors des jardins, & qu'on n'a soin de cultiver que pour en tirer du profit, plus par raport à leurs bois qu'à leurs fruits ; ce qui sera facile à voir par les connoissances que l'on donnera du debit qu'on en devra faire de chacun en particulier, ce que l'un expliquera au long dans le commerce du bois.

Pour faire des Meringues. Il faut prendre quatre blancs d'œufs frais, fouettez les bien avec des verges, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'humidité & qu'ils soient tous en mousse, puis vous prendrez quatre cueillerées de sucre en poudre bien fin, que vous incorporerez & mêlerez bien avec lesdits blancs d'œufs, avec une petite goute d'eau d'orange, un peu de musc & d'ambre preparé, si vous y en voulez ; pour vôtre pâte à faire du masse-pain, comme ci-devant ; vous la prendrez & la mettrez sur une table ou planche ; vous la

ONZIEME PLANCHE

MANIERE POUR PRENDRE LES MERLES LE JOUR
Pendant les broüillards avec un filet nommé Araigné.

Table 11. Page 39. I. Partie du II. Tome.



rouleræz avec un rouleau de l'épaisseur d'un écu ou deux, & la mettrez en abbesse : vous la couperez de la grandeur que vous voulez qu'il soit; vous la ferez cuire à moitié, ou un peu plus, vous les retirerez du four; vous ferez une glace forte avec du blanc d'œuf, de l'eau de fleur d'orange, du sucre en poudre, & selon la quantité un peu de jus de citron pour blanchir la glace, & l'épaissir avec du sucre en poudre, comme la boüillie lorsqu'elle est cuite, & vous en glacerez vôtre masse-pain d'un ou des deux côtez, que vous glacerez l'un aprés l'autre, & que vous ferez sécher avec le couvercle du four, & du feu par dessus, & si vous voulez faire du masse-pain de canelle ou de chocolat, vous n'avez qu'à prendre de la canelle en poudre bien tamisée, & un morceau de pâte bien dessechée, le piler dans un mortier avec un blanc d'œuf, du sucre en poudre, de la canelle, suivant la quantité que vous en voulez faire la pâte ferme & maniable, l'étendre avec le rouleau, le couper de la forme que vous voulez qu'il soit, le faire cuire & le glacer, aprés qu'il est cuit, & si vous voulez qu'il ne soit point trop sec, ne le faire cuire que d'un côté, & le glacez de l'autre avec une glace rien que d'eau de fleur d'orange & du sucre en poudre, puis vous le mettrez secher avec le couvercle du four, sur une table; prenez garde que le feu ne soit point trop grand, parce qu'il feroit soufler la glace; lors qu'elle est seche bien à propos elle est claire & transparente comme une glace de miroir, vous en pouvez faire de même avec du chocolat; & en Carême ceux qui ont de la repugnance de manger des œufs, pour accommoder vôtre masse-pain sans qu'il y ait des œufs, vous pouvez prendre de la gomme Adragant, la bien éplucher & la mettre tremper dans un grand verre ou gobelet, avec de l'eau pure & un peu de l'eau de fleur d'orange, pour dix-huit deniers ou deux sols de gomme Adragant; vous emplirez vôtre verre ou gobelet, lors qu'elle sera trempée, puis vous la passerez au travers d'un linge ou bien d'une étamine, puis vous en prendrez, lors qu'elle sera passée avec un morceau de pâte d'amande dessechée, suivant la quantité que vous en voulez faire, avec du sucre en poudre; vous pilerez bien le tout ensemble, & vous en ferez du masse-pain & le rendrez ferme & maniable, & lui donnerez telle forme que vous voudrez, le glacerez avec de la glace d'eau de fleur d'orange, & si vous voulez lui donner quelque goût, vous y pouvez mettre de la rapure de citron dessechée.

Moyen pour faire une araignée à prendre les Merles. Ce filet doit être fait de mailles à lozanges, & non quarrées, de chacune un pouce de large, de fil bien delié, retors en deux brins, & teint en couleur, la leveure se fera, comme il est enseigné au Chapitre 5. de soixante & dix ou quatre-vingt mailles. On fera la hauteur de sept à huit pieds, afin qu'étant étendu, il se trouve avoir cinq à six pieds, plus ou moins, selon la hauteur des lieux où on s'en veut servir, vous pouvez faire cette araignée avec des boucleттes, dont la maniere est contenuë au 15. Chapitre, sinon il faudra passer une ficelle bien unie dans toutes les mailles du dernier rang d'en-haut, ainsi qu'il paroit par la 32. figure de la 12. Table du deuxiéme Livre, ou vous voyez que la ficelle A B passe dans les mailles du dernier rang de l'araignée.

Autre moyen pour prendre des Merles & Grives. Les jeunes païsans qui demeurent dans des païs de vignes, prennent quantitez de Merles, Grives, Tourterelles & autres sortes d'oiseaux, qui mangent les raisins, & principalement sur la fin des vendanges, que les chasseurs les contraignent de se retirer dans les bois; si vous desirez vous divertir quelquesfois à la chasse de ces oiseaux avec des Repuces, Repenelles, ou rejets, instruisez-vous par la demonstration de la trente-troisiéme figure dans la onziéme table.

Cherchez dans les bois, qui sont au long des vignes, des endroits où se retirent ces oiseaux, tendez des rejets en plusieurs lieux de cette sorte, choisissez un brin de taillis lettre O, qui soit droit & haut, coupez-en les petites branches qui se rencontrent autour, depuis les bas jusques à quatre ou cinq pieds de haut; puis avec un fer rouge, ou un vilbrequin faites y un trou à l'endroit marqué de la lettre H, qui soit de la grosseur d'une plume à écrire; prenez un autre brin taillis N qui soit éloigné du premier d'environ quatre pieds, vous en couperez toutes les petites branches qui se trouveront autour, & attachez au bout L une petite ficelle longue de demi pied, à laquelle vous noüerez un petit collet de crin de cheval, sette M qui aura une bonche N au bout, il faut avoir aussi un petit bâton P O long de quatre doigts, qui aura comme un petit crochet au bout O & de l'autre sera un peu pointu en arondissant; vous ferez ployer le brin de taillis N où est attaché le collet, & passerez ce collet dans le trou H & le tirerez tant que le nœud lettre M soit aussi passé; aprés vous ficherez legerement le bout P du petit bâton dans le trou H & laisserez tirer le brin de taillis qui sera arrêté par le nœud M à cause du bâton P O qui bonchera le trou, & empêchera qu'il ne passe: il faut étendre legerement le collet, & l'ouvrir en forme ronde sur la marchette ou petit bâton P O. puis on attachera une grappe de raisin au dessus, à l'endroit marqué de la lettre Q de sorte qu'un oiseau ne puisse toucher au raisin sans se poser sur la marchette, qui tombera aussi-tôt qu'il se posera dessus, & par ce moyen donnera la liberté au nœud M de passer, qui en passant fera que le brin de taillis N emportera le collet qui tiendra l'oiseau pris par les jambes.

On a dessigné exprés trois figures pour en mieux faire comprendre la forme, & les pieces particulieres, deux paroissent tenduës, l'une desquelles se voit par le devant, & l'autre par derriere, la troisiéme est détenduë, on en peut remarquer les pieces particulieres, cotées des mêmes lettres que celles qui sont tenduës.

Pour prendre les Merles de jour. Cette sorte de chasse se fait ordinairement par un tems de broüillars, à cause que les Merles volent bas, & toûjours au long des hayes; on se sert pour les prendre d'un filet appelle Araignée, dont la composition est écrite ci-devant, & pour vous en servir voyez la trente deuxiéme figure de la onziéme Table.

Il faut premierement faire provision d'un bâton D F long de six pieds, un peu fendu par le petit bout D & pointu par l'autre F le porter avec

vôtre filet sous le bras, & un coûteau dans la poche pour s'en servir aux necessitez, & vous promener le long des hayes où vous croyez qu'il peut y avoir des Merles, s'il y en a quelqu'un il volera devant vous suivant toûjours la haye E & se posera à trente, quarante, ou cinquante pas de vous ; pour lors ayant remarqué l'endroit, vous irez à vingt pas proche du lieu où il s'est jetté, & tendrez le filet en cette sorte.

Supposez que le lieu où le Merle s'est jetté soit au long d'un chemin, où il y a des hayes des deux côtez ; par exemple E I choisissez quelque branche d'arbre qui avance un peu sur le chemin, comme par exemple , celle marquée de la lettre C & qui soit élevée de terre environ six pieds, faites y une petite fente A avec un coûteau, & y fichetez legerement le petit coin de bois, qui est attachées à la ficelle de l'araign, & delà vous passerez à l'autre côté E I du chemin pour ajuster une autre branche d'arbre de même façon, & à l'opposite de la premiere y fichant pareillement le petit coin qui est attaché à l'autre bout de la ficelle du filet ; de sorte que la ficelle soit comme bandée, & le filet tendu au rais de la haye où est l'oiseau, ce qui étant fait, prenez le tour, puis allez à trente pas au dessus du lieu où s'est jetté le Merle, & approchez de lui, il s'élevera pour fuir & s'échaper, & en fuïant au long de la haye donnera dans le filet, qu'il fera tomber sur lui & l'envelopera dedans, d'où vous le retirerez pour continuër vôtre chasse aprés d'autres.

Si par hazard il ne se rencontre point d'autre haye que celle où s'est jetté le Merle, il faudra suppléer avec le bâton D E, que vous piquerez à l'opposite de l'arbre E A éloigné de la haye de six ou huit pieds selon la longueur de vôtre filet, & vous vous en servirez tout ainsi qu'on feroit d'une haye.

MES.

MESURE. L'Aune de Paris est une mesure à laquelle se mesurent toutes sortes de marchandises qui ont un corps étendu, comme drapperies de laines, or, argent & soye, sergeries, rubanneries, toiles, & autres sortes : elle contient trois pieds sept pouces, huit lignes.

La mesure pour mesurer les corps liquides, comme vin, huile, miel, & autres s'appelle à Paris muid, à Orleans, Montargis, & dans le Blaisois, & Touraine, Poinson : dans le Poitou & l'Anjou, pipe : dans le Lionnois, asnée : à Bourdeaux, tonneau, qui est composé de quatre barriques faisant trois muids : toutes ces mesures tiennent plus ou moins les unes que les autres, comme aussi les petites qui sont la quatte, la pinte, & le reste à proportion.

Il y a la mesure ronde que l'on appelle boisseau, qui sert à mesurer le bled & toutes sortes de grains ; millet, chenevis, noix, châtaignes, noisettes, poires, pommes, & autres sortes de fruits.

Dans la Prévôté & Vicomté de Paris, & presque par tout le Royaume ; elle s'appelle boisseau, dont il en faut douze pour faire un septier, & douze septiers pour faire le muid ; il y a encore des mesures plus petites que le boisseau, comme le demi, la quarte, le litron, & demi-litron, qui a dix-huit pouces cubes : en d'autres lieux, comme en Anjou, elle s'appelle fourniture, qui contient vingt & un septier : en lionnois, une charge qui contient tant de bichets, qui est leur boisseau ; mais les boisseaux qui composent le septier, & les septiers qui composent le muid, & la fourniture, sont plus grands, ou plus petits en un endroit qu'en l'autre suivant l'usage des lieux.

MESURE *particuliere pour trouver & jauger combien un vaisseau circulaire contient en soi de mesures de vin, ou autre liqueur, &c.* Cette mesure s'appelle Diapason ou Jauge ; il convient premierement d'avoir l'échantillon propre pour ce faire, tant pour le long que pour le diametre. Pour l'avoir, faites (avant toutes choses) dresser un petit vaisseau rond n'ayant qu'un fond, qui soit parfaitement arondi, ayant dix-huit ou vingt pouces de diametre, ou plus : car tant plus, tant mieux. Quant à sa hauteur, qui doit être en forme colomnalle, elle sera à vôtre discretion, & à proprement parler, aussi son diametre : car encore que vous lui donniez plus ou moins de dix-huit ou vingt pouces de diametre, cela ne vous empêchera en rien, pourveu que vous puissiez mettre dedans une mesure de vin, de telle tenuë que vous esperez fabriquer le Diapason. Ledit vaisseau se pourra aisement dresser avec feuilles de fer blanc, ou autre matiere à vôtre discretion.

Quand il sera preparé, vous le mettrez sur une table qui soit à niveau, c'est à dire qui ne panché ni d'un côté, ni d'autre, le fonds ferme sur ladite table, & l'ouverture en haut : dedans soit par vous mise une mesure de vin, du lieu où vous esperez fabriquer ce Diapason, le plus justement que vous pourrez. Et gardez vous bien de faillir en ceci, car la faute vous jetteroit dans l'erreur. Aprés, sçachez discretement le profond du vin, vous le pouvez examiner avec une verge droite qui soit fort deliée, & aussi le diametre de vôtre vaisseau ; ledit profond sera le long de vôtre échantillon, & le diametre le large de vôtre échantillon, pour fabriquer ledit Diapason ou Jauge. Pour mieux entendre ceci, je vous en donnerai un exemple.

Soit un vaisseau ou corps circulaire ayant forme colomnalle, a, b, c, d, dans lequel soit mise une mesure de vin, laquelle ait empli le vaisseau jusques aux lettres e, f, maintenant le profond ou distance c, e ; ou d, f, entant que l'un est égal à l'autre, sera le long de vôtre échantillon ; lequel profond vous examinerez avec une verge droite & deliée : & a, b, sera où vous servira pour l'échantillon de vôtre diametre, que j'ai ci-devant appellé Largeur. Et s'il avient que vôtre diametre soit plus long que le profond de vôtre mesure, ne vous étonnez pour cela ; car vous pourriez faire faire vôtre dit vaisseau de telle largeur que son diametre auroit beaucoup plus de long que ne seroit le profond, d'une mesure mise en ce vaisseau ; & toutesfois ledit profond ne laisse pas pourtant son nom de Longueur : ni le diametre son nom de Largeur ; mais ledit profond est toûjours appellé Longueur, & le diametre Largeur de l'échantillon.

Le precedent ainsi accompli, vous aurez deux mesures,

mesures ; à sçavoir e, e, pour le long de l'échantillon, & a, b, ou e, f, pour le large. Aprés quoi vous prendrez une verge quarrée de bois ou de fer, ou à vôtre discretion, longue de cinq ou six pieds, ou de tant qu'il en sera besoin, qui soit bien droite, au bout de laquelle vous ferez faire un crochet ayant environ demi pied de long, ou à vôtre jugement, & autant d'ouverture. Cette verge soit par vous divisée sur l'un de ses côtez, en plusieurs parties égales à la ligne e, e. Vous prendrez donc avec l'ouverture du compas ladite ligne, e, e, ou d, f, le plus precisément qu'il vous sera possible, qui est la hauteur de la mesure par vous mise dans le vaisseau a, b, e, d : & sans la varier aucunement : vous diviserez ladite verge preparée en tant de ces parties qu'elle en pourra contenir, commençant au point a, & finissant au point b. Je l'ai divisée pour exemple en dix parties égales, marquées par a, g, h, k, l, m, n, o, p, q, b. Vous noterez toutesfois que chacune partie qui se trouve sur ladite verge, n'est correspondante à l'échantillon, e, e, & ce pource que nôtre volume ne suffiroit pour ce faire. La distance a, d, doit être égale à la distance e, f, autrement il y auroit erreur ; le tout ainsi fait, ladite verge nommée Jauge, vous servira pour mesurer le long de tous vaisseaux, pourveu qu'ils ne soient plus longs que ladite verge ou Jauge. Les parties égales se doivent encore diviser en plusieurs autres parties égales, comme en huit, en douze, ou en vingt-quatre, ou en soixante, car tant plus il y en aura, tant plus precise elle sera, mais si on les divise en dix, l'operation sera bien aisée.

Le côté opposite de cette Jauge soit par vous accommodé pour les mesures du diametre. Vous prendrez avec l'ouverture du compas la distance a, b, le plus precisément qu'il sera possible, qui est le diametre de vôtre petit vaisseau, & commençant au point b, de vôtre Jauge, sans varier, agrandir ou amoindrir ledit compas, vous la diviserez en tant de parties égales que faire se pourra. Elle est ici divisée pour exemple en huit parties égales, representées par les lettres b, e, g, h, f, k, l, m, a, chacune de ces parties se doit encore derechef diviser, ou en huit ou en douze, ou en soixante, ainsi qu'il a été enseigné en la division des longueurs : mais comme il a été dit, si on les divise en dix, l'operation sera bien aisée. Cette Jauge ou ce côté ainsi preparé, vous servira pour mesurer le diametre de tous vaisseaux, pourveu qu'elle soit assez longue, alors vous les pourrez mesurer à deux fois : toutesfois le plus certain & le plus commode seroit en fabriquer un autre de telle longueur, qu'elle fût suffisante : ce qui doit être entendu par vous, tant pour le long que pour ledit diametre.

Plusieurs ne se contentent de la precedente maniere de faire en la composition & division de la Jauge ; car ils disent qu'il est bien difficile, & presque impossible de se garder d'erreur, & que l'erreur qui est commise sur une seule mesure, cause & amene sur un grand vaisseau plus grande faute, que ne feroit celui qui seroit causé sur un grand nombre de mesures : ce que je leur concede volontiers être vrai, ainsi pour satisfaire à ceux qui sont plus speculatifs que les autres, je vais enseigner à former ledit Diapason ou Jauge, sur un grand nombre de mesures.

Vous vous pourvoirez d'un vaisseau de bois, ou autre matiere solide en forme colomnale, qui soit parfaitement bien arondi, contenant pour le moins quarante mesures du lieu ou ville où vous esperez eriger ledit Diapason. Vous le mettrez à niveau ; comme il a été enseigné au precedent, puis y adapterez trente-six mesures ou vingt-quatre le plus justement que faire se pourra. Le nombre de trente-six se peut trouver par sa multiplication de quatre par neuf. Le nombre de vingt-quatre par la multiplication de quatre contre six. Bref quelque nombre que vous y mettiez, il faut qu'il soit tel qu'il se puisse trouver par la multiplication de deux nombres l'un par l'autre ; dequoi l'un, pour le moins, ait racine quarrée parfaite. Exemple, posez que vous y avez mis quarante-deux mesures : or ce nombre de quarante-deux se trouve par la multiplication de sept contre six ; mais sept ni six ne sont rationaux, mais irrationaux ; ainsi quarante-deux ne seroit propre à ce faire ; nonante sera propre en tant qu'il se trouve par la multiplication de dix par neuf, & neuf est nombre rational, c'est à-dire ayant racine quarrée parfaite, laquelle est trois. Si vous n'y voulez mettre nonante mesures, vous y en pourrez mettre seulement septante-deux, lequel se trouve par la multiplication de huit par neuf ; dequoi neuf est nombre ayant racine quarrée, comme j'ai dit ci devant. Cela fait vous prendrez le profond de l'eau, ou du vin avec une verge droite & fort deliée, lequel profond marquerez precisément sur une table apianie, ou autre matiere polie, que vous diviserez en neuf, si vous avez mis trente-six mesures audit vaisseau, ou en six, si vous y en avez mis seulement vingt-quatre. L'une de ces divisions sera l'échantillon de vôtre long. Aprés vous diviserez le diametre dudit vaisseau en quatre ; la racine de quatre quarrée est deux, ainsi deux de ces divisions seront l'échantillon de vôtre diametre. Exemple.

Le grand vaiſſeau colomnal ſoit a, b, c, d; qu'il ſoit mis à niveau, & dedans ſoient miſes trente-ſix meſures le plus exactement qu'il vous ſera poſſible, leſquelles l'ayant rempli juſqu'aux lettres e, f, la diſtance e, e, ou d, f, ſera le long que contiendront leſdites trente-ſix meſures audit vaiſſeau, qu'il faudra, ou qui doit être mis le plus preciſement qu'il ſera poſſible en neuf parties égales; l'une ſera, ou vous ſervira pour l'échantillon de vôtre long, laquelle partie voyez être ici d, g, ou c, h, puis que l'une eſt égale à l'autre. Aprés la diſtance a, b, qui eſt le diametre, ſoit par vous diviſée en quatre parties égales; les deux feront, ou vous ſerviront pour l'échantillon de vôtre diametre, & ce entant que 2 eſt la racine quarrée de 4 leſquelles deux parties vous voyez être ici, a, i. Cela ainſi expedié, vous aurez deux meſures, à ſçavoir c, b, ou d, g, & a, i, l'une pour le long, & l'autre pour le large de l'échantillon. La verge quarrée ayant ſon crochet au bout, étant preparée comme il a été dit au precedent chapitre, ſoit diviſée en tant de parties égales à la ligne e, h, qu'elle en pourra contenir; & ce côté vous ſervira pour meſurer le long de tous vaiſſeaux. Le côté oppoſite ſoit par vous diviſé en tant de parties égales à la quantité a, i, qu'il en pourra contenir, & ce côté vous ſervira pour meſurer le fond, ou le diametre de tous vaiſſeaux.

Or entant que les deux nombres qui ont produit trente-ſix en les multipliant l'un par l'autre, à ſçavoir quatre & neuf, ont tous deux racine parfaite, vous pourrez diviſer la diſtance c, e, en quatre parties égales, au moins s'il vous vient à plaiſir, & en prendre l'une pour l'échantillon du vôtre long. Mais ce faiſant vous diviſerez auſſi a, b, qui eſt le diametre de vôtre dit vaiſſeau, en neuf parties auſſi égales, & en prendrez les trois pour l'échantillon de vôtre diametre, & ce parce que trois eſt la racine quarrée de neuf, & le tout reviendra à un, comme il ſera ci-aprés plus amplement declaré.

Deplus, ſi trente-ſix vous ſemble être ſuſpect d'erreur pour ſa petiteſſe, vous mettrez dans le même vaiſſeau ou dans un plus ample, ſeptante-deux meſures, qui ſe trouveront par la multiplication de huit par neuf, leſquelles ayant rempli vôtre vaiſſeau juſques aux lettres, e, f, la diſtance e, e, ou d, f, ſoit par vous diviſée en huit parties égales; l'une ſera ou vous ſervira pour l'échantillon de vôtre long. Aprés diviſez a, b, qui eſt le diametre, en neuf parties égales; les trois vous ſerviront pour l'échantillon de vôtre diametre, & ce parce que trois eſt racine quarrée parfaite de neuf, comme il a été dit. Le tout ſe doit rapporter ſur la verge, comme il a été enſeigné, afin de former là-deſſus les diviſions neceſſaires à cette matiere.

Vous noterez toutesfois, que ſi vous ne pouvez trouver un vaiſſeau ayant forme colomnalle, c'eſt à-dire, ayant autant de diametre au fond qu'au milieu & au ſommet, que rien n'empêchera d'en prendre, un ayant plus de diametre par le milieu que par les deux extremitez; pourveu toutesfois que la difference ne ſoit grande; car tant plus ſera-t-elle grande, & tant plus ſera-t-elle dangereuſe de faire erreur; mais qu'au reſte le diametre de l'un des bouts ſoit ſemblable à ſon oppoſite. Excepté, que pour avoir le vrai diametre de ce vaiſſeau, vous prendrez premierement le diametre de l'un des fonds, puis auſſi celui du milieu; & des deux vous en ferez une ligne ſur une table, ou autre choſe, le plus exactement qu'il vous ſera poſſible. La moitié de cette ligne ſera le vrai diametre de vôtre piece (lequel j'appellerai d'oreſnavant, le diametre juſtifié.) Ce diametre ſera par vous diviſé, comme dit eſt, à ſçavoir, ou en neuf ou en quatre.

Autrement ſe peut trouver l'échantillon du long & du diametre. Diviſez à vôtre plaiſir le diametre de vôtre vaiſſeau; puis cette diviſion ſoit multipliée par elle-même, & ce qui en viendra encore par le nombre de la diviſion que vous voulez donner à vôtre long, & cette derniere multiplication vous montrera les meſures que vous devez mettre dans ce vaiſſeau.

Exemple. Le diametre juſtifié d'un grand vaiſſeau ſoit la ligne a, b, qu'elle ſoit par vous diviſée en ſept parties égales, ou en huit, ou en neuf, ou à vôtre plaiſir; aprés multipliez ſept par ſoi-même (puis que nous ſuppoſons qu'elle ſoit diviſée en ſept) & vous aurez 49. que vous multiplierez encore par autant que vous eſperez diviſer le long de ce vaiſſeau, lequel je ſuppoſe être à preſent par vous diviſé en neuf. Si vous multipliez 49. par neuf, vous aurez 441. meſures, & vous mettrez 441. dans vôtre vaiſſeau. Aprés les y avois miſes exactement, ſçachez diſcretement avec une verge déliée & droite le profond (car le diametre vous eſt déja connu, lequel ſoit pour plus grande intelligence la ligne c, d; diviſez ladite ligne c, d, en neuf parties égales, & par ce que vous avez multiplié 49. par 9. car ſi vous les aviez multiplié 49. par 8. vous diviſeriez auſſi cette ligne en huit parties égales, l'une vous ſervira pour l'échantillon de vôtre long, & la ſeptiéme partie de la ligne a, b, qui eſt le diametre de vôtre grand vaiſſeau, vous ſervira pour l'échantillon des diametres. Ces deux meſures trouvées, vous les tranſporterez ſur une verge de bois, ou de fer, ayant ſon crochet à l'un des bouts, comme j'ai déja enſeigné ci-devant; puis chacune deſdites premieres parties ſera par vous derechef diviſée en pluſieurs autres parties égales.

Voilà la plus juſte & la plus aiſée deſcription pour fabriquer l'échantillon du Diapaſon ou Jange, qu'il eſt poſſible de trouver, au moins comme il me ſemble, laquelle a été inventée depuis quelques tems.

Si le nombre de 441. meſures vous ſemble trop grand, & par conſequent facheux à mettre exactement dans un grand vaiſſeau; au lieu de diviſer ledit diametre juſtifié en ſept, qu'il ſoit par vous diviſé en cinq, ou autre moindre nombre, & le cinq multiplié en ſoi, vous donnera 25. que vous garderez en vôtre memoire. Auſſi le long dudit vaiſſeau, au lieu d'être par vous eſtimé diviſé en neuf, qu'il ſoit eſtimé être diviſé en ſept, ou autre moindre nombre, aprés vous multiplierez 25. par ſept, pour avoir 175. meſures, & 175. meſures faudroit mettre dans la concavité dudit grand vaiſſeau, pour ſçavoir, par la doctrine precedente, diſcretement le profond de ces meſures; lequel profond doit être exactement diviſé en ſept parties égales, l'une deſdites parties ſera pour l'échantillon de vôtre long, & la cinquiéme partie du diametre pour l'échantillon des diametres.

Notez que pour operer juſtement, vous com-

manderez à un maître Tonnelier (homme adroit en son art) qu'il vous fasse un vaisseau qui soit parfaitement bien fait, & proprement arondi, ayant l'un des fonds en tout & par tout semblable, & de tel diametre que l'autre, & qu'il vous laisse l'un d'eux ouvert, lequel vous servira pour examiner le profond des mesures qui seront par vous mises dans ce vaisseau. Avant que de le commander, vous pourrez sçavoir par la precedente methode, quelle quantité ou nombre de mesures vous y voulez mettre ; afin de l'avertir à peu prés de sa tenuë ; comme si vous esperiez y en mettre 175. mesures, vous lui commanderex de le faire tel qu'on y puisse mettre 180. mesures ou environ, mais toutesfois plûtôt quelque peu plus de 175. mesures que moins ; cela lui sera aisé à faire, entant qu'il entend l'usage du pais. Vous le prierez aussi qu'il vous garde sur une table, ou autre chose polie, la longueur du diametre le plus precisément que faire se pourra. Tout cela ainsi ordonné, vous servira grandement à vous garder d'errer.

Je mettrai ici encore une methode, pour avoir bien precisement l'échantillon du long & du diametre ; laquelle servira pour ceux qui sçavent & entendent la division Arithmeticale. Vous mettrex dans un grand vaisseau qui soit bien fait, & parfaitement arondi (comme j'ai déja dit plusieurs fois) un certain nombre de mesures à vôtre plaisir & à vôtre discretion ; car cette methode est sans sujection des mesures. Posons que vous en ayez mis par exemple deux cens cinquante-six mesures ; sça-chez le profond le plus exactement qu'il vous sera possible, puis le marquez precisement sur une table polie. Aprés prenex precisement le diametre justifié, & le marquez sur ladite table. Ce diametre soit par vous divisé en six, ou en huit, ou autre nombre à vôtre discretion ; mettons qu'il soit, ou qu'il ait été par vous divisé en huit ; multipliez huit en soi, & vous aurez soixante-quatre divisez 256. mesures, qui sont les mesures par vous mises dans le vaisseau par 64. & vous trouverez quatre au quotient. Ce qui vous enseigne qu'il faut diviser la longueur ou profondeur de vos mesures en quatre parties égales, & en prendre l'une pour l'échantillon de vôtre longueur. Aussi la huitiéme partie du diametre de vôtre dit vaisseau sera, ou vous servira pour l'échantillon des diametres. Ces deux mesures trouvées, vous les rapporterex sur vôtre verge preparée, ayant son crochet au bout, comme on a enseigné en la precedente methode.

S'il advient qu'aprés la division faite, il y ait quelque reste que l'on appelle vulgairement en Arithmetique Fraction, alors il y arriveroit quelques difficultez, comme si au lieu d'avoir divisé le diametre en huit, il eût été par vous divisé en six parties égales. Lesquelles multipliées en elles-mêmes, eussent donné 36. pour diviseur de 256. mesures, & 256. mesures divisées par 36. eussent donné sept pour quotient, & quatre pour reste, qui $\frac{4}{36}$ sont d'un entier, qui reviennent (aprés être abregées) à $\frac{1}{9}$ ce qui enseigne qu'il faudroit diviser le profond de vos 256. mesures en sept parties & $\frac{1}{9}$ de une partie, chose fâcheuse a faire à celui qui n'entend pas bien la nature des fractions vulgaires. Ainsi on l'enseignera le plus succinctement qu'il sera possible. En premier lieu vous multiplierez 9. denominateur de $\frac{1}{9}$ par 7, qui est ou qui seroit vôtre nombre entier, & vous aurez 63. à cela vous ajoûterez 1, qui est numerateur de $\frac{1}{9}$ & vous aurez 64. qui seront neuviémes. Le long ou profond de vôtre vaisseau, ou corps colomnal, soit par vous divisé en 64. parties égales, & prenez en les 9. pour l'échantillon de vôtre profondeur ou longueur ; ces 9. parties seront, ou vous serviront pour l'échantillon de vôtre dite profondeur ou longueur. Si vous demandez pourquoi il faut plûtôt prendre les 9. parties de 64. que les 10. parties, ou autre nombre, la cause est, parce que 7, qui étoit vôtre nombre entier en le multipliant par 9, a été mis en neuviémes parties.

Exemple. La ligne a, b, soit le profond des mesures mises dans vôtre vaisseau ; en premier lieu, on la divise avec l'aide du compas, en 2. parties égales, au point c ; chacune de ces parties sera de 32. puisque le tout est 64, aprés on divise a, c, en 2. autres parties, pour avoir a, e, de 8. parties ; davantage on divise a, e, en deux parties, pour avoir a, f, de quatre parties. Enfin, on divise a, f, en quatre parties, l'une de ces quatre parties est $\frac{2}{4}$ de tout a, b. J'ajoûte une desdites parties d'e, tirans vers d, pour avoir a, g, les 9. parties de tout a, b, qui est de 64. par consequeur le vrai échantillon de vôtre longueur. Toutesfois pour éviter un tel travail, ôtez de 256. mesures, quatre mesures & vous aurez de reste 252. mesures qui se diviseront également par sept. Ceci suffira & contentera ceux qui veulent trouver l'échantillon du long & du diametre.

Aprés avoir enseigné la composition ou fabrique de la verge nommée Jauge ou Diapason (car on a usé ci-devant, & usera ci-aprés indifferemment de l'un ou de l'autre) par mesures égales, on enseignera ici brievement la pratique ou usage. Qu'elle soit par vous presentée sur le long du vaisseau à mesurer, avec tel artifice que le crochet touche l'un des fonds dudit vaisseau : la Jauge ainsi arrêtée, voyez combien de longueur de l'échantillon qui a été par vous ordonné à cela, se trouve en la longueur du vaisseau à mesurer, c'est-à-dire, depuis l'un des fonds jusques à l'autre, rabatant par estimation l'épaisseur des deux fonds dudit vaisseau, & le plus precisement qu'il sera en vôtre pouvoir. Pour exemple, mettex que la distance d'un fond à l'autre (aprés avoir rabatu par estimation l'épaisseur des deux fonds) soit de 10. mesures, vous les coucherez sur le papier, ou bien vous les garderez en vôtre memoire.

Cela accompli, avec l'autre partie de la Jauge ou Diapason, que vous avez appropriée pour le diametre des fonds, vous examinerez l'un des fonds, & aussi le profond dudit vaisseau, qu'il aura au droit du bondon, puis de ces deux mesu-

res vous en ferez une ; la moitié sera le vrai diametre de vôtre vaisseau, que l'on a ci-devant nommé le diametre justifié.

Afin que ceci soit mieux entendu, voici un exemple. La mesure du fond par vous trouvée, soit 8 mesures égales de vôtre Jauge ou Diapason ; & la mesure par vous trouvée au droit du bondon (qui est ou doit toûjours être le milieu de vôtre vaisseau) soit 10. mesures ; les deux jointes, ou ajoûtées ensemble, feront 18. mesures, dequol la moitié est 9. pour le diametre justifié de vôtre piece : Ce diametre trouvé, qu'il soit par vous multiplié en soi, & ce qui en viendra encore par le long de vôtre vaisseau ; cette derniere multiplication donnera les mesures que contiendra vôtre vaisseau. Exemple ; le vrai diametre a été trouvé 9. mesures égales, qu'il faut multiplier par 9. pour avoir 81. mesures. Ces 81. mesures vous multiplierez encore par 10. qui est ce que vous avez trouvé de mesures égales en la longueur dudit vaisseau, pour avoir 810. mesures, & 810. mesures contiendroit ledit vaisseau. Notez que si vôtre Jauge a été par vous fabriquée : pour examiner combien chaque vaisseau comient de pots, 810. feroient pots : mais si elle avoit été composée pour connoître combien chaque vaisseau contient de cimaises, que 810. seroient cimaises ; & ainsi des autres.

	8	diametre du fonds
	10	diametre du bondon
Somme	18	
La moitié	9	diametre justifié
	81	Le diametre multiplié en soi
	10	La longueur du vaisseau.
	810	Mesures dudit vaisseau.

Il adviendra souvent qu'en examinant les mesures, soit du long des vaisseaux, soit du diametre, il sera par vous trouvé outre & avec les mesures égales quelque partie d'une mesure suivante, laquelle vous garderez bien de perdre crainte d'erreur, comme on montrera ci-aprés. Pour venir au point, & afin d'être mieux ou plus intelligible, en voici un exemple : Ayant presenté vôtre Jauge appropriée pour le long, sur le vaisseau à mesurer : vous avez trouvé 8. mesures égales, & $\frac{2}{3}$ de la suivante : gardez-vous bien de les perdre : $\frac{2}{3}$ mais marquez sur le papier avec les huit mesures, ou bien les reservez en vôtre memoire.

La Jauge appropriée pour le diametre des vaisseaux, aprés avoir été par vous presentée au fond, elle vous montre quatre mesures égales t & encore $\frac{1}{2}$ de la suivante. Et par le bondon 5. mesures égales, les deux jointes ensemble font 9. mesures $\frac{1}{2}$ égales : la moitié est quatre mesures $\frac{3}{4}$ égales pour vôtre diametre justifié, lequel doit être multiplié en soi pour avoir $\frac{361}{16}$ qui valent 22 entieres $\frac{9}{16}$ que vous multiplierez encore par les mesures longues reservées en vôtre memoire qui sont huit $\frac{2}{3}$ pour avoir pour le contenu de vôtre dit vaisseau 195. mesures $\frac{13}{24}$ d'une mesure, qui est un peu plus d'une demi mesure. Voila la pratique 8. mesures $\frac{2}{3}$ pour la longueur reservées en memoire.

4 mesures $\frac{1}{2}$ pour le diametre du fonds.

5 mesures pour le diametre du bondon.

9 mesures $\frac{1}{2}$ l'addition des deux.

4 mesures $\frac{3}{4}$ pour le diametre justifié.

$\frac{19}{4}$ pour le diametre mis en quarts.

19 4 8 mesures $\frac{2}{3}$

19 4 $\frac{26}{3}$ la longueur mise en tiers.

171 16
19

361 le Diametre justifié.
16 multiplié en soy.

361—16
26—3

20. 2160.—48
48 722
13 9386—48

195 mesures 24

Voulez-vous connoître l'erreur que vous eussiez commise, si vous eussiez perdu les fractions que vous avez trouvées en examinant vôtre long & vôtre diametre ? posez que vous n'avez trouvé pour vôtre long que 8. mesures ; & pour le diametre du fonds 4. & pour celui du bondon 5. le diametre justifié, seroit seulement 4. $\frac{1}{2}$, qui multiplié en soy vous donneroit 20. mesures $\frac{1}{4}$ lesquelles multipliées par 8. qui est vôtre longueur, donneront pour tout le contenu de vôtre vaisseau 162. mesures, & non plus. L'erreur sera connuë en soûtrayant 162. mesures, de 193. $\frac{13}{24}$ lequel sera de 33. mesures. $\frac{13}{24}$.

Ici je m'étonne de ceux qui entreprennent l'exercice de la Jauge ou Diapason, ignorant totalement l'Arithmetique, sans l'aide de laquelle cette Jauge demeure fausse, ou pour le moins bien peu veritable. Je laisse à penser à ceux qui sont versez en l'Arithmetique, & qui entendent l'usage de cette Jauge, comment tels ouvriers, ou pour mieux dire, tels broüillons peuvent exercer leur profession en conscience.

Je n'entens pas que celui qui voudra exercer cette profession de Jauge doive être entierement Arithmeticien ; il suffira qu'il entende les quatre principales regles ; à sçavoir, Ajoûter, Soustraire, Multiplier, & Partir, sans lesquelles il ne peut parvenir à son dessein, au moins comme il me semble.

Or entant qu'an precedent exemple, on a usé des fractions vulgaires en Arithmetique, & non des secondes divisions de la Jauge, on mettra ici un autre exemple, pour enseigner comme on se pourra servir desdites secondes divisions ; mais avant que passer plus outre, il faut que les parties égales de l'échantillon de vôtre long & de vôtre diametre, ayent été par vous divisées chacûne en douze parties égales. Maintenant mettez qu'en examinant le long de vôtre vaisseau à mesurer, vous ayez trouvé sept parties égales de vôtre échantillon, & encore neuf parties des secondes divisions de la suivante : vous garderez cela en vôtre memoire. Aprés mettez qu'en faisant l'examen de l'un des fonds, vous ayez trouvé

quatre parties égales à vôtre échantillon, & encore sept parties de sa suivante; & examinant le diametre au droit du bondon, vous ayez trouvé cinq parties égales, & trois parties de la suivante.

Pour les quatre parties égales de l'un des fonds, vous prendrés 48. (entant que chacune est divisée en 12.) & sept de la suivante, seront 55. pour le diametre dudit fonds. Pour les cinq parties dudit bondon, vous prendrés 60. pour la cause dite ci-devant, avec lesquels vous ajoûterez trois secondes parties de la suivante, & vous aurez 93. pour le diametre du bondon. Pour avoir le diametre justifié, ajoûtés 55. avec 63. pour avoir 118. la moitié, qui est 59. sera le diametre justifié; lequel multiplié en soi, apporte 3481, qu'il faut encore multiplier par sept parties égales, & par les neuf secondes parties de sa suivante. Les sept parties égales vallent 84. parties de la seconde division & 9. de la dite seconde division font 93. multipliez donc 3481. par 93. pour trouver aprés la multiplication faite 323733 que vous diviserez par 228. (pour la raison ci-aprés declarée) & vous trouverez 189. mesures & $\frac{1567}{1728}$ d'une mesure, qui est un peu plus d'onze douziémes de mesures, & 187. mesures $\frac{1567}{1728}$ contient vôtre vaisseau, ou bien vous pouvez prendre sans erreur sensible 188. mesures.

La cause & la raison pourquoi on enseigne à diviser 323733 par 728. est telle, parce que vous avés mis les mesures égales de vôtre diametre en douziémes, tellement que vous avés trouvé pour vôtre diametre justifié cinquanteneuf douziémes, qui multipliées en elles-mêmes vous ont donné 3481. qui sont cent quarante quatriéme (entant que douze fois douze font 144.) ces 144. quatriémes ont encore été par vos multipliés par 93. qui est vôtre long mis aussi en douziémes, pour trouver 323733. qui sont 1728, & ce entant que 144. multiplié par 12. rend 1728. Bref, tout ainsi quu vous avés multiplié 59. douziémes par 59. douziémes, il faut multiplier 12. par 12. pour avoir 144. diviseur de 3481. Aprés, parce que vous avés encore multiplié 3471. par 93 douziémes, c'est-à-dire par les mêmes mesures de vôtre long, mises en douziémes. Il faut encore multiplier 244. par 12. pour avoir 1728. la vraie division de 323733. On passera (aprés avoir mis la pratique) de l'usage à la demonstration.

55 douziémes diametre du fonds.
63 douziéme diametre du bondon.

Somme 118

59	Diametre justifié en douziémes	12
59		12
531		24
205		12
3481	qui sont	144

93 la longueur mise en douziémes 12.

10443	15		288
31329	88		144
S. 323733	37	Diviseur	1728
	2469		
	17258		
	11199 (7		
	322728		

187 mesures. $\frac{1567}{1728}$

172888
1422
17

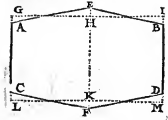
Pour lesquelles vous pouvez prendre sans erreur sensible 188. mesures.

Pour venir à la demonstration des choses dites ci-devant, soit par vous consideré le vaisseau colomnal a, b, c, d, & a, b, soit égal à l'échantillon de vôtre diametre, & b, g, ou a, f, égal à l'échantillon de vôtre longueur, vous me confesserez facilement que ce vaisseau contient seulement trois mesures, & ce entant que la ligne b, c, ou a, d, est triple à la ligne b, g, ou a, f, à sçavoir une en a, b, g, f, une autre en f, g, e, h, & la tierce & derniere en e, b, d, c. Aprés soit un autre vaisseau enfermant, ou enveloppant le premier en soy, sçavoir i, b, e, m, aiant son diametre i, b, double au diametre du petit vaisseau a, b; c'est-à-dire contenant deux fois l'échantillon de vôtre diametre. Ce vaisseau ainsi fabriqué ne differera du vaisseau a, d, c, b, excepté en diametre; car sa longueur sera, ou devra être égale à la longueur, b, c, afin que i, m, soit aussi de trois mesures égales à l'échantillon de vôtre long. Or entant que le diametre i, b, est double au diametre a, b, il s'ensuit que toute la superficie du grand cercle, i, b, n, o, est quadruple à la superficie du petit cercle, a, b, p, q, ce qui se peut autrement prouver par la premiere proposition du 12. d'Euclide, veu que le quarré qui sera fait sur le diametre b, i, sera quadruple au quarré qui sera fait sur le diametre a, b, par commune sentence. Ceci peut être mieux entendu, par ce qu'en toute figure d'Euclide (c'est quand plusieurs cercles sont les uns dans les autres concentriques, ou excentriquez, aiant distance pareille l'un à l'autre) la proportion d'une superficie à l'autre est toûjours exprimée par nombres quarrez, c'est-à-dire, que le diametre de l'un est double au diametre de l'autre, que la superficie de l'un sera quadruple à la superficie de l'autre: par là il s'ensuit que la superficie b, i, n, o, est quadruple, ou qu'elle contient quatre fois autant que la superficie a, b, p, q, & si a, b, p, q, est la superficie d'une mesure, il est certain que b, i, n, o, est superficie de quatre mesures. Or puis que ladite superficie b, i, n, o, contient la superficie de quatre mesures, il est manifeste que tout le corps, i, k, b, g, contiendra quatre mesures entieres & parfaites; & tout le corps i, l, b, h, contiendra huit mesures parfaites. Ainsi tout le precedent vaisseau contiendra douze mesures entieres & parfaites, de deux mesures de l'échantillon en son diametre, & de trois mesu-

res de l'échantillon en son long. De là est venuë la regle precedente, qui commande de multiplier les mesures du diametre en elles-mêmes, puis ce qui en provient par les mesures que contient le vaisseau en sa longueur.

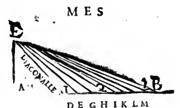
Avant que mettre fin à ce Chapitre, j'ajoûterai ici une figure, avec l'aide de laquelle on pourra voir à l'œil la cause pourquoi on ajoûte le diametre du milieu de la piece à mesurer, avec le diametre de l'un des fonds de ladite piece, pour (aprés en avoir pris la moitié) avoir le diametre justifié.

La piece à mesurer soit representée par a,e,b, & par c, f, d, la ligne e, f, qui est, ou qui represente le diametre du milieu, soit estimée être de diz mesures; la ligne a, c, qui est le diametre de l'un des fonds, soit estimé être de huit mesures; joignez diz mesures avec huit mesures, vous rencontrerez dix-huit mesures, dequoi la moitié est le diametre justifié. Il sera donc neuf mesures; mais le diametre de l'un des fonds est de huit mesures; ainsi pour le rendre de neuf mesures, vous ajoûterez une mesure à la ligne a, c, ou b, d, (puis que l'une est égale à l'autre) en cette sorte: Divisez une de vos mesures en deux precisément, puis en donnez une partie de a, tirant directement a, g, pour avoir a, g, égal à ladite moitié de l'une de vos mesures. Faites le semblable de e, vers l, & de b, vers i, puis de



d, vers m; aprés tirez la ligne g, h, i, & la ligne l, k, m, pour avoir tout le tetragone a, b, i, l, k, m, égal à toute la figure a, e, b, c, f, d. le tout est si familier à ceux qui sont quelque peu versez en Geometrie, qu'il ne requiert plus longue, ou superflue declaration.

Il y a un autre division pour l'échantillon du diametre de la Jauge, plus aisée pour l'usage, que la precedente, entant qu'elle ne requiert qu'une seule multiplication; à sçavoir, que le long du vaisseau soit multiplié par le diametre d'icelui, pour avoir sa precise mesure, cette division est telle. Aprés avoir trouvé vôtre échantillon diametral, par la methode ci-devant donnée, vous vous pourvoirez d'une table de noyer proprement polie ou applanie: sur icelle vous tirerez une ligne droite indeterminée, qui soit par exemple, a, b, sur le point a, vous ferez la perpendicule a, e, le plus exactement qu'il vous sera possible, qui sera aussi indeterminée ou à vôtre discretion. Tout cela ainsi preparé, vous prendrez sur vôtre Jauge par vous déja divisée en parties égales, la longueur de l'échantillon de vôtre diametre, le plus precisément qu'il vous sera possible; puis sans varier le compas, vous mettrez l'un des pieds au point a de la ligne preparée, aiant son perpendicule, & de l'autre vous ferez le point d; puis de la même postula-



tion (sans ôter le pied immobile du point a) vous ferez sur vôtre perpendicule le point e, afin que a, e, soit égal à d, a; à sçavoir chacun une mesure de l'échantillon de vôtre diametre. Aprés mettez le pied immobile du compas au point d, & de l'autre faites le point h, égal à a, d; puis le transportant au point h, de la même ouverture faites le point b, & ainsi continuant tant qu'il vous plaira; ainsi vous aurez ladite ligne preparée sur vôtre table, divisée en parties égales, chaque partie correspondant à l'échantillon de vôtre diametre. Ces parties, ou divisions égales, seront par vous notées par nombres, mettant 1 sur d, & 2 sur h, & ainsi des autres.

Chacune de ces parties égales se divisera en parties inégales en cette sorte: Mettez l'un des pieds du compas au point e, & ouvrez l'autre jusques au point d; le compas ainsi ouvert, transportez l'un de ses pieds au point a, (toutesfois sans varier tant peu que ce soit l'ouverture dudit compas) & de l'autre faites le point f, pour avoir a, f, égal à e, d; & la ligne a, f, sera le diametre d'un vaisseau qui contiendra seulement deux mesures en la superficie de l'un de ses fons. Notez aussi que ladite ligne a, f, entant qu'elle est égale à la ligne e, d, sera ou servira de diagonnale aux lignes a, d, & a, e, & ainsi des autres suivantes. En outre transportez le pied immobile du compas au point e, & étendez l'autre jusques au point f, aprés sans varier ladite ouverture, mettez le pied immobile au point a, & de l'autre marquez le point g; & la quantité a, g, sera l'échantillon d'un vaisseau qui contiendra trois mesures en son diametre.

Le compas soit ouvert pour la troisiéme fois, & le pied immobile soit mis au point e, & l'autre soit par vous étendu jusques au point g: le compas ainsi ouvert, mettez le pied immobile au point a, & de l'autre faites le point h, & la quantité ou ligne a, h, sera l'échantillon d'un vaisseau circulaire qui contiendra quatre mesures du païs en son diametre. (Notez toutesfois que si vous avez bien operé, la quatriéme mesure inégale viendra justement tomber sur la deuziéme mesure égale, & ce parce que deux fois deux sont quatre; s'il advient autrement en faisant vôtre operation, vous serez averti par là que vous avez mal operé, & commis quelque erreur en ouvrant & en transportant le compas: ainsi vous examinerez pour la seconde fois vôtre ouvrage. Davantage la neuviéme mesure inégale doit venir justement tomber au point de la troisiéme mesure égale, entant que trois fois trois sont neuf; & la seiziéme mesure inégale, au vrai point de la quatriéme égale, & ce parce que quatre fois quatre sont seize; & ainsi des autres si plus en y a.) Au reste, pour les autres divisions inégales, vous mettrez le pied immobile

du compas audit point e, & avancerez l'autre jusques à ce qu'il vienne au point h, puis de la même ouverture (transportant le pied immobile du compas au point a) vous ferez le point i. Encor vous metrez le pied immobile du compas audit point e, & ouvrant l'autre jusques au point i, vous le transporterez aussi ouvert au point a, & de l'autre pied mobile vous ferez le point k; avec la même façon ou methode vous chercherez le point l, & le point m, & aussi le point b, (lequel viendra precisément tomber au point de la troisiéme mesure égale, pour les causes ci-devant declarées; au moins si vous operez sans erreur) vous continuerez les autres divisions égales, qui se trouveront sur vôtre ligne, par la même façon, tant & si longuement que vous connoitrez être expedient & necessaire pour mesurer le diametre des vaisseaux circulaires de vôtre païs ou habitation.

Cela faisant, le premier échantillon a, d, demeurera indivisé; le second qui est d, h, sera divisé en trois; le troisiéme qui est h, b, en cinq; & le quatriéme (si tant en y a) en sept; le cinquiéme en neuf, & ainsi continuant par deux, s'il y avoit plusieurs autres échantillons.

Quand vôtre ligne susdite sera ainsi divisée sur ladite table, vous prendrez avec l'aide du compas chaque division, & les rapporterez (le plus precisément & exactement qu'il sera à vôtre pouvoir) sur le côté de vôtre Jauge, ou verge preparée pour l'échantillon des diametres. En les rapportant experimentez toûjours si la quatriéme inégale viendra precisément tomber sur la seconde mesure égale, & la neuviéme inégale sur la troisiéme égale, & ainsi des autres; & cette experience vous servira grandement pour vous garder d'errer en la division de ladite Jauge.

De plus s'il vous vient en fantaisie de diviser ladite verge preparée pour les diametres des vaisseaux circulaires, en parties égales, ce seroit chose superfluë & inutile; voire empêchant de diviser les premieres parties égales de cette verge ou Jauge, en plusieurs autres parties égales, encore que l'on l'aie ainsi enseigné au commencement de ce petit traité.

La fabrique donnée le plus intelligiblement qu'il a été possible; on en va enseigner l'usage, ou pratique: Presentez ce Diapason ainsi divisé par mesures inégales, devant l'un des fons du vaisseau que vous desirez examiner, & gardez en vôtre memoire, les mesures que vous trouverez être contenuës en ce Diapason, ou bien les mettez en écrit sur quelque morceau de papier. Aprés mettez le Diapason dans le vaisseau par le bondon (avec tel artifice qu'il soit perpendiculaire) & gardez en vôtre memoire les mesures que vous trouverez y être contenuës; puis de ces deux mesures) à sçavoir de la mesure du fons, & de la mesure trouvée au bondon) faites-en une: la moitié sera le diametre justifié de vôtre vaisseau à mesurer. Cela connu, vous presenterez vôtre Diapason ou Jauge, qui a été ci-devant par vous appropriée pour l'échantillon des longueurs, sur le long du vaisseau à mesurer avec tel artifice que le crochet de la Jauge touche l'un des fonds dudit vaisseau: puis regardez combien de mesures longues contient ce vaisseau (l'épaisseur des deux fonds par estimation rabatuë) lesquelles vous multiplierez par vôtre diametre justifié, & ce qui provient de cette seule multiplication, sera ou montrera ce que contient de mesures le vaisseau par vous examiné.

Exemple. Ayant presenté vôtre Diapason devant le fonds du vaisseau à examiner, posons que vous ayez trouvé sept mesures inégales en son diametre, puis l'ayant transporté au bondon, autres neuf mesures inégales par dedans œuvre, ajoûtez sept mesures inégales avec neuf mesures, pour avoir seize mesures inégales. Prenezen la moitié & vous aurez huit mesures pour vôtre diametre justifié; aprés l'autre côté de ce Diapason (qui a été par vous approprié pour l'échantillon des longueurs) étant mis par tel artifice que le crochet qui est l'un des bouts, touche contre l'un des fonds, vous demontre douze mesures égales, l'épaisseur des deux fonds par estimation rabatuë: ces douze mesures égales soient par vous multipliées par vôtre diametre justifié, qui sont huit mesures inégales, pour avoir aprés la multiplication faite nonante-six mesures en tout le corps dudit vaisseau. Voici la pratique.

7 mesures, le diametre de l'un des fonds.
9 mesures, le diametre du bondon.

Somme 16 mesures.

8 mesures, le diametre justifié.

12 mesures égales, la longueur de vôtre vaisseau.

96 le contenu de tout le vaisseau.

Or entant qu'en examinant le long du diametre des vaisseaux, il adviendra souvent que vous trouverez outre & par dessus les parties, soit égales ou inégales, quelque partie ou portion de sa partie suivante (ce que l'on appelle vulgairement fraction) je me suis avisé de vous en donner ici un exemple.

La Jauge appropriée pour le diametre des vaisseaux (c'est le côté qui a été par vous divisé en parties inégales) aprés avoir été par vous presentée au fond d'un vaisseau circulaire, elle vous montre pour son diametre quinze mesures égales, & encore $\frac{2}{3}$ de sa suivante: & par le bondon dix-sept mesures & encore $\frac{1}{2}$ de sa suivante. Les deux jointes ensemble sont trente-trois mesures $\frac{1}{6}$ la moitie est seize mesures. $\frac{7}{12}$ Voila vôtre diametre justifié que vous garderez en memoire. Cette même Jauge appropriée pour les mesures longues des vaisseaux (c'est le côté qui est divisé en parties égales) aprés avoie été par vous presentée de telle façon que le crochet touche l'un des fonds, vous donne huit mesures égales, & un quart de la suivante. Multipliez vôtre diametre justifié qui est seize mesures $\frac{7}{12}$ d'une mesure par huit mesures longues & $\frac{1}{4}$ d'une mesure pour avoir pour tout le corps dudit vaisseau circulaire 136. mesures. $\frac{21}{16}$ Voici la pratique.

15 mesures $\frac{2}{3}$ le diametre de l'un des fonds.
17 mesures $\frac{1}{2}$ le diametre du bondon.

Somme 33 mesures $\frac{1}{6}$

16 mesures $\frac{7}{12}$ le diametre justifié.

8 mesures $\frac{1}{4}$ égales, la longueur de vôtre vaisseau.

16 $\frac{7}{12}$ 8 $\frac{1}{4}$ 199 12
12 4 33 4

32 32 597—48
167 1 597
199——33 Somme 6567 à diviser par 48
12——4

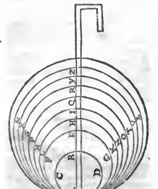
1 (1
1 1 8 39
1 7 1 (9 48
6 1 6 7 13

136 mesures & 16

4 8 8 8
4 4

Ceci suffira quant à l'usage, entant qu'il me semble que l'on en a assez amplement parlé au Chapitre Cinquiéme de ce petit traité, auquel le Lecteur pourra avoir recours.

L'usage enseigné, on mettra ici quelque petite demonstration. Premierement vous noterez que la Jauge ou Diapason étant divisé par divisions inégales, represente plusieurs cercles excentriquez les uns aux autres, comme vous pouvez voir en la figure suivante; en laquelle le diametre a, b, doit être estimé le vrai échantillon d'une mesure du lieu, de ville ou païs où vous aurez fabriqué ou composé ledit Diapason ou Jauge; ainsi tout le cercle, a, c, b, d, sera ou



tiendra le lieu d'une superficie, soit haute ou basse, d'une mesure. Le cercle, a, f, e, g, sera la superficie de deux mesures, à sçavoir une en a, c, b, d, que le grand cercle a, f, e, g, enveloppe & enferme en soi, puis une autre mesure en la distance qu'il y a de b, en e, & de c, en f, & de d, en g: on pour mieux dire en la figure lunaire a, f, e, g, par où il s'ensuit que la superficie ronde a, f, e, g, doit être double à la superficie, a, b, c, d; & la superficie a, h, i, k, triple à ladite superficie a, b, c, d, & la superficie a, l, m, n, quadruple. Il est aisé à demontrer que ladite superficie a, l, m, n, est quadruple à la superficie a, b, c, d, entant que son diametre a, l, est double au diametre a, b, (comme il a été dit au Chapitre septiéme quand on a enseigné à diviser la Jauge en plusieurs parties inégales) maintenant on demontrera par la doctrine de la seconde du douziéme d'Euclides, comme la superficie ronde, a, f, e, g, est double à la superficie ronde a, b, c, d, ladite seconde est telle. La proportion d'un cercle, à un autre cercle, est telle que la proportion du quarré qui sera fait sur le diametre de l'un, au quarré qui sera fait sur le diametre de l'autre. C'est-à-dire, telle proportion qu'il y aura d'un quarré à l'autre quarré, telle proportion y aura d'un cercle à l'autre cercle. Mais le quarré qui sera fait sur la droite a, e, qui est le diametre du cercle a, f, e, g, sera double (tant par la construction, que par la penultiéme du premier d'Euclides) au quarré qui sera fait sur la droite a, b, (qui est le diametre d'une mesure) dequoi il s'ensuit, par ladite seconde du douziéme, la superficie, ou cercle a, f, e, g, être aussi double, à la superficie, ou cercle a, b, c, d, ce que l'on vouloit demontrer. Or par même argument, vous prouverez le cercle a, i, h, k, être triple, au premier cercle, qui contient la superficie d'une mesure, à sçavoir triple au cercle a, b, c, d. Entant que le quarré qui sera fait, sur la ligne droite a, b, sera triple au quarré qui sera construit, sur la droite a,b,(toûjours par la construction, & par ladite penultiéme du premier) & ainsi adviendra-il des autres, tellement que la superficie, ou cercle a, m, i, n, sera quadruple au petit cercle a, b,c,d.

Pour entendre cette demonstration, il faut bien entendre le septiéme Chapitre, auquel est montré comme il faut diviser la Jauge en parties inégales.

Là on verra comme la ligne a, f, (qui est ici representée par la droite a, e,) est égale à la diagonnale c, d, & parce que le quarré qui sera fait sur icelle, sera double (par la penultiéme du premier) au quarré qui sera fait sur a, d, qui est ici representée par la ligne a, b. Encore le quarré qui sera fait sur la diagonnalle e, f, sera triple, au quarré fait sur a, d, entant qu'il sera égal par la penultiéme du premier au quarré fait sur a, f, & au quarré fait sur a, e. Mais j'ai presentement demontré, le quarré fait sur a, f, être double, ou quarré qui sera fait sur a, e, & le double joint avec le simple, fait le triple: Or ladite diagonnale e, f, qui est la figure du septiéme Chapitre, est ici representée par la ligne droite a, b, c'est pourquoi le quarré qui sera fait sur la droite a,h, sera aussi triple, au quarré qui sera fait sur la ligne droite a,b,& ainsi des autres suivantes.

Au Chapitre precedent, on pensoit donner fin à ce petit traité, quand il m'est souvenu qu'avec un même Diapason ou Jauge, on peut mesurer les vaisseaux circulaires de plusieurs & divers païs, pourveu qu'on puisse sçavoir ou par la coûtume (autrefois experimentée) ou par le poids, la proportion qu'il y a de la mesure où a été fabriqué ledit Diapason, à la mesure du lieu où il n'a pas été fabriqué ni composé. Par exemple; j'ai un Diapason ou Jauge fabriquée en la noble & tres-renommée ville de Lyon. Cette Jauge me pourra servir ou à Vienne, ou à Romana en Dauphiné, ou en autre lieu, pourveu que je puisse sçavoir par le rapport des preud'hommes, ou par bonnes experiences, la proportion qu'il y

a

a de la mesure de Lyon à la mesure de Vienne, ou de Romans. Ainsi étant arrivé de Lyon a Vienne, & voulant là exercer ladite Jauge, vous vous informerez le plus diligemment qu'il vous sera possible, si deux ou trois pots de Vienne ne font point ou deux pots ou deux pots & demi, ou autre nombre de la mesure de Lyon. Si cela advient, vôtre Diapason vous servira en ce lieu autant parfaitement que s'il y avoit été fabriqué, moiennant que vous étendiez vôtre regle de trois.

Pour plus claire intelligence, mettez que les sept pots de Lyon ne fassent que six & demi de Vienne, & qu'étant audit Vienne, & ayant mesuré un vaisseau, avec un Diapason fabriqué à Lyon, vous ayez trouvé 267 pots $\frac{1}{2}$ mesure de Lyon, qui ne feront 267 pots $\frac{1}{2}$ mesure de Vienne, entant que les sept pots de Lyon ne font que six pots & demi, mesure de Vienne. Pour les convertir en mesures de Vienne, & pour sçavoir combien ces 267 pots & demi, mesure de Lyon, feront de pots mesure de Vienne, formez vôtre regle de trois disant : Si sept pots mesure de Lyon ne font que six pots & demi mesure de Vienne ? que feront 267 pots & demi mesure de Lyon à Vienne ? multipliez 267 pots & demi par six pots & demi pour avoir $\frac{6955}{4}$ divisez $\frac{6955}{4}$ par sept pour avoir 248 mesures $\frac{23}{28}$ de Vienne. Voici la pratique.

Si 7 me donnent 6 $\frac{1}{2}$
que me donneront 267 $\frac{1}{2}$

Si 14 me donnent 13
que me donneront $\frac{535}{1}$

Si 28 me donnent 13 que me donneront —————— 535

```
2 ( 1            13
2 8 7          5605
2 3 3 ( 1
8 9 8 8         535
248 mesures 11/28   6955.

2 8 8 5
2 2
```

Si vous esperez vous servir du poids, quand vous voudrez aller de Lyon à Vienne, examinez precisement combien une mesure de Lyon (on entend de bon vin clairet) pese d'onces de marc : posons par exemple qu'une mesure de vin en la ville de Lyon pese precisément trente-deux onces de marc : gardez cela en vôtre memoire, puis quand vous viendrez à Vienne, faites tant que vous trouviez du vin (au moins s'il est possible) de la couleur, force & saveur de celui que vous avez examiné en la ville de Lyon ; aprés examinez exactement avec le poids de marc combien une mesure de ce vin pese (on entend une mesure de Vienne) & posons pour exemple qu'elle pese trente-quatre onces $\frac{2}{11}$ d'une once de marc. Voulez-vous sçavoir combien il faudroit de mesures de Lyon pour faire une mesure à Vienne ? divisez trente-quatre onces $\frac{2}{11}$ par trente-deux onces, & vous trouverez au quotient une mesure $\frac{1}{13}$ & une mesure $\frac{1}{13}$ de Lyon, feroit une mesure à Vienne. Et ainsi les 14. de Lyon ne feront que treize à Vienne. Ainsi reprenant l'exemple precedent, dites : Si une mesure $\frac{1}{13}$ de Lyon ne font qu'une mesure de Vienne, que feront 267 mesures & demie ? Si vous operez à droit, vous trouverez autant qu'à la precedente, à sçavoir 248 mesures $\frac{11}{28}$ ou bien dites : Si quatorze ne font que treize que feront 267 $\frac{1}{2}$.

En examinant l'une ou l'autre mesure, gardez-vous bien de commettre erreur tant peu que ce soit : car si vous erriez, une petite erreue commise sur une mesure, vous causeroit une erreur sensible & apparente sur un grand nombre de mesures, enfin la premiere operation faite par l'experience des mesures, est plus aisée & plus certaine.

MET.

METHODE *à observer quand on veut faire un plan des arbres de haute tige.* La fin des pepinieres n'étant pas d'être laissées au lieu auquel vous les aurez plantées ; mais d'être plantées ailleurs dans un bon & fecond territoire, pour en tirer le profit & le contentement que l'on s'est proposé d'avoir en les plantant premierement & replantant aprés, pour demeurer toûjours dans ce bon fond ; il est donc à propos de vous instruire quel il doit être, comme vous le devez ameliorer & rendre propre à recevoir vos bons arbres, & leur donner la substance pour les alimenter & leur faire produire & donner abondamment leur fruit en leur tems & saison.

Il me semble que nous avons bien avancé cette matiere, en tout ce que nous avons dit ci-devant, & quoi que vous pourriez bien de vous-même suppléer à ce que nous avons à vous dire, & le pratiquer selon les leçons precedentes, neanmoins plusieurs estiment, qu'ils le doivent lire & prevoir que ce qui leur est enseigné dans la matiere, qui traite de ce qu'ils veulent executer, & negligent absolument de voir ce que l'on a dit & enseigné amplement ailleurs, quelque raport & conformité qu'ils aient, à ce qu'ils se sont proposez de faire.

Cela obligera à vous dire & repeter quelque chose de ce que l'on a dit ci-devant, touchant les preparations & autres choses necessaires pour planter, avec esperance de bien réüssir en vôtre plan.

Pour commencer, nous continuerons à vous dire que la principale chose & absolument necessaire pour avoir un bon plan, c'est de planter en un bon fond de terre qui ne soit point battu des vents, ni moüillé des eaux croupissantes, ou autres qui y sourdent, & qu'il ne soit pas trop aride & trop sec.

Vous direz que l'on ne peut pas toûjours choisir, & que chacun fait valoir son propre fond, plus par necessité qu'autrement, & l'on vous répondra que l'on ne réüssit pas toûjours à ce que l'on entreprend, faute de bonnes dispositions, & de rencontrer des sujets susceptibles de ce dont vous les voudriez rendre capables : la nature & l'art sont deux choses bien differentes ; la nature le porte toûjours à retenir & à produire des effets de ce qui lui est propre ; mais l'art ne répond jamais si bien à vos intentions que la nature à ce qui lui est propre.

Mais cette même nature vous aide beaucoup

a perfectionner vôtre art, vôtre travail, vôtre industrie, & vous fait trouver vôtre compte, & vôtre fin par son aide : voyons donc comme nous pourrons bien faire réüssir un plan par l'art & l'addresse du travail, qui de soy ne seroit que mediocre, & à ne pouvoir bien réüssir sans travail.

Si vous avez un bon fond, vôtre Intention est accomplie, s'il est mediocre, il le faut ameliorer, & tout fond souffre pour bon qu'il soit, qu'on le perfectionne par ameliorations ; pour être certain de la bonté de la terre à planter, il ne faut pas considerer, si elle porte de beaux grains en abondance, & tels que vous le pouvez demander ; mais il faut voir si avec cette premiere bonne qualité elle a assez de terrain pour recevoir un arbre qui a besoin de plus forte, & plus puissante nourriture qu'un tuyau de bled ou d'avoine.

De plus un champ se trouve bon en une de ses parties, qui ne se trouvera pas bon en toutes les autres, & neanmoins c'est en ce champ que vous voulez planter ; il faut donc un autre travail pour une partie, que pour le total : ce que nous vous avons déja dit ci-devant, vous l'a dû enseigner suffisamment ; neanmoins pour vôtre satisfaction particuliére, nous allons vous dire, ce que vous pouvez encore souhaiter.

On veut supposer que vous voulez planter en une terre, soit quarrée, soit plus longue que large, soit plus large que longue, soit en cercle, soit en ovalle, ou en toute autre façon & figure qu'elle sera ; On suppose aussi que vôtre terre veut un amendement ; mais aussi on suppose que cette terre n'a pas d'eau au pied, ou qui y croupisse ; car ce n'est pas en ces deux fonds que l'on vous conseille de planter, en la forme dont nous avons à parler ; ces deux fonds se plantent en buttant, & non pas en foüillant & creusant la terre.

Pour sçavoir comme vous planterez, & la quantité des arbres que vous mettrez dans vôtre plan, de quelque figure qu'il puisse être ; il faut ou que vous sçachiez comme l'on se sert de l'équierre, d'un mesureur arpenteur, ou bien avoir un habile arpenteur ; car si vous vous écartez d'une seule ligne au commencement, ou en quelque autre endroit, vous ne trouverez pas vôtre compte.

Outre cette équierre de mesureur, il vous faut avoir une perche de bonne longueur, ou plûtôt deux bien commodes, entées ensemble en sorte qu'elles ne se détachent point, & vôtre perche sera de la longueur au juste que vous voudrez donner de distance à vos arbres, en une ou plusieurs ; les bons planteurs se servent plûtôt de perches pour planter que d'un Cordeau, d'autant qu'à force de bander un Cordeau, il s'allonge, & s'il vient à être moüillé, il racourcit, & jamais la mesure n'est si juste que celle de la perche. Avec vôtre équierre & vôtre perche il faut encore en avoir autant de fiches comme vous voudrez planter d'arbres en vôtre piece.

Toutes ces trois choses étant prêtes en un beau jour ; car il faut toûjours du beau tems pour travailler à la terre, vous vous transporterez sur la piece de terre que vous voulez planter, & choisirez le côté qui sera le plus en vüë & le plus droit, & l'ayant bien consideré, vous prendrez vôtre équierre de mesureur, pour tirer vôtre premiere ligne de plan bien droite.

Ladite premiere ligne étant bien prise, vous poserez vôtre premiere fiche à l'endroit, où étoit posée l'équierre, pour servir de lieu à planter le premier arbre de cette premiere ligne, laquelle fiche ne posera pas au devant, ni au derriere de l'équierre ; mais dé son trou, sur la même ligne, vous prendrez avec vôtre mesure de bois qui vous sert à donner la distance de vos arbres le milieu du bois de vôtre fiche droite, & non pas le devant ni le côté, & vôtre mesure prise audit équierre de mesureur, vous poserez vôtre seconde fiche, pour marquer la place de vôtre second arbre, laquelle fiche vous ne poserez pas au bout de vôtre perche ; mais vous la poserez en sorte que le bout de vôtre perche soit justement au milieu de vôtre fiche, la raison est qu'une fiche peut être plus grosse qu'une autre, comme aussi des arbres sont plus gros les uns que les autres, & si vous preniez vos mesures d'arbre en arbre, en dedans ou en dehors & non au milieu de la circonference de vôtre fiche ou de vôtre arbre, vous jugerez bien que vos mesures par la raison de l'inégale grosseur, ne se rapporteroient pas justement comme elles se rapporteront, si vous comprenez bien, & observez encore mieux ce que l'on vous enseigne : cette seconde fiche ainsi posée sur cette même ligne, vous en poserez encore une troisiéme avec l'équierre & avec la mesure & les observations ci-dessus en la même ligne, & ainsi vous aurez en distance égale & droite, trois fiches sur une même ligne droite.

Ces trois fiches ainsi posées, vous en demeurerez là pour lors en ladite ligne, & vous en recommencerez une seconde, à laquelle seconde ligne vous donnerez la même distance qu'il y aura de vôtre premiere fiche à vôtre seconde de ladite ligne, ni plus ni moins pour ficher cette premiere en vôtre seconde ligne, il faut remettre vôtre équierre dans le trou de vôtre premiere fiche, de vôtre premiere ligne, pour tirer en équierre une seconde ligne, à répondre en trois façons à la premiere plantée ; la premiere à son trou, auquel elle est, la seconde à la distance que vous donnerez à cette seconde fiche, qui sera la seconde rangée ; & la troisiéme de cette seconde fiche en ligne aussi directe, jusques au bout de vôtre piece, comme vous avez fait aller vôtre premiere ligne, faisant le coin à cette seconde, qui sera bien mesurée, & sera le premier arbre de vôtre second rang : cette premiere fiche posée, vous poserez toujours à l'équierre la seconde & la troisiéme fiche sur ladite seconde ligne droite, suivant vôtre premiere ligne, & ainsi la premiere & seconde ligne auroit chacune trois fiches, pour designer la place de trois arbres, & vous en demeurerez encore là sans passer plus outre, & recommencerez une troisiéme rangée ou ligne droite, pour faire vôtre troisiéme rang d'arbres.

Pour faire cette troisiéme ligne, vous mettrez vôtre équierre à vôtre seconde fiche, que vous ferez répondre à vôtre fiche du coin, & à celle que vous planterez sur cette droite ligne, mesurée à vôtre mesure de bois, & au bout de cette fiche posée, vous rapporterez vôtre équierre dans son trou, & vous ferez joüer vôtre dit équierre de trois côtes servant à vôtre fiche du coin, à la

ligne droite où est fiché l'équierre, & la troisiéme vous la prenez au travers de vôtre piece, en ligne droite, comme vous avez fait vôtre seconde, & y plantez en entrant dans la piece encore deux autres fiches bien mises, en distance & par la perche & mesure, & par l'équierre de droiture, & en demeurerez là.

Par ce moyen vous aurez neuf fiches, en distance entierement égale en droite ligne de tout côté, qui vous font un quillier en telle sorte, que de tout sens que vous regardiez vos neuf fiches, vous y voyez toûjours en droite ligne vos trois fiches, comme vous voyez les trois quilles d'un quillier en sa distance; cette disposition de fiches doit servir de fondement à tout vôtre plan, en son quarré qu'elles vous representent; car vous poursserez ces trois rangées ainsi commencées jusques au bout de vôtre piece, en la même figure cela me fait vous repeter & vous dire, de bien & soigneusement prendre garde à vos mesures, lors que vous posez vos fiches, & encore d'en être aussi soigneux, quand vous planterez vos arbres, car c'est le tour du métier, & si vous ne les prenez bien, & comme nous vous avons dit, vous ne viendrez jamais à vos mesures, & toute vôtre piece étant ainsi allignée & plantée de fiches, vous sçavez combien il vous faut d'arbres en tout vôtre plan, & ainsi combien il vous faut faire de trous pour les planter, & pour bien réüssir à faire vos trous & ne vous point tromper: il faut tres-fortement arrêter dans terre vos fiches, en sorte que l'on ne vous les vienne point retirer par malice, ou que les vents, les bestiaux, ou les personnes ne les abattent point, c'est pourquoi ordinairement l'on prend des bûches que l'on seie de longueur d'un pied, & que l'on fend par quartiers, gros comme des échalats, & on les met dans tous les trous des fiches ne les laissant sortir de la terre, que d'un bon poulce, pour n'être obligé à remesurer si souvent.

L'endroit de vos arbres & des trous à faire & vuider, pour les bien planter, ainsi pris & alligné, vous prendrez une mesure de six pieds, au milieu de laquelle vous ferez une marque, pour servir de mesure à faire vos trous de six pieds de circonference, car un trou à planter un arbre, à plein vent, doit avoir six pieds de large en sa rondeur, & à la même mesure; vous ferez une autre marque pour donner cinq pieds de creux ausdits troux; vous prendrez avec cette mesure que vous poserez à l'endroit de la marque sur vôtre cheville, qui est, ou doit être le lieu de vôtre trou, & avec un hoyau vous marquez la rondeur de vôtre trou, en faisant faire par ladite mesure la circonference de la place du trou, en tournant l'échalas en son rond. Le trou ainsi marqué, vous en faites vuider la terre, jusques à trois pieds; si elle se trouve bonne si avant, & vous mettez cette bonne terre à part, puis vous faires encore creuser deux autres pieds, pour donner ladite profondeur de cinq pieds ausdits trous, & cette terre desdits derniers deux pieds, se doit mettre separément de la terre des trois pieds, quand elle seroit aussi bonne.

Vôtre premier trou ainsi vuidé, enseigne souvent quel est le fond de vôtre heritage.

Que si vos trous étant ainsi ouverts, il se trouve aprés vos trois pieds de premiere terre, ou bien plûtôt que vôtre fond change, & qu'au lieu de bonne terre ce soit terre à cailloux, marne, argille rouge, brûlant, sablon jaune, ou autre telle mauvaise matiere, vous jugerez bien vous même qu'un arbre planté, sans avoir fait lesdits trous, & connu le défaut de vôtre terre, rût été un arbre perdu, & que vous ne pouvez pas remettre cette méchante matiere en vos trous, & notamment quand vous voyez que le hoyau ne peut entrer en un tel fond, & qu'il faut que ce soit à coups de pics, que vous cassiez ces matieres, pour creuser vôtre trou, & que quand la racine de vôtre arbre seroit parvenuë à ces matieres, elle eût desseché & fait secher vôtre arbre par la tête, car c'est toûjours le sommet de l'arbre qui vous enseigne le mal de sa racine, il faut donc songer où vous ferez porter ces méchantes matieres, & où vous prendrez dequoi remplir lesdits trous de bonne terre, & ameliorer ainsi vôtre fond.

On vous a dit ci-devant parlant des trous des espaliers, qu'il n'y a rien de plus profitable, & de meilleur que la terre des grosses ornieres que l'on prend sur les grands chemins, pour mettre dans lesdits trous, si vous avez la commodité & la force de ce faire, & de la pouvoir faire charier jusques à vos trous; car en ce cas on fait vuider un rang de trous de toute leur terre par le même ordre, en vuidant la premiere, qui est le dessus, & la faisant passer par la claye, si elle en a besoin, comme si elle est pleine de cailloux ou pierres, qui ne peuvent donner aucune substance à vos racines, & ce sur le bord du trou, en sorte que la bonne terre qui étoit sur la superficie tombe au fonds de vôtre trou, & les cailloux & pierres dehors; & quand vôtre tombereau apporte de la bonne terre des grands chemins pour achever de remplir le trou, vous rechargerez vôtre même haquet de la matiere que vous ne devez pas remettre en vos trous, & vous n'embarasserez point vôtre champ par la vuidange de tous vos autres trous tout à coup, mais seulement vous faites vuider & remplir continuellement chaque rangée, que s'il y a des fonds dans vôtre champ que vous vouliez égaler, vous faites retirer toute la bonne terre qui y est pour vous en servir à remplir, & vous remettrez cette méchante à la place, & vous unissez ainsi vôtre champ, & aprés vous ne laissez pas de faire encore des trous dans cette mauvaise terre; mais vous remplissez tous ces trous faits dans cette mauvaise terre entierement de tres-bonne & nouvelle terre, & les arbres s'y trouvent fort bien; car toutes ces mauvaises terres mêlées avec la marne & autres seront meilleures en cet état qu'elles n'étoient en leur masse, qui ne pouvoit que faire mourir les racines.

On vous avoüe que l'on a fait planter par deux fois en un lien dont la terre paroissoit tres-bonne & que faute d'avoir tenu l'ordre que l'on vous prescrit, on a plusieurs fois veu mourir les arbres, & quand on a eu trouvé la maladie que l'on vous découvre, & que l'on y a remedié par le remede que l'on vous donne, on vous assure qu'ils ont fait merveille, & on a bien fait arracher de gros arbres fruitiers, & on n'a jamais trouvé que leurs racines allassent cinq pieds avant dans terre, combien qu'il soit constant que le poirier est l'arbre qui jette le plus avant ses racines dans terre, & qui s'y cramponne mieux même que les hestres & les chénes, que si vous ne pouvez pas commodement avoir de bonne

terre pour faire remplir vos trous, & telle que l'on vous enseigne, ou autre nouvelle terre qui soit reposée depuis long-tems, vous pouvez prendre de celle qui est sur vôtre champ entre deux fiches, la faire passer par la claye, l'ameliorer de fumier bien pourri & consommé, & en remplir vos trous, & épandre ce qui ne vaut rien dans vôtre champ, & la pluye avec le Soleil & la gêlée, pourront ameliorer ce qui ne sera point caillou, lequel caillou il faut faire porter ailleurs; mais si vous voulez faire un bon ouvrage, vous suivrez & pratiquerez ce que nous vous avons dit devoir être fait aux trous des espaliers, d'autant que l'on ne fait qu'une fois la dépense à un arbre en le plantant; mais l'arbre durera par ce moyen la vie de plusieurs hommes, & rendra avec notable usure ce que vous aurez fait pour lui.

Il y en a qui ont le pouvoir de faire bien fumer leurs terres, & les trous, on conseille à ceux-là de le faire, en sorte qu'au fonds de leurs trous ils mettent un pied de fumier, & sur ledit fumier un pied de terre, sur ladite terre un autre pied & demi de fumier, & qu'ils remplissent le surplus de leurs trous de bonne terre avec du fumier entierement éteint.

Que si vous pouvez avoir du fumier de pigeons, en faisant nettoyer les Colombiers, ce fumier est tres excellent; mais il n'en faut mettre que demi pied au fonds du trou, & un pied de terre par dessus; mais aprés ce pied de terre, il ne faut pas remettre de ce même fumier de pigeons, mais de celui de vache; car il est trop chaud, & dans le fond il fait des merveilles, & il renvoye sa graisse au dessus, comme un pot fait son écume, & ce fumier n'étant pas si commun, il le faut disperser en plus de trous que l'on pourra.

Quand tous les trous sont faits & remplis, à quoi vous devez bien travailler, depuis le mois de Mars, jusques au mois de Novembre, si vous voulez planter vos arbres la même année, & que vous puissiez avoir des ouvriers aussi commodément qu'on les a durant le mois de Novembre, jusques au mois de Fevrier, soit que vous y fassiez travailler en Hiver, ou en Eté; il faut que vous plantiez toûjours & sans variation, dans le mois de Novembre, ni plûtôt ni plus tard, si vous voulez parfaitement bien réüssir en vôtre plan.

Quand vos trous sont remplis, ils doivent exceder la terre d'un bon pied de bonne terre, d'autant qu'ils s'affaisseront beaucoup; & pour y mieux réüssir, il seroit bon de les laisser un an faits, sans y planter vos arbres, afin que la terre étant bien affaissée, vos arbres ne se trouvent point plantez trop avant dans la terre, comme cela arrive, quand on se hâte de les planter aussi tôt que les trous sont faits, vous vous donnerez bien de garde, sur toutes choses, de ne pas mettre les racines de vos arbres sur du fumier qui seroit dans vos trous; car si les racines touchent au fumier par dessous, ou bien si vous mettez du fumier tout pur sur le dessus de vos racines, en plantant, ou quand ils seront plantez, il fera infailliblement mourir vôtre arbre. On a vû des personnes faire déchausser leurs arbres en Novembre, en sorte que l'on leur voyoit toute la racine, & en Mars y faire mettre de bon fumier de vache, sur lesdites racines ainsi découvertes, parce qu'ils avoient oüi dire qu'il falloit fumer les arbres, & on a vû les même arbres sechez jusques dans la racine par cette seule faute un mois aprés; ne faites pas cette faute, & d'autant qu'en faisant vos trous vous avez ôté tous les fichons qui en marquoient le milieu, & le lieu auquel devoit être planté vôtre arbre, pour ne point faillir à le planter, où vous l'avez destiné, il vous faut recommencer & retrouver leurs places avec l'équierre, la mesure de bois & les fiches, comme nous vous avons ci devant enseigné, & au lieu des fiches que vous avez mises dans vos endroits de trou, il y faut mettre de beaux & de bons arbres bien preparez, que vous aurez pris en vôtre pepiniere, ou que vous aurez acheté, en cas que vous n'ayez point de pepiniere, & ausquels vous n'avez manqué de rafraîchir les racines.

Or pour y bien réüssir, vous ferez derechef vôtre quillier, en plantant tous vos arbres, de trois en trois, comme nous vous avons enseigné, & que vous avez fait vos fiches, en gardant exactement l'ordre & la mesure que nous vous avons si clairement expliquez.

Il me semble que l'on vous a donné assez suffisamment à connoître, en traittant des arbres, ce que c'est que de bien planter en espalier, de quel fond l'on doit tirer les arbres, pour être bons, comme l'on connoît un bon arbre, ceux qu'il faut rejetter, comme il les faut bien faire arracher, les empailler pour les faire venir, & ce qu'il faut faire quand ils sont arrangez; du tems qu'il faut prendre pour les planter, & comme il faut rafraîchir les racines; & nous avons dit, traittant des pepinieres, comme il les faut arracher, & bien replanter, & on croit n'avoir rien obmis.

Si vous n'avez point de pepiniere à vous, dans laquelle vous devez prendre les arbres que vous avez à planter, vous vous informerez où il y en a proche de chez vous, si vous pouvez, pour éviter les frais; que si la pepiniere est en un bon fond de terre, qu'elle ne soit en lieu où elle ait de l'eau au pied, où croupissante ou autrement, vous choisirez des arbres de ce bon fond, vous connoîtrez la bonté du fond qui n'aura point d'eau, à la beauté de l'écorce des arbres qui sera verte, rouge ou blanchâtre; mais fort pleine. & non pas collée sur ce bois, comme il s'en rencontre; & ne plantez jamais ni poiriers ni pommiers dont l'écorce vous semble collée sur le bois, & entierement maigre; car ils ne valent qu'à mettre au feu.

Il n'en faut pareillement point prendre de chancreux, ni couverts d'une mousse blanche & longue, & de tigneux avec leur tigne jaune; car cela montre que le pied de l'arbre ne vaut rien, choisissez des plus beaux, & n'y épargnez point l'argent pour les raisons que nous avons; dites le prix fait de ceux que vous voudrez avoir, rognez-les & les étiquettez, & les mettez en écrit sur vôtre papier s'ils sont greffez, afin de ne vous point broüiller, sinon il n'y a que leur soleil à marquer, & vous ne manquerez pas quand vous les ferez replanter, de les faire mettre tous au même soleil qu'ils étoient, au lieu duquel vous les avez tirez.

Vos arbres étant ainsi marquez, vous les ferez atracher & déplanter en la même façon & maniere que nous vous avons amplement declaré à la fin du traité de la pepiniere; d'autant que

c'étoit le lieu de vous le faire bien entendre, on vous y renvoye.

Quand ils seront ainsi bien déplantez, il est à prupos de les étêter sur le champ avec une bonne serpette, bien furte & bien trenchante, la serpe ne servant pas si bien à couper où vous voulez, comme fait une serpette; une personne tiendra l'arbre de hauteur, & l'autre coupera chaque branche de la tête, si long & si court qu'il lui plaira, & qu'il sçaura ou sera conseillé sur le lieu pour le mieux, n'y ayant pas de regles certaines; mais d'ordinaire, c'est decouper les bras à demi pied prés de la tige, & ladite coupe se doit toûjours faire en pied de chévre par dedans l'arbre, afin que la playe ne soit frappée du soleil, & que l'eau puisse couler, & quand vous replantez un arbre de haute tige, il ne faut pas épargner à lui couper la tête à cette longueur, afin qu'il pousse de plus beau bois, sans avoir égard s'il étant greffé il a bouton ou non à l'endroit où vous le coupez; quand vous voudrez choisir des arbres a replanter, n'en choisissez point qui ne soient capables de se soûtenir, & ne soiez jamais si peu curieux que de planter des arbres qu'il faut soûtenir avec un pieu, qui ne fait que perdre un arbre; il profitera beaucoup mieux dans la pepiniere qu'en place, sans aucun soûtien; c'est pourquoi ayez toûjours des arbres forts & capables d'être promptement greffez, ou qui soient tout greffez, pourveu que vous ne sôiez point trompé au fruit, notamment aux poiriers, & vous aurez un entier contentement.

La distance de six toises d'arbre en arbre est la plus belle, & il ne faut pas vous assujettir à aucun vieil arbre planté au lieu où vous voulez faire planter. Il les faut aussi planter tous en un air & d'arbres d'égale grosseur & âge, tant que vous pourrez.

Si vous plantez pour ne faire que du Cidre, la pomme est la meilleure; si vous plantez pour avoir du fruit à coûteau, la poire est la plûtôt prête à vous donner de l'argent comptant; mais il faut en ce faisant planter toutes vos poires tendres; car si vous estimez que le bon chrêtien, le mazuër, la livre, le rateau, le genârt, l'amour, le dagobert, le fontarabie & autres beaux & bons fruits de garde puissent venir en maturité parfaite sur les arbres d'un grand plan, c'est à quoi il ne se faut pas attendre; les vents de Septembre qui ne manquent jamais, vous secoüent furieusement ces beaux fruits, & vous n'avez jamais un parfait contentement, à moins qu'ils ne soient à un bon abri, ce qui est assez rare; & au contraire, le gros & petit banquet, le petit muscat, le bourdon, l'abellisseme, la cuisse-madame, l'epincroze, gros oignon, gros milan, gros muscat rouge, bigarade, petit & gros toussélet, caillorozat aux mouches, brutte bonne, de perle, d'amiral, messire-jean, bergamotte, & autres bons fruits tendres, chargent puissamment, sont connus des fruitiers, & sont vendus & mangez avant que les vents les abbattent, à la reserve du messire-jean & bergamotte; mais il ne faut pas laisser d'y en mettre; car ils y resistent assez: & on vous a bien plus instruit pour les poitiers que pour les pommiers, autant pour cette raison, que d'autant que les pommes sont bien plus communes; mais aussi plus tardives que les poires; il est vrai que les frians paisans font davantage la guerre à ces fruits qu'aux pommes; mais c'est que l'on n'en plante que peu, & qu'ils les ont bien-tôt dépoüillez; mais s'ils étoient aussi communs que les pommes, l'on n'y feroit pas la guerre davantage.

Vous retiendrez cette verité, qu'il faut bien chercher pour planter; c'est-à-dire, qu'il faut voir plusieurs pepinieres pour choisir vos arbres à planter, & ne declarer pas le nombre que vous en voulez avoir sans les avoir vûs & comptés dans la pepiniere, ce qui vous en accommodera, & ne plaignés point vôtre argent à un bel arbre & bien conditionné, & encore moins si vous le trouvés bien greffé du fruit que vous cherchez; pourveu que l'on vous le garentisse, comme on a dit ci-devant.

Que si vous êtes obligé à greffer vos arbres, parce que vous les avés pris en la pepiniere non greffés, ne greffés jamais que du fruit dont vous avés goûté, & que vous connoitrés, & faites plus d'estime d'un bon fruit, qui a un bon goût, que de ceux qui ont des noms inconnus; car l'on sçait toûjours le nom d'un bon fruit, comme des bons vins; pour avoir un arbre qui se formera fort bien, il faut le greffer toûjours des greffes que vous prendrés sur le principal & dominant de l'arbre, & du haut, & non des côtés; & l'on observe que pour être plus de raport, il faut qu'en l'année que vous prendrés la greffe au poitier, que ce soit son année de raport, & que l'arbre soit boutonné; quand vous ferez venir vos arbres de loin il faut avoir grand soin que la tige, ni ce que vous laissés de branche, ne soient point écorchés, car cela engendre des chancres, & quand vous le replanterés, vous rafraîchirez toûjours les racines, comme nous avons dit.

Quand vous grefferés vos arbres, ne mettés jamais qu'une greffe forte & courte, & qui ait un œil bien gros; & ne greffés point de ces longues greffes, qui ont les yeux éloignez, cela ne pousse jamais comme fait une courte greffe, & un bon œil, & retenez bien cette leçon elle est d'un habile homme, & ne laissez point divertir la force de vôtre arbre à deux greffes, quand l'arbre devroit manquer de reprendre; & il faut être peu experimenté à greffer quand les poiriers & pommiers manquent à reprendre; mais il faut être bon greffeur pour les arbres à noyau; la negligence que l'on apporte à faire les poupées des greffes, est bien plûtôt la cause de ce qu'elles ne reprennent point, que le manquement de greffer; c'est pourquoi il faut avoir soin d'avoir une personne qui entende à appliquer la poupée, & que celui qui greffe, ne fasse qu'appliquer les greffes, & que l'autre soit bien servi pour appliquer ses poupées, & vous garderez l'ordre que nous vous avons dit, que l'arbre que vous greffés, soit un peu en pied de biche, afin que l'eau n'entre point dans la fente, comme elle fait quand l'arbre est tout en son plat.

Vous écrirés toûjours le nom des fruits greffés sur vôtre livre, & vous ne vous en rapporterés point à vôtre memoire, ni aux ardoises, comme nous avons déja averti à l'endroit des pepinieres; les réveurs disent que ceux qui ont l'haleine gâtée ne réüssissent point en leurs greffes, & qu'il ne les faut point employer à cela, & moi je vous dis, que vous n'y emploiez point d'yvrognes on personnes qui soient à demi gaillards de vin, on ne dit pas d'humeur; car ceux-là y sont propres; mais ces autres ne sont point capables

d'un emploi si judicieux, & même ne sont propres à rien.

Quand vos greffes poufferont, ne manquez pas de les bien armer d'un bâton de bonne longueur, & qui ne soit pas trop gros; mais attaché à deux reprises, de crainte que le bâton ne rompe la greffe; si la ligature se defaisoit, si vous ne les garantissez du vent, & que la greffe vienne à se rompre, sur tout au mois d'Aoust, vous pourriez bien perdre l'arbre & la greffe.

Quand vos greffes poussent beaucoup de bois, n'y coupez rien de trois ans; mais aiez soin de bien faire dresser le principal brin, & vous y couperés, aprés ledit tems, ce que vous trouverez devoir être ôté; mais jusques à ce tems, il faut laisser faire à la nature, & laisser un arbre de donner du bois, pour l'obliger de donner du fruit, il faut en user de même avec les arbres greffez sur coignassiers, qui trouvant un fonds, poussent autant que des francs.

Vous ne semerez jamais de sainfoin en vôtre plan, ni aiant herbe plus nuisible aux plans que celle-là à cause de ses racines; & quand vôtre plan est jeune, il ne faut point semer à deux pieds de la tige.

Si vous voulés garentir vos arbres de la moosse & tigne jaune, aiez soin de faire mettre de la grande litiere sur la circonference de leurs trous; il n'y a rien de plus utile, & plus profitable à des arbres que ce petit ménage; si la mousse ou la tigne veulent s'attacher à vos arbres, dés le commencement que vous vous appercevrez, faites des petits bouchons de paille, & quand il fait broüillard, ou ne dit pas quand il pleut, & que le broüillard a imbibé sa rosée sur vos arbres, frotez les de ces bouchons, & vous les en purgerez parfaitement bien.

Quand vous verrez un arbre demeuré à la greffe, & n'avoir rien fait qui vaille; considerez le bien, & reconnoissez si ce n'est pas de ces arbres dont on vous a parlé, qui semblent avoir leur peau collée sur un os; si c'est de cette sorte, arrachez-le & le brûlez & en remettez un bien vif en sa place, il en faut faire autant à ceux qui ont certaines veines noires mortes entre le vif & le franc, & puis font quitter à l'arbre la superficie & délicatesse de sa premiere pellicule séveuse, & cela va au chancre de droit fil; & on ne sçache point de meilleur remede à un arbre langoureux & demeuré, que d'en remettre promptement un autre à la place, & vous gagnerez en perdant; quand en faisant vos trous & en plantant vos arbres, vous avez reconnu le défaut de vôtre fonds, & que tout vôtre ouvrage est cessé, & que vous n'avez plus qu'à entretenir vôtre plan; alors vous penserez à des moyens de garentir vos trous, si vous estimez le devoir faire; notamment si vous avez planté dans la bonne terre, qui ne soit environnée que de méchante, & selon vôtre puissance & commodité, vous ferés d'année en année quelque tranchée pour vuider cette méchante matiere, & mettre en son lieu de bonne terre, ce que vous ferés, tant pour donner lieu à vos racines de s'étendre, que pour peu à peu ameliorer tout vôtre fonds & le rendrés capable de porter grains ou legumes.

Que si vôtre fond a seulement deux pieds de bonne terre, & que vous aiez fait des trous de six pieds de large, & de cinq de profondeur, comme vous avez absolument dû faire, reposez-vous, si vous voulez, car il n'arrivera jamais faute de vos arbres; mais s'il y a moins, travaillez peu à peu à donner aprés vos six pieds, trois pieds de terre à vôtre fond, à cause des racines coulantes, & non à cause des cramponnantes, vous gardetez pour les fumer ce que nous vous avons dit, en traitant des espaliers, comme aussi quand il mourra un arbre en vôtre plan, & que vous en replanterez un autre.

Et pour derniere instruction, concernant vos arbres de haute tige, on vous dira qu'entre tous les soins que vous devez avoir desdits arbres, c'est de les preserver & garantir des chenilles par dessus toute sorte de vermine; car il n'y a rien qui leur fasse plus grand tort, & qui vous fasse perdre plus du fruit asseuré qu'ils vous donneront pour reconnoissance de vôtre travail, que ce malheureux venin; c'est pourquoi dés aussi tôt que vous en verrez former par les broüillards ou mauvais vents, ne manquez diligemment à les faire retirer, afin que les fourreaux ne s'augmentent par un nouveau survenant accident: & quand les feüilles seront tombées, ne manqués, assisté des personnes garnies d'échenilloir, & de l'échelle double, de visiter soigneusement tous vos arbres, sans vous en rapporter à vôtre jardinier, & faites extrémement bien couper, ôter, purger & brûler tout ce que vous trouverez, non seulement de fourreaux, mais même de méchantes petites feüilles, que vous reconnoîtrés en les voiant retirer qu'elles tenoient à la matiere filandreuse, qui est ausdits fourreaux, car c'est mettre par ce soin des fruits pour l'année suivante en vos greniers, si vous les purgez bien de cette perte, & vous ne vous contenterez pas d'avoir fait cette revûë & purgation, en automne & en hiver, vous la ferez encore, & bien souvent au commencement du printems, dautant qu'il y a des chenilles & papillons qui sont en forme d'anneaux au tour des petites branches, qui ne s'apperçoivent pas facilement, lesquelles étant écloses, se mettent dans le gros fourchon des arbres, & non pas dans les fourreaux, qui ravagent promptement un arbre, & partant quand vous voyez des feüilles & fleurs piquées, & percées, faites faire la recherche, & faites froter de bouchon de paille lesdits fourchons, & vous les trouverez & ferez mourir. Que si vous avez quelque authorité à la justice des lieux, vous ferez faire commandement, à la Requête du Procureur d'Office; que tous aient à écheniller leurs arbres, pendant un jour prefix à peine de soixante sols d'amende, & le jour passé, vous ferez appeller plusieurs des habitans à la Requête du même Procureur, pour être declarés avoir encouru ladite amende, faute d'avoir satisfait à l'Ordonnance, & on vous asseure que la crainte que ces paisans auront de ces chenilleuses amendes, leur fera promtement nettoyer leurs arbres & est à s'étonner que cela ne se fait exactement par tout, vû le grand mal que ce venin cause principalement en une année, en laquelle il y en a abondance.

Vous faites tout cela au cordeau, de pied en pied comme vous avez planté vôtre pepin, mêlant on poirier avec un pommier, & toûjours entre deux un, & cela se fait par un beau tems; quand tout est planté, vous voiez ce qu'il faut unir & rabattre avec les mains, & vous le faites sans vous servir de râteau, & ces petits bouts profi-

tent autant que les pepins, si vous y prenez le même soin que vous faites au pepin, & vous vous en appercevrez un peu plus tard que ne ferez pas de vos pepins, qui ont leurs yeux fermez: Quand vous en ferez l'épreuve, au lieu de jetter vos coupures, vous vous en trouverez bien & vous ne ferez pas le premier qui aura tres-bien réüssi, & suivez mon conseil, de prendre de forts pepins pour bien réüssir en l'un & l'autre genre, & ne plantez pas de remplissage de bottes & fretin, si vous ne voulez perdre vôtre tems & vôtre argent.

Le tems de faire vos levées dans vôtre peppiniere étant venu, & que vous voudrez vous-même vous servir de vos arbres pour en faire un plan, ou les planter en vos autres necessitez, vous suivrés, ce que nous vous enseignerons en aprés, lors que nous parlerons des grands plans; si nous ne changeons point d'avis selon l'occasion, & nous dirons seulement ici ce que vous devés faire pour les lever de vôtre pepiniere pour les replanter ailleurs, comme cela étant encore de la circonstance & dépendance des pepinieres.

Quand donc vous voudrés faire arracher des arbres en ladite pepiniere, vous sçaurés que toutes personnes ne sont pas toûjours bien capables de ce faire; c'est pourquoi, pour éviter vôtre perte, quand vous voudrés déplanter en une pepiniere, trouvés des personnes qui aient autrefois travaillé à ce principal fait, & qui l'entendent bien; que si vous n'en trouvés point vous suivrés ce que l'on vous dit.

Premierement, vous considererez ce que vous voulés arracher ou déplanter en chaque rangée, vous le marquerés avec une coutile ronde, dont l'on marque les étalons des bois, ou les futailles pour les reconnoître, & vous les couperés tous du côté du Soleil de midi, pour ne pas manquer à les réplanter au même Soleil, & au même aspect que les arbres seront plantés dans la pepiniere; ensuite vous écrirés le nom du fruit de l'arbre, s'il est greffé, sur de bon papier, ou sur du parchemin en un billet que vous mettrés & tournerés sur une des branches de la houppe, & lierés avec du fil à ladite branche, afin qu'il ne se délie point, & sur l'endroit du papier ou parchemin qui paroîtra dehors, vous mettrés une lettre ou un nombre du chiffre qui est le meilleur, pource qu'il se produit plus longtems.

Cela étant ainsi écrit, lié & numeroté; vous mettrés sur vôtre papier, dans lequel sont écrits vos arbres, vôtre numero, à l'endroit auquel seront écrits les arbres que vous voulés arracher & déplanter, afin que quand vous déplanterés & broüillerés vos arbres, soit pour les porter ou envoier ailleurs, vous les puissiés toûjours retrouver; & si c'est que vous les vendiés, vous en ferés faire pareille note au Marchand acheteur, afin qu'il soit assuré de ce qu'il aura; ensuite vous procederés au déplantement & arrachement de vos arbres ainsi bien remarqués, qui se fera en cette sorte; vous vous servirés pour la levée de la terre de dessus, d'une bonne bêche, presupposé que les racines soient assez avant dans terre pour le permettre & endurer; car il ne faut pas que la bêche offense les racines de dessus, vôtre premiere levée de terre ainsi découverte, vous vous servirés de la fourche pour émouvoir la terre qui est entre les racines, & de la pelle ferrée pour la vuider, & faites en sorte que l'on n'écorche l'écorce desdites racines.

Vôtre cerne sera assés ample, & fait de tous les côtés de vôtre arbre, autant que ses voisins vous le pourront permettre.

Quand vous verrés bien les racines, lesquelles ordinairement sont mêlées avec & au travers de celles de ses voisins, vous en ferés le discernement que vous devrés, pour couper ce qu'il faudra en son tems, qui sera le moins que vous pourrés pour éviter à couper, & pour tâcher d'avoir le plus de racines que vous pourrés, l'on se met trois personnes sur un arbre que l'on ébranle des quatre côtés le plus que l'on peut, puis tous trois tirent par secousses & reprises tous ensemble, & on l'arrache ainsi de force.

Que s'il y a quelques obstinées racines qui ne veüillent pas obéir, & qu'il soit necessaire de couper, l'on le peut & doit faire avec un bon fermoir de Menuisier bien tranchant, & le maillet, ou bien avec un bon coup de hoyau aussi bien tranchant, sans fendre les maîtresses racines qu'il faut s'efforcer d'avoir les plus longues que l'on peut; & on veut croire, que si vôtre terre a été bien preparée & renduë bien meuble en plantant, & bien entretenuë de ses labeurs, vous n'aurez pas beaucoup de peine a tirer vos arbres; car la terre sera encore meuble, & les racines seront belles & en nombre, l'arbre se plaisant à se joüer en la production dans une bonne terre.

Il est vrai que c'est chose pitoyable, comme l'on arrache des arbres faute de patience, & pour les avoir plantés les uns trop prés des autres comme l'on fait ordinairement; & cependant c'est la perte d'un arbre de ne lui laisser qu'un trognon de racines, comme on a vû, au lieu que c'est le sauver, en prenant avantageusement les racines avec un peu plus de tems & de patience.

Si on étoit en état & en âge de recommencer à planter une pepiniere, on observeroit exactement tout ce que l'on vous a dit & enseigné; & davantage la troisiéme année qu'elle seroit plantée, qui est l'année en laquelle vous éloignés le plan & faites fermer la tête de vos arbres, on feroit absolument déplanter le tout, en faisant commencer par le premier du premier rang, jusques au dernier du même rang, aprés neanmoins que l'on auroit marqué leur soleil de midi, & pendant lesdites trois années, on leur prepareroit trois fois autant de terre que contiendroit le lien de la pepiniere, & à mesure que l'on tireroit un arbre avec toute sa racine, on le feroit réplanter en même soleil, en même nombre, & ordre qu'ils étoient en les plantant; mais au lieu qu'ils n'étoient plantés qu'à un pied l'un de l'autre; on les replanteroit à trois pieds, ou autre bonne distance que leurs racines & forces le permettroient.

On estime que vous jugerez que l'on ne retarderoit pas de beaucoup ces arbres, & qu'au contraire, on les avanceroit incomparablement davantage par le renouvellement de sol, & si tels arbres ne pourroient être assés paiés pour réplanter, d'autant qu'au tems de leur levée pour les mettre en place, vous auriés lesdits arbres avec facilité avec toutes leurs racines, sans en offencer aucun autre, au lieu qu'ordinairement vous en gâtez deux pour en avoir un. On vous prie, si le cœur vous en dit, que vous soiez le premier qui en fassiez l'essai, si vous ne voulez du total

au moins d'une bonne perche, & vous verrez des merveilles, & on vous en asseore autant que l'on peut licitement faire & asseurer en bien raisonnant, pour ne l'avoir pas encore vû pratiquer.

METHODE *pour planter les graines d'arbres, il les faut planter depuis le mois de Mars jusques à la saint Jean, & depuis la mi-Août jusques à la mi-Octobre.* Il faut prendre de bonne terre forte & de bonne terre neuve, de la terre de jardin & de bons terreaux & mêler toutes les quatre sortes ensemble & les passer à la claye, si vous voulez semer sur terre, faites mettre sept à huit hôtées de cette terre sur vos planches & labourez bien tout cela ensemble, si vous voulez semer dans des caisses ou autres vaisseaux, vous les emplirez de cette terre & puis semerez vos graines, soit en automne ou au printems & qu'elles soient couvertes de quatre bons travers de doigt d'épaisseur, s'il se découvrent, vous les recouvrirez, si-tôt quelles seront semées, vous leurs donnerez à boire, s'il ne pleut point, & continuerez jusques à ce que les arbres soient un peu grands. Prenez garde à la gêlée; vous les couvrirez, s'il est besoin; quand ils seront grands vous en ferez ce qu'il vous plaira, pourveu que vous leur donniez à boite & mettiez en bonne terre, cela suffit.

METHODE *pour planter les graines d'Espicias, & d'If.* Il les faut planter en même saison que les graines d'arbres; pour la graine d'If, il la faut mettre tremper dans de l'eau quatre à cinq jours avant que de la planter; car elle demeure un an en terre sans lever. Pour la graine d'Espicias, il ne faut point la mettre tremper; il faut de deux ou trois sortes de terre forte & grasse avec de la terre grasse & un peu de terreaux bien pourris, mêlez le tout ensemble & preparés la terre en quelque lieu qu'il vous plaira, pourveu que ce ne soit pas au grand Soleil & quand il seront levez, il les faut couvrir au Soleil & les découvrir quand le Soleil est passé & les couvrir le soir de peur de la gêlée & donner de l'eau tous les jours, selon la chaleur; il faut faire toutes ces façons là jusques à ce qu'ils soient un peu grands & puis vous n'y ferez plus rien que de les arroser & replanter où il vous plaira.

METHODE *pour planter les Marons d'Inde, il les faut planter depuis le mois d'Octobre jusques à la saint Jean, si vous les voulez faire germer.* Avant que de les planter, il les faut mettre à la eave dans du sable moüillé & lors qu'ils seront germez vous les planterez en pepiniere à un pied l'un de l'autre, pourveu que la terre soit bonne & grasse & leur donnerez de l'eau tous les jours selon la chaleur; vous pouvez planter tout d'un coup vos Marons en place, si vous voulez & ils ne laisseront pas de prendre terre, pourveu qu'ils soient bons & que vous les mettiez dans de bonne terre & leur donniez de l'eau.

METHODE *pour planter des oignons de fleurs; on en peut planter depuis le commencement de Septembre jusques à la fin d'Avril,* Tant plus vous ferez de façons & tant mieux ils viendront. Si vous voulez planter en pots & en planche, il faut toûjours la même terre; faites la même façon à l'un & à l'autre; il faut prendre un quart de bonne terre neuve, un quart de bons vieux terreaux, & un quart de bonne terre de jardin & passer bien le tout à la claye; faites en sorte qu'il y en ait un bon pied sur vos planches, où vous planterez vos oignons ou en emplirez vos pots; plantés vos oignons à la profondeur d'un demi pied en terre, que vos pots soient creux & grands, mettés les en pleine terre jusques au bord, ne les retirés point qu'ils ne soient prêts à fleurir. S'il ne gêle point & que la terre soit seche, donnez leur un peu de l'eau, s'il gêloit bien fort vous mettrés quatre doigts d'épaisseur de bons terreaux sur vos planches & les couvrirés. Vous mettrés de cerceaux dessus pour soûtenir vos paillassons, & les découvrirés quand le Soleil sera dessus, & les recouvrirez quand il en sera dehors; s'il fait sec au printems, ne manqués point d'arroser toutes vos plantes, tous ces oignons se plantent en deux saisons de l'année, en automne & au printems.

METHODE *pour planter des oignons de tubereuses, on en peut planter toute l'année, pourveu qu'on les exempte de la gêlée, mais le meilleur est depuis le mois de Fevrier jusques à la saint Jean.* Il faut premierement faire une bonne couche de fumier chaud, & puis emplir des pots de bonne terre & de bons terreaux & mettre deux ou trois oignons de tubereuses dans chaque pot, selon la grandeur du pot, laisser passer hors de terre le petit bout de chaque plante, qu'il ne soit point couvert par dessus, & puis au bout de huit à dix jours que vôtre couche sera faite & que le grand feu sera passé, vous mettrés vos pots dans vos couches & les enfoncerés jusques au bord du pot: vous tâcherés de voir plusieurs fois le jour dans vos couches si le feu ne s'y met point, si elles sont trop chaudes, vous retirerés vos pots de dessus vos couches, vous ne les remettrés guere avant jusques a tant que la grande chaleur soit passée, si vous voyés que la chaleur ne soie que bonne, vous les renfoncerés jusqu'au bord du pot; si vous avés cloches, vous les pouvés mettre dessus, cela leur fera du bien; si vous n'en avés point, cela n'empêchera pas, qu'ils ne viennent, aussi-tôt que les pots seront sur leur couche il leur faut donner à boire & continuëe tous les jours, s'il ne pleut point & s'il fait chaud; s'il gêloit il ne leur en faudroit pas donner; vous mettrés des cerceaux sur la couche pour mettre vos paillassons dessus tous les soirs, quand le Soleil sera retiré de peur de la gêlée, & en cas que vous vouliés que vos tubereuses fleurissent vite, vous pouvés faire rechauffer la couche de tems en tems avec quelque voye de fumier chaud que l'on mêlera parmi le vieux, & puis on refera la couche, comme si elle étoit neuve & l'on remettra les pots dessus comme auparavant; quand elles seront grandes s'il fait sec vous leur ferés donner beaucoup de l'eau. Pour avoir de belles fleurs, faites ce qui est dit, & vous en aurés satisfaction, si vous voulés planter vos tubereuses en pleine couche sans pot vous le pouvés pourveu que vous mettiés un bon demi pied de terreaux sur la couche & que vous y fassiez la même façon que dessus.

METHODE *pour semer cercifies d'Espagne.* Il faut choisir une planche dans vôtre potager, où la terre soit bonne & l'abonnir, si elle ne l'étoit pas; si elle est trop lourde, il la faut alleger par de bons vieux terreau bien pourri, qu'il faut mettre sur vôtre planche, l'étendre également & labourer le tout ensemble & puis semer vos graines, faites qu'elles soient couvertes de trois bons travers de doigt; aussi-tôt qu'elles seront

ront femées, donnez leur à boire, quand l'eau fera bûë prenez une bonne & grande douve, & frapez fur la planche jufques à ce que la terre foit bien dure, & fur tout vous leur donnerez à boire le plus fouvent que vous pourrez, mettez cinq à fix petites baguettes autour de vos planches avec des petites guenilles de couleurs au bout pour empêcher que les oifeaux ne viennent manger vos graines.

METHODE *pour femer les graines de fleurs.* Il faut femer toutes les graines de fleurs en quatre Lunes; fçavoir au decours de la Lune de Fevrier, au decours de la Lune de Mars, jufques au decours de la Lune de May; l'on en peut femer auffi en Automne, toûjours au decours depuis la mi-Aouft jufques à la mi-Octobre, il faut faire une bonne couche de bon fumier chaud, & mettre deffus un bon demi-pied de vieux terreau bien pourri, & au bout de huit à dix jours que vôtre couche fera faite felon la chaleur; que le feu n'y foit plus, vous femerez toutes vos graines de fleurs chaque forte dans fon raion, à quatre doigts l'une de l'autre, auffi-tôt qu'elles feront femées & qu'elles feront couvertes de l'épaiffeur de deux travers de doigts de terreaux, arrofez vôtre couche avec un petit arrofoir, afin que cela ne tuë point vos graines; arrofez-les tous les jours s'il fait fec; quand elles feront grandes vous pouvez prendre un grand arrofoir, fi elle fe découvrent, il faut les recouvrir avec un peu de terreau, il ne faut pas manquer auffi de les couvrir tous les foirs crainte de la gêlée blanche, parce qu'elle les tuë comme les autres gêlées, vous obferverez que les couvertures ne pofent fur la couche ni fur les graines, qu'elles foient élevées en dos-d'âne fur des cerceaux, & que cela foit bien bouché; de forte que la gêlée n'y entre point; les découvrir tous les jours quand le Soleil fera fur la couche, les recouvrir le foir quand il fera retiré s'il ne gêloit point vous les pouvez laiffer à l'air; fur tout prenez-y garde, car il ne faut que deux heures de gêlée pour tout perdre, & auffi d'avoir foin de les recouvrir tous les jours fans manquer; quand elles feront feront de la hauteur que vous jugerez à propos pour les replanter, replantez-les dans vos parterres par tout où il vous plaira, pourveu que la terre foit bonne & bien labourée, redonnez leur de l'eau fi-tôt quelles feront replantées; & continuez toûjours, fi la terre eft feche & qu'il ne pleuve point, il ne faut rien arracher dans les rayons de vos couches, quelles ne foient bien grandes de peur de les arracher pour de l'herbe, car elles viennent de même.

METHODE *pour confire les fleurs & les fruits; & en la pratique de laquelle on s'affure que vous y prendrez plus de plaifir que vous n'en pouvez fouhaiter; car les objets y font fi agreables, que la vûe fe trouve extrêmement recrée en la diverfité des couleurs que l'on y employe & auffi que l'efprit fe plait à inventer mille gentilleffes (derivées de tout ce que je vais écrire) & ranger avec jufteffe pour fatisfaire ceux devant qui ils font prefentez.*

Nous commenceront par les fleurs, & dirons que l'on en fait de conferve de toutes, fi l'on veut, mais on ne s'arrêtera qu'à celle qui font les plus hautes en couleur, & les plus agreables à à manger, laiffant les autres que les Medecins ordonnent pour la fanté.

La violete, comme celle qui vient la premiere au printems, fera mife en tête de cet article: on ne s'affujettirera pas pourtant à mettre les autres fleurs felon le rang que les faifons nous les donnent; mais comme elles me viendront en la penfée.

Pour en faire de la conferve, vous éplucherez les fleurs, ne prenant fimplement que ce qui eft violet aux feüilles, & les broyerez bien dans un mortier de marbre ou pierre, tant que la Pâte en foit fi déliée, que l'on n'y puiffe plus remarquer aucune forme de feüille.

Pendant que l'on broyera ces fleurs vous mettrez du fucre dans le poëlon pour en faire une cuite ou venuë: la plus grande fera de quatre livres au plus, & la moindre d'une livre, quoique l'on en puiffe encore mettre moins; mais il y auroit trop de perte, à caufe du fucre qui s'attache au poëlon; à quatre livres de fucre vous mettrez environ une chopine ou trois demi feptiers d'eau, pour le faire fondre en l'arrofant par tout, vous mettrez vôtre poëlon fur le feu de charbon à demi embrafé, afin que le fucre fe fonde a loifir, puis quand il boüillira vous l'écumerez avec la gâche, & le remuerez fouvent, afin qu'il fe cuife également; vous donnerez le feu à vôtre poëlon un peu plus par le devant que par le derriere, afin que l'écume pouffée par le boüillon vers la queuë du poëlon, fe puiffe plus facilement enlever, & aprés qu'il fera bien écumé, vous mettrez le feu fous le milieu de vôtre poëlon.

Pour connoître quand vôtre fucre fera cuit en confiftance de conferve; vous le pourrez par trois façon, la premiere, quand en tournant & mêlant vôtre fucre de tous côtez, vous retirerez vôtre gâche fans l'égoûter que bien peu, & la fecoüant, comme fi vous vouliez pouffer une balle d'arriere main avec la raquette, vous verrez qu'il fe fera en filaffe volante. La feconde connoiffance eft, quand ayant retourné vôtre fucre, vous laiffez égoûter vôtre gâche, & que dans les dernieres goûtes qui tombent, il refte à la gâche comme un petit filet qui remonte, fe tortillant en forme de queuë de cochon, & la troifiéme, quand aprés avoir boüilli long-tems vous voyez qu'il s'épaiffit, & au lieu qu'il faifoit fon boüillon dans le milieu, il fe fait de tous côtez, mais lentement, par là vous pouvez juger qu'il eft cuit.

Vous le tirerez de deffus le feu & lui laifferez paffer fa plus grande chaleur; aprés quoi vous prendrez vôtre pâte de violette, la mettrez dans le fucre en motte, à un des côtez de vôtre poëlon, & la tremperez petit à petit avec la gâche, puis vous la mêlerez par tout le poëlon, la tournant & renverfant avec le plus de promptitude que vous pourrez, & ce jufques à ce que la chaleur en foit appaifée; ce que vous connoîtrez quand le boüillon ceffera, & que vôtre fucre fera en repos, aiant diffipé l'humidité qui étoit dans les violettes.

Pour la dofe, à quatre livres de fucre il faudra environ gros comme le poing d'un enfant de dix ans, ou trois balles de Tripot, de fleurs de violettes pilées.

Aiant paffé dans le poëlon fa plus grande chaleur, vous la drefferez ou en la verfant dans des tourtieres de papier bien fechées pour être coupée en bifcuit, ou en platteaux que vous puiferez dans le poëlon avec la cueilliere d'argent, écre-

mant, & prenant toûjours le dessus, qui sera comme une petite glace, & versant la cueillesée sur du papier bien sec, cela fera un petit rond grand comme une piece d'un écu; ou bien en en prenant sur la gâche, & avec le coûteau la couper par macarons; mais il faut qu'à cette derniere façon vôtre sucre soit presque froid, autrement il couleroit de dessus la gâche, quand vous voudrez en faire de marcaroos de toute la poëlonnée, il ne faudra prendre que par un côté de vôtre poëlon, & non pas de tous côtez, à cause que vôtre conserve se refroidiroit trop, & qu'il en demeureroit beaucoup au poëlon.

Pour retirer du poëlon toute vôtre conserve jusques à la derniere miette, il y faudra mettre trois ou quatre goutte d'eau, & en arroser les bords de vôtre conserve, puis le presenter au feu par tous les côtez, & à mesure qu'il chauffera détacher vôtre conserve du poëlon, l'amasser en monceau avec la gâche, & la tailler en marcharons comme la premiere tirée; cette derniere conserve ne sera pas si haute en sa couleur verdatte que la premiere, à cause de la crasse du sucre qui s'attache au poëlon, & aussi que toute couleur remise au feu diminuë beaucoup de sa beauté.

Vous n'oublierez pas à tailler vos biscuits dans vos tourtieres avant qu'ils soient froids, car ils se romproient; vous leverez vos conserves de dessus les papiers quand elles auront encore un peu de chaleur, si vous n'en voulés briser beaucoup: & si elles sont trop froides, & que vous alez peine à les lever, vous chaufferés un ais, & poserés les paniers dessus, cela fera ressuër vos conserves, & elles se leveront facilement.

Vous observerés trois choses tres-necessaires en toutes les conserves: La premiere, que vous soiés en lieu chaud, & bien fermé, à cause que le froid vous empêche d'avoir le tems de verser & façonner vos conserves: La seconde, que vos tables soient propres, & n'aient aucune graisse, car la conserve dans sa chaleur étant versée, attireroit cette graisse à travers le papier, ce qui l'empêcheroit de se prendre: & la troisiéme, que les papiers sur lesquels vous la versés & dressés, soient bien blancs, bien nets & bien sechés.

Imprimez-vous bien dans l'esprit tout ce que l'on vous vient de dire, car cela vous servira en toutes les autres que l'on vous dira ci-aprés.

Les fleurs de Bourrache, Buglosse, Soulcy, Jasmin, & les feüilles de fenoüil vert se confiseut de la même methode que les violettes.

Le sirop violat étant plûtôt une boisson qu'un medicament, on a cru necessaire de vous en donner la composition, quoiqu'il semble que l'on le devroit plûtôt avoir mis au rang des confitures liquides qu'en cet endroit ci; neanmoins parce qu'il ne se confit point de violette au liquide, & que cet article vous eût été difficile à trouver dans vôtre livre, on l'a placé en ce lieu pour vôtre plus grande commodité.

Il y a deux manieres de le façonner; l'une en broyant dans le mortier de pierre une livre ou environ de fleurs de violettes preparées comme pour la conserve, & les mettrés dans un linge assez fort pour resister à la presse, afin d'exprimer tout le jus des violettes de laquelle livre vous en retirerez plus d'un carreron, si les violettes sont fraiches cueillies; pendant que l'on les pilera & passera, vous ferez cuire une livre de beau sucre, jusques à la consistance de conserve ce qui se reconnoitra par les trois indices que l'on vient de vous enseigner, étant cuit vous le tirerez du feu, lui laisserez passer son boüillon, & aprés verserez petit à petit ce jus de violette dedans remuant avec la gâche par tout le poëlon, puis étant un peu froid, le mettrez dans des bouteilles de verre, que vous boucherez bien avec des tapons de liege, & de la cire molle par dessus; celle dont on vous a donné la composition à la fin du premier Traité, y sera fort propre: l'autre maniere est de broyer des fleurs, les mettre dans une étamine, & verser par dessus du sucre cuit un peu moins qu'en conserve & ce à plusieurs reprises; pendant qu'on versera, un autre froissera les violettes avec une cueillere de bois, pour en exprimer le jus, que recevrez dans quelque terrine vernisée, & aprés que tout sera passé il faudra mettre l'étamine dans la presse pour ne rien perdre: vous laisserez bien rafroidir le tout, puis le serrerez dans des bouteilles comme le precedent.

On mettra secher à l'étuve le mare de ces violettes, pour ne rien laisser perdre, cela est assez agreable à manger.

Il se fait de parfaitement beau sirop violat par infusions, comme aussi de roses pâles, de fleurs de pêcher & beaucoup d'autres encore; mais comme cela est du fait de la medecine, on ne s'entremettra point d'en dire aucune chose, quoi qu'ils soient tres-faciles à faire.

METHODE *ou maniere de faire les couleurs pour la mignature.* Rien n'est plus sûr ni plus facile que cette maniere de faire les couleurs, elles ont un éclat & une vivacité qu'on ne peut exprimer, elles ne changent jamais & se font à si peu de frais qu'on a pour un Loüis, ce qui en coute sept ou huit à Florence; mais l'épreuve en fera plus connoitre que tout ce que l'on en pourroit dire, il suffit d'en donner la methode; on commence donc par le Carmin.

Faites tremper trois ou quatre jours dans un bocal de vinaigre blanc une livre de bois de bresil de fernambourg, de couleur d'or, aprés l'avoir bien rompu dans un mortier, faites le boüillir une demie heure, passez par un linge bien fort, remettez-le sur le feu; ayez un autre petit pot, dans lequel sera détrempé huit onces d'alun dans du vinaigre blanc, mettez cet alun détrempé en cette autre liqueur, & le remuë bien avec une spatule, l'écume qui en sortira sera vôtre Carmin, recueillez-la & la faites secher; on peut faire avec la Cochenille au lieu de Bresil.

L'Outremer. Prenez dix onces d'huile de Lin, mettez-le dans un plat de terre avec sept ou huit goutes d'eau commune, mettez cela sur le feu jusques à ce qu'il commence à boüillir, mettez-y une livre de cire blanche vierge, rompuë en petits morceaux, quand la cire sera fonduë mettez-y une livre de poix de Grec, mêlez-y quatre onces de Mastic en poudre, qui ait été fondu auparavant dans un pot à part avec deux onces de therebentine, & laissez cuire le tout une heure durant & aprés laissez tomber cette drogue dans l'eau froide & quand elle se trouvera molle comme du beurre, elle sera cuite, si toutefois il s'y trouve encore de petits durillons, ce sera une marque que le Mastic ne sera pas assez fondu, & alors il faudra remettre la drogue au feu, le tout étant cuit, mettez du lapis blanc dans un creuset

au feu jusqu'à ce qu'il soit tout rouge comme le feu même, puis jettez-le dans du vinaigre blanc, il boit ce vinaigre jusques à en crever & se reduit en petits morceaux lesquels il faut broyer en poudre, puis incorporer cette poudre avec un peu de la drogue susdite, dont il faut prendre le moins qu'il se peut, & gardez cela ainsi environ 15. jours, aprés quoi mettez no ais un peu en penchant sur le bord d'une table, il faut qu'il y ait une petite trace ou Rigole à cet ais & sous cet ais un petit vase de verre, mettez vôtre pâte bleuë au haut de cette Rigole & au dessus de la pâte mettez un vase d'eau qui distille sur la pate goutte à goutte, & alors avec un petit bout de bâton poli vous aiderez à l'eau à détremper cette pate en la remuant un peu & fort doucement. Le premier azur qui s'écoule goutte à goutte est le plus beau; quand il en vient du moins beau aprés, il faut changer pour recevoir un second bleu, aprés lequel il en vient encore une troisiéme qui ne laisse pas de servir; laissez secher ces trois sortes d'outremer, puis les ramassez & les mettez separement en des petits sacs de cuir blanc.

Le Carmin. Ayez trois chopines d'eau de fontaine, qui n'ait pas passé par des canaux de plomb, versez-la dans un pot de terre vernissé, étant prête à boüillir mettez-y une demie ou un quart d'once de graine de Cohan ou Couhan dont se servent les panachers bien pulverisée, puis laissez-la boüillir environ trois quarts d'heure, c'est-à-dire, jusqu'à ce que la quatriéme partie de l'eau se soit diminuée; mais prenez garde que le feu soit de charbon, aprés quoi coulez cette eau par un linge dans un autre vase vernissé & faites la chauffer jusques à ce qu'elle commence à boüillir; alors ajoûtez-y une once de Cochenille & un quart d'once de Rocourt, le tout mis en poudre à part, puis faites boüillir cette matiere jusques à la diminution de la moitié ou pour mieux dire, jusqu'à ce quelle fasse une écume noire & quelle soit bien rouge; car à force de bien boüillir elle devient colorée; sortez-la du feu & semez-y demi-once ou trois pincées d'alun de roche pulverisée ou de l'alun de Rome, qui est rongeâtre & meilleur, & un demi quart d'heure aprés passez-la par un linge dans un vase vernissé, ou bien distribuez-la dans plusieurs parties d'écuelles de fayance ou vernissées, où vous la laisserez reposer durant douze ou quinze jours, vous verrez qu'il se frra une peau moisie au dessus, qu'il faut ôter avec une éponge, & laissez la matiere du fond exposée à l'air & quand l'eau qui surnage, sera évaporée, vous ferez bien secher la matiere qui reste au fond & la broyerez sur un marbre ou porphire bien dur & bien uni, & ensuite la passerez par un tamis bien fin.

Remarquez que la doze de ces drogues-là n'est pas si bien terminée, à ce que l'on dit, qu'on ne les puisse mettre à discretion, selon la couleur relevée au plus tirant sur le Cramoisi qu'on souhaitte. Si on veut faire le Carmin plus touge, on met plus de Rocourt, si on le desire plus Cramoisi, on met plus de Cochenille; mais tout se doit pulveriser à part & le Cohan doit boüillir le premier tout seul & les autres toutes ensemble comme dessus.

L'Outremer. Prenez une demie livre de lapis azuli, mettez-le sur des charbons bien ardens jusqu'à ce qu'il soit tout rouge comme les charbons mêmes; ensuite éteignez-le dans le vinaigre bien fort, & broyez-le sur un porphire ou autre pierre bien dure avec eau de vie rectifiée, plus vous le broyerez & plus beau sera l'Outremer, laissez-le sur le porphire, ou dans quelque vaisseau jusqu'à ce que vous ayez fait le pastel pour y incorporer ledit lapis.

Pour le faire prenez un quarteron de Cire jaune, un quarteron de therebentine, autant de resine, & autant de l'huile de lin; faites fondre le tout ensemble à petit feu, & quand tout sera fondu & qu'il commence à boüillir, il sera cuit; alors il faut verser le tout dans une écuele vernissée, & ce sera le quart d'Outremer, duquel vous prendrés une quantité semblable à celle de lapis & vous paîtrirez le tout ensemble sur le marbre, c'est-à-dire, le lapis & le pastel, lesquels étant bien incorporés, vous les laisserés reposer une nuit, & ensuite pour faire sortir l'Outremer qui sera dans ledit pastel, versez de l'eau claire dessus & paîtrissez-le avec les mains comme qui paîtrit de la pâte, alors l'Outremet sortira & tombera dans une écuele que vous tiendrés sous vos mains pour le recevoir, & le laisserés reposer dans ladite eau jusques à ce que vous voyés que l'Outremer soit au fond de ladite eau.

Autre. Prenez quatre onces d'huile de lin, quatre onces de cire neufve, quatre onces Darganson, une once resine, une once mastic en larme, quatre onces poix de Bourgogne, deux gros encens, & un gros sang de dragon & concassez chaque drogue à part dans un mortier, puis faites ebauffer l'huile de lin dans une terrine sur le feu jusques à ce qu'il fremisse: & alors mettez-y vos drogues l'une aprés l'autre; ensorte que le sang de dragon soit le dernier infusé, en remuant toûjours le tout avec un bâton, enfin vous connoîtrez vôtre pâte faite, quand elle sera gluante à vos doigts comme de la colle, & alors vous y mettrés vôtre lapis azuli, que vous aurez fait rougir dans le feu de charbon, éteint tout ardant dans du vinaigre blanc broyé sur le marbre, aprés l'avoir laissé secher & passé dans un tamis des plus fins, comme on a dit ci-dessus. Cela étant bien incorporé & aiant demeuré vingt-quatre heures sans y toucher pour en faire sortir l'Outremer, prenez de l'eau de fontaine & non d'autre & paîtrissez bien avec cette eau vôtre pâte, vous verrez sortir la premiere teinture de bleu qui est la plus fine & la plus belle, vous ferez de même jusques à trois fois en paîtrissant toûjours avec ladite eau; enfin pour la derniere operation, faites chauffer de ladite eau jusques ce qu'elle soit tiede & d'icelle vous paîtrirés le reste de la matiere dont vous tirerez les cendres, & si vous voulez jetter le tout dans un alembic & le distiller, vous trouverez au fond l'or qui étoit au lapis.

Il y en a qui paîtrissent leur pâte tout d'un coup dans un vaisseau plein d'eau tiede dans lequel va l'Outremer qu'ils laissent reposer vingt-quatre heures & plus, ensuite ils vuidrnt doucement l'eau, & l'Outremer se trouve au fond, qu'il font secher au Soleil; il laisse aussi l'espace d'un mois le lapis incorporé dans la pâte avant que d'en tirer l'Outremer & met dans ladite pâte au lieu d'huile de lin & de therebentine, seulement de l'huile de therebentine & de la poix noire au lieu de poix de Bourgogne, pour le lapis ils le font cuire, étrindre & broyer de la même façon que les precedentes.

La Laque fine. Prenez une livre de bon bresil, que vous ferez boüillir avec trois chopines de lessive faite de cendres de serment de vigne jusques à ce que cela soit diminué de la moitié, laissez le reposer & le passez, faites reboüillir ce que vous aurés passé avec du nouveau bresil de la Cochenille & de la terra merita, c'est-à-dire, seulement demi livre de Bresil & demi quarteron de Cochenille, y mettant encore une chopine d'eau claire, qu'il faut faire boüillir de même jusques à la diminution de la moitié de la chopine & la laisser rassoir, puis la passer; pour la terra merita, il n'en faut qu'une once, remarquez qu'en retirant du feu cette liqueur, il y faut verser une once d'alun calciné & pilé bien menu & le faire fondre dedans en le remuant avec un bâton y ajoûtant demi gros arsenic; ensuite pour lui donner le corps prenez deux os de seiche, mettez-les en poudre & les jettés dedans, laissés secher cela à loisir, puis le broyez avec eau claire abondante dans laquelle vous le laisserés tremper & le passerés par un linge aprés quoi vous en ferés de petites tablettes que vous ferez secher sur de la carte. Si vous voulez faire de la Laque plus rouge mettez-y du jus de Citron & pour la faire plus brune ajoûtez y de l'huile de tartre.

Autre Laque. Prenez tondures d'Ecarlatte, & mettés les boüillir dans de la lessive de cendres gravelées ou de tartre calciné; cette lessive a la proprieté de separer la teinture des tondures d'Ecarlatte, quand elle aura boüilli assez long-tems ôtés-la & mettés-y de la Cochenille, du Mastic en poudre & un peu d'alun de roche, faites cuire encore le tout puis le passés par la manche deux ou trois fois toute chaude. La premiere fois il faut presser la manche avec un bâton du haut en bas, ensuite ôtés le marc qui reste dans la manche & la lavés bien, repassés derechef par la manche cette matiere liquide que vous aurés exprimée avec le bâton & vous trouverés aux côtés de la manche une pâte que vous étendrés sur un Carton, ou que vous dispe[r]serés en petites portions sur du papier & la laisserés secher.

Laque Colombine. Prenez trois chopines de vinaigre distilé du plus subtil, une livre de Bresil de Fernambourg du plus beau, coupés-le par petits morceaux & faites le tremper dans ledit vinaigre pour le moins un mois & davantage, c'est le mieux; ensuite faites-le bien boüillir, le tout au bain marie trois ou quatre bouillons, puis le laisserés reposer un jour ou deux, aprés quoi vous preparerés un quart d'alun en poudre que vous mettrés dans une terrine bien nette, & passerés cette liqueur dans un linge, la faisant couler sur l'alun & la laisserés reposer un jour, aprés cela faites rechauffer le tout jusques à ce que la liqueur fremisse, laissés la reposer vingt-quatre heures & preparés deux os de seiche en poudre, sur quoi vous verserez vôtre liqueur, laquelle doit être un peu chaude, & vous la remuerez avec un bâton jusqu'à ce quelle s'amortisse, ensuite laissez-la reposer vingt-quatre heures, & la passez. Remarquez qu'il la faut passer avec l'alun avant que de la jetter sur l'os de seiche.

Marc de la Laque Colombine. Pour faire une belle couleur de pourpre avec le Carmin, pour l'huile & pour la détrempe, prenez le marc de la laque Colombine qui tombe au bas de la phiole, où il y a de l'os de seiche, laissés le secher & broyez-le, il n'y a point de laque fine qui soit si vive, si vous le voulez mêler avec la laque vous donnerez plus de force à la laque.

Le verd d'Iris. Prenez des fleurs de lis les plus bleuës, qu'on appelle autrement Iris ou flammes, separés-en le dessus qui est satiné & n'en gardés que cela, car le reste n'est pas bon, ôtez en même toute la nervure jaune, pilés dans un mortier ce que vous aurez choisi, étant bien pilés jettés dessus un peu d'eau trois ou quatre cueillerées plus ou moins selon la quantité des fleurs que vous aurez, il faut que vous ayez fait fondre dans cette eau un peu d'alun & de gomme d'arabie; mais fort peu, ensuite broyez bien le tout ensemble, puis le passez dans un linge de toile forte & mettez ce jus dans des coquilles que vous ferez secher.

Autrement. Aprés que vous aurez mondé les fleurs de flammes, que vous les aurez pelez & que vous y aurez mis un peu d'eau d'alun, comme l'on vient de dire, jettez dessus un peu de chaux vive en poudre, comme si on sucroit une salade, elle a la proprieté de lui faire changer de couleur & le purifier ensuite, il faut en exprimer le suc dans des coquilles.

Autre maniere. Pilez les fleurs d'Iris dans un mortier, exprimez-en le jus dans des coquilles & semez sur ce jus qui est en chacune un peu d'alun en poudre aux unes plus qu'aux autres pour faire de differens verds.

Autre maniere meilleure. Pilez de l'alun & concassez de la graine d'Avignon, mêlez les ensemble avec de l'eau, & faites bouillir le tout sur le feu ou cendres chaudes, jusques à ce que l'eau soit bien jaune, puis pilez les fleurs d'Iris dans un mortier & versez y un peu de cette eau jaune, selon que vous voudrez rendre le verd clair ou brun, ensuite exprimés ce suc avec une étamine qui soit faite de poil de chevre, car le linge en prendroit toute la couleur & versez ce suc dans de grandes coquilles qu'il faut mettre au grand Soleil, autrement ce verd se moisit à l'ombre & devient trop gluant.

Autre. Prenez des feüilles d'Iris, hachez-les par petits morceaux & mettez-les dans un vaisseau de verre ou de Fayance, ou encore mieux dans une boëte de cuivre avec de la poudre d'alun & de chaux vive, laissés pourrir le tout ensemble pendant dix ou douze jours, étant pourri exprimez-le dans des coquilles, car pour que la couleur de bleu devienne verte, il faut plûtôt que la fleur se corrompe, puisqu'il n'y a point de generation sans corruption: Le verd est plus vif & plus brun quand on pile simplement les feüilles & qu'on les exprime d'abord sans les laisser pourrir, aprés y avoir semé de la poudre d'alun.

Autre avec de la fleur de violette. Le verd de la feuille de violette de Mars se fait de même; mais il en faut une plus grande quantité & ce verd est plus obscur que celui d'Iris: Remarquez qu'au lieu de chaux, on peut mettre de la graine d'Avignon concassée avec de l'alun, elle est encore meilleure que la chaux pour changer de bleu en verd.

On peut faire aussi du verd avec des fleurs de pensées de la même façon.

Verd de Vessie. Prenez de petites graines rouges Momay, & remplissez-en avec un peu d'alun une vessie de cochon que vous tiendrez penduë en une chambre quelque tems. Les graines se corrompant, se changent en cette sorte

de verd qu'on nomme pour cet effet verd de vessie.

Autrement. Prenés le fruit de la plante qu'on nomme Rhamnus, piiés-le dans un mortier & jettés-y un peu d'alun en poudre puis exprimés-en le suc & l'enfermez dans une vessie, liés le vessie en haut & laissés secher ledit verd qui se durcit.

Stil de grain. Communement on le fait avec du blanc de Troye, autrement blanc d'Espagne, & de la graine d'Avignon; mais il change, de sorte qu'il est mieux de le faire avec du blanc de plomb ou de Cerusa, qu'il faut broyer bien fin en détrempe sur un porphire, dont il le faut lever avec une spatule de bois & la laisser secher dans une chambre à l'ombre, ensuite prenez de la graine d'Avignon, mettés-la en poudre dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, & la faites boüillir avec de l'eau dans un pot de terre plombée, jusqu'à ce quelle soit consommée environ du tiers ou du plus, passés cette décoction dans un linge & y mettés la grosseur de deux ou trois noisettes d'alun pour l'empêcher de changer de couleur, quand il sera fondu, détrempés le blanc de cette décoction & le reduisez en forme de boüillie assez épaisse, que vous petrires bien entre les mains & en ferez des trochisques, que vous mettrez secher dans une chambre bien airée & quand cela sera bien sec, vous la détrempperés de même jusques à trois ou quatre fois avec ladite décoction, selon que vous voudrez que le stil de grain soit clair ou brun & le laisserez secher à chaque fois bien sec: Remarquez qu'il faut que ce suc soit chaud quand on en détrempe la pâte, & qu'il faut en faire d'autre, lorsque le premier est corrompu, prenant garde de ne pas mettre dedans ni y faire toucher du fer ou l'acier, mais se servir d'une spatule de bois.

Pour se bien servir de l'alun. Le meilleur moien de se servir de l'alun dans le verd d'Iris & autres compositions de couleurs, qui changeroit sans ce mineral, est de le concasser assez menu & de le mettre dans un peu d'eau sur le feu; car autrement il ne fondroit jamais bien, & de cette eau vous en arroserez vos fleurs ou suc de couleurs; mais le moins d'alun c'est le meilleur à cause qu'il brûle quand il y en a trop.

Pour purifier le Vermillon. Le Cinabre ou Vermillon étant fait de Mercure & de Souffre, il faut lui ôter toutes les parties impures de ces mineraux qu'il a contractez, lesquelles noircissent son lustre & le font changer; or cette purgation se fait de cette sorte.

Broyez le Cinabre en pierre avec de l'eau pure sur le porphire; puis le mettez dans un vaisseau de verre ou de fayance & le laissez secher, mettez-y ensuite de l'urine, & le mêlez en sorte qu'il en soit tout penetré & qu'elle surnage: Laissés reposer le tout, & le Cinabre étant au fond, sortés l'urine & y en ajoûtés de nouvelle la laissant ainsi toute la nuit, & continués ainsi à changer l'urine pendant quatre ou cinq jours, jusqu'à ce que le Cinabre soit bien purifié, aprés cela versez sur le Cinabre de la glaire d'œuf bien battuë avec eau claire, de maniere quelle surnage, mêlés le tout avec un bâton de noyer, & laissez reposer ledit Cinabre, changez de liqueur deux ou trois fois, comme dessus, & tenez toûjours le vase bien fermé pour éviter la poussiere qui fait changer ledit Cinabre, & quand vous voudrez vous en servir, détrempés-le avec de l'eau gommée, de cette façon il ne change pas.

Autre maniere. Broyez le Cinabre déja en poudre sur un porphire avec de l'urine d'enfant ou avec de l'eau de vie & le faites secher à l'ombre.

Si vous voulez lui ôter son obscurité, & le faire d'un rouge plus clair, faites infuser dans de l'eau de vie ou de l'urine, un peu de saffran & de cette liqueur broyés-en le Cinabre.

Pour faire un tres-bel or bruni. Il faut que les bois des bordures ou autres pieces qu'on veut dorer soit extrêmement uni, & afin de le polir davantage passés l'oreille de chien de mer par tout, ensuite il faut l'encoler deux ou trois fois de cole faite de rogneures de gans blancs & mettés neuf ou dix couches de blanc, quand il sera bien sec, passés la presse par dessus afin qu'il soit plus doux, aprés vous ferés tiedir sur le feu un peu de cole avec de l'eau, dans laquelle il faut tremper un linge fort delié quo vous épurerez & le passerez encore sur le blanc; ensuite il faut appliquer deux ou trois couches d'or couleur, & davantage s'il n'a pas assés de couleur; lors qu'il sera bien sec, vous passerés dessus un linge sec fortement jusqu'à ce qu'il soit luisent & vous aurés de l'eau de vie, la plus forte qu'il se pourra trouver, puis vous passerés sur l'or couleur un gros pinceau trempé dans l'eau de vie; mais il faut que vôtre or en feüille soit coupé tout prêt sur le coussinet, afin de l'appliquer aussi-tôt que vous aurés passé le pinceau, & quand il sera sec, vous le polirés avec la dent de chien.

Pour faire la cole de gans. Prenez une livre de rogneure de gans, mettés la tremper dans de l'eau quelque tems, puis faites le boüillir dans un chauderon avec douze pintes d'eau & la laissez reduire à deux pintes, ensuite il faut la passer par un linge dans un pot de terre neuve pour voir si la cole est assez forte, prenés garde lorsquelle est congelée, si elle est ferme sous la main.

Pour faire le blanc. La cole étant faite, prenés du blanc de craye, rapés-le avec un couteau ou broyés-le sur le marbre, faites foudre & chauffer vôtre cole fort chaude, tirés-la de dessus le feu & mettés-y du blanc suffisamment pour la rendre épaisse comme de la boüllie, laissés-la infuser demi quart d'heure & ensuite remués-la avec une broche de poil de cochon.

Prenés de ce blanc & mettés-y encore de la cole, afin de le rendre plus clair pour la premiere & seconde couche, qu'il faut appliquer en battant du bout de la brosse.

Observés de laisser bien secher chaque couche avant que d'en mettre un autre, si c'est du bois, il en faut bien douze, & si c'est du carton six ou sept suffisent.

Cela fait prenés de l'eau, trempés-y une brosse douce, égoutés-la entre vos mains & frotez-en vôtre ouvrage pour le rendre plus uni, aussi-tôt que vôtre brosse est pleine de blanc, il faut la relaver & même changer d'eau lorsqu'elle est trop blanche.

L'on peut se servir quelquefois d'un petit linge moüillé comme de la brosse.

Vôtre ouvrage étant bien uni, laissés-le secher & lors qu'il est sec, prenés de la presse, ou un morceau de toile neuve, & frotés pour le rendre doux.

Pour faire l'assiette de l'or & de l'argent, propre

à dorer d'une autre maniere. Prenés un quatteron de Bol fin bien choisi, qui happe à la langue & qui soit gras sous la main, metés-le tremper dans l'eau pour le faire dissoudre puis le broyés y ajoûtant gros comme une aveline de crayon de pierre de mine & gros comme un pois de suif de chandelle, que vous preparerés ainsi; faites-le fondre, puis jetés-le dans l'eau fraiche & le maniez dedans pour vous en servir; la grosseur d'un pois suffit à chaque broyée.

En broyant on peut jetter un peu d'eau de Savon parmi le bol, cette composition étant broyée vous la metrés dans de l'eau claire, que vous changerés de tems en tems pour la conserver.

Lors que vous voudrés vous en servir, détrempez-le avec de la cole fonduë un peu tiede, & si elle est aussi forte que celle dont vous avez blanchi, vous mettrés le tiers d'eau & vous le mélerez avec le bol, que vous tendrez de l'épaisseur de créme douce, puis vous l'appliquerez avec un pinceau sur vôtre ouvrage en mettant trois ou quatre couches, que vous laisserez bien secher avant que d'en appliquer une autre, étant tout sec avant que de dorer ou argenter, frotez un peu avec un linge doux.

Quand on veut faire servir cette assiette à l'or, il y faut ajouter un peu de sanguine.

Pour appliquer l'or & l'argent. Mettez un égoût en la piece que vous voulez dorer, ou argenter, moüillez en un endroit avec un gros pinceau trempé dans de l'eau claire, puis appliqués vôtre or, que vous aurés coupé sur le coussin de cuir, il faut le prendre avec du cotton ou une palette de petit gris, tout étant doré, laissez-le secher, non pas au Soleil ni au vent, étant suffisamment sec, brunissez-le avec la dent de chien.

Pour voir s'il est sec, éprouvés en passant la dent en de petits endroits; si elle ne coule pas aisément & qu'il s'écorche, c'est une marque qu'il n'est pas sec.

D'ailleurs prenez garde qu'il ne le soit pas trop, car il en donne plus de peine à brunir & n'a pas tant d'éclat, dans les grandes chaleurs trois ou quatre heures suffisent pour le secher; mais quelquefois il faut bien un jour & une nuit.

Pour mâter l'or. Faites un vermeil avec de la sanguine, un peu de vermillon & du blanc d'œuf bien battu, broyez le tout ensemble sur le marbre, & mettez-en dans les renfoncemens, avec un pinceau fort delié.

Pour mâter l'argent. Prenez du blanc de ceruse, broyez-le à l'eau, puis détrempez-le avec de la cole de poisson, ou de gans fort claire; la premiere est la plus belle, on l'applique avec le pinceau sur les endroits qu'on veut mâter.

Pour faire l'or & l'argent en coquille. Jettez des feüilles d'or sur un marbre bien net, selon la quantité que vous en voulez faire, broyez-le avec du miel sortant de la ruche ou pur, jusqu'à ce qu'il soit extrémement doux sous la molette, ensuite mettez-le dans un verre d'eau claire, remuez-le & le changez d'eau jusques à ce qu'elle demeure claire. Il faut avoir pour un sol d'eau forte verser vôtre or dedans & l'y laisser tremper deux jours, puis on retire l'or & cette eau forte peut servir une autre fois, c'est de même pour l'argent.

Quand on veut appliquer l'un & l'autre, il faut les détremper avec une ou deux gouttes d'eau un peu gommée & pour le lisser mieux, il faut que ce soit de l'eau de Savon, il est bon aussi de mettre sous l'or un lapis de pierre de fusil, il en paroît plus beau.

Il ne faut mettre de l'or & de l'argent dans les signatures, que le moins qu'il se peut, excepté des filets tout autour, parce que cela sent l'image de balle.

MEU.

MEURIER. *Moyen d'augmenter les revenus du Royaume de plusieurs millions, cela se peut;* I. En perpetuant en ce Royaume la graine des vers à soye sans en faire venir des pais étrangers, II. Pouvant avoir de la nourriture, pour par ce moien qu'ils nous donnent de la soye. III. Enfin aiant le Soleil favorable dans toute la France aussi bien que dans tous les autres climats des Royaumes étrangers.

L'experience fait voir que regulierement une once de graine de vers mediocrement nourris font d'ordinaire sept ou huit livres de soye, cette once produit huitante-quatre livres de coucons, quand on ne les vendroit que treize sols la livre, quoi qu'on la vend jusques à dix-sept sols, ce qui revient à cinquante-quatre livres douze sols; surquoi il faut deduire douze livres de feüilles de meurier, & il se trouve qu'on a quarante-deux livres, douze sols de reste de gain en moins de six semaines, sans y comprendre le fumier de la litiere des vers à soye & sans mêmes considerer le peu de valeur de la soye en ce tems & l'argent tres-rare, de profit de trente meuriers blancs qui ayent cinq ou six ans, qu'on auroit planté autour de deux bicherées de terre, ou un arpent de Paris, sont plus que suffisans pour nourrir en abondance cette once de vers à soye & sans que l'ombrage desdits Meuriers soit pernicieuse, ni la racine nuisible au fonds où ils auront été plantés, d'autant que la racine du Meurier ne s'étend point à fleur de terre, comme la racine des autres arbres, mais elles penetrent vers le centre de la terre.

Pour ce maneuvre de vers à soye, les Meuriers sont necessaires; il y en a de deux sortes, le noir qu'on estime beaucoup à cause de son fruit qui est sain & agréable au goût, & cet arbre se plait mieux dedans les cours que dans les jardins, aimant l'abri qui empêche son fruit de couler; cet arbre ne nous est point propre dans le dessein que nous avons de nourrir les vers à soye, ainsi on ne parlera point du Meurier noir; mais celui qui est blanc pour en avoir promptement des arbres, il est plus seur de semer de la graine de ces Meuriers blancs que d'en avoir par le moien des Boutures ou des Marcottes.

MEURIER. *Pour avoir promptement, & en peu de tems des Meuriers blancs.* Il est plus certain de semer de la graine que d'élever le Meurier par la façon de boutures ou marcottes.

Si vous voulez semer de la graine de Meurier, il faut auparavant bien labourer, & cultiver la terre assés profondement, afin qu'elle en soit plus mouvante & plus fraiche, & aprés mi-partir par planches ou carreaux qui auront quatre ou cinq pieds de large, & la longueur doit être de l'étenduë de la terre, dans lesquelles planches il faut faire de petits rayons de la profondeur de deux pouces ou environ & de huit pouces l'un de l'autre, & aprés il faut bien arroser toutes les

planches, & les laisserez reposer trois ou quatre heures durant ; aprés quoi vous semerez ladite graine au fond desdits raions, assez épaisse ; mais aupatavant que de semer, il faut que vôtre graine ait trempé pendant vingt-quatre heures, afin qu'elle leve plus promtement, & l'aiant tirée de l'eau, prenez du sable, ou de la terre bien déliée, environ autant qu'il y aura de graine, & la mélerez ensemble, parce que cette terre ou sable rend la graine plus facile à semer, & elle se partage plus également dans lesdits raions. Cela fait, il faut prendre un ratean ou quelque chose de semblable pour remplir les raions, & aplanir la terre, en sorte que les graines soient entierement couvertes.

On semera cette graine en Avril, May, Juin, Juillet & Août, sans regarder la Lune, dans des raions que sur des planches; c'est que les Meuriers venant à lever de terre produisent une infinité de méchantes herbes, qui ne se peuvent sarcler sans que l'on ne gâte lesdits Meuriers ; mais étant semée en ligne droite, & par raions comme nous venons de dire, on les discernera facilement d'avec ces méchantes herbes, & même la graine ne sera pas si-tôt sujette à être séchée par le halle, & vous arroserez cette terre trois ou quatre jours aprés que vous aurez semé la graine, si vous voiez que le tems soit sec, il faut l'arroser ; mais auparavant il est necessaire de faire deux ou trois claies de paille de la plus longue, selon la commodité comme du blé froment, seigle ou autre pour couvrir la planche ou carreaux, parce que lesdites claies empêchent que l'eau ne batte la terre, & n'emporte la graine, & la reduise à un tas, ce qui l'empêcheroit de si bien lever.

Les deux ou trois claies de paille suffiront pour arroser telle quantité de graine qu'on aura semé,en les changeant d'un endroit à l'autre comme on arrosera.

D'abord que vos Meuriers commenceront à paroître hors de terre, il faut être soigneux d'arracher & sarcler doucement les méchantes herbes, & arroser les Meuriers, comme il a été dit ci-dessus avec les claies en versant l'eau avec un arrosoir ; & se servir ainsi de ces claies jusqu'à ce que vos Meuriers soient un peu forts, & voilà tout ce qu'il faut faire jusqu'à l'hiver pendant lequel tems il ne les faut point toucher.

La maniere de transplanter les petits Meuriers en pepiniere. Afin que vos Meuriers levent promment l'année suivante, il faut choisir un bean carré de terre bonne & douce de la grandeur que vous jugerez à propos pour la quantité de vos arbres, il les faut atracher de leurs planches ou carreaux pour les transplanter audit carré de terre que vous aurez preparé, & avant que de les planter, il les faudra couper par le bout de la racine, & par le bout d'en haut, ne les laissant que deux ou trois doigts hors de terre, les plantant en alignement du cordeau de la distance les uns des autres d'environ dix-huit pouces.

On peut aussi les transplanter pendant les mois de Février,Mars, Avril, May, Septembre, Octobre, Novembre, & aux autres mois selon qu'ils seront temperez & exemts d'extrêmes chaleurs ou de grand froid.

Pour les fortifier & élever. Quand ces Meuriers auront poussé plusieurs jetons dans la hauteur d'un ou deux doigts, il n'en faut laisser à chaque Meurier qu'un ou deux des plus vigoureux, & couper tout le reste, afin que l'arbre se dresse, & profite mieux, cela fait, il ne les faut pas émonder la premiere année qu'ils auront été plantez, jusqu'à la seconde année sur la fin du mois de Février, ou au commencement de Mars au décours de la Lune ; & à mesure qu'ils croîtront, & qu'ils pousseront des jetons, il les faut toûjours émonder ; mais il faut prendre garde que ce soit toûjours au décours de la Lune, en observant cela vos Meuriers se formeront beaux à merveilles.

Quant ils seront parvenus à une grosseur & hauteur raisonnable pour les mettre en place & les transplanter aux champs, il faut remarquer, que si on les veut planter en bonne terre, il les faut de la distance de cinq toises l'un de l'autre ; parce que leur naturel est, qu'étant plantez en bonne terre,ils viennent extrémement grands & larges.

Les Meuriers étant plantez en terre sablonneuse, il ne les faut planter que de trois toises l'un de l'autre, & faire les trous pour les planter un mois auparavant, de largeur de quatre ou cinq piés, & de deux de profondeur, non pas qu'il les faille planter si avant ; mais en plantant, on remplira les trous de demi pié de terre émondée, en sorte qu'il restera encore un pié & demi de profondeur raisonnable pour les planter, & il le faut faire dans les mois de Février, Mars, Avril, Septembre, Octobre, Novembre, & bien tailler les racines qui pourront être gâtées, & les couper par le haut comme les autres arbres.

Pour les transplanter. Il n'y a point d'autre façon, sinon qu'il les faut arroser la premiere année jusqu'à ce qu'ils soient repris & pris dans l'hiver. Faites porter une hôtée ou deux de fumier consommé ou du terreau au pié de chaque Meurier,afin que leurs racines en reçoivent l'humeur, qui leur donnera plus grande nourriture pendant l'hiver.

La maniere de cueillir la feüille des Meuriers. La deuxiéme ou troisiéme année aprés que vos Meuriers seront plantez, selon qu'ils seront beaux, l'on pourra cueillir de la feüille pour la nourriture des vers à soie ; mais il faut sur toute chose prendre garde qu'en les cueillant, l'on ne rompe ni écorche les branches de l'arbre, ce qui se peut facilement faire, à cause que le Meurier est d'un bois fragile, & facile à se rompre ; que si par hazard il arrive, qu'il se rompe quelque branche, il faut promtement la couper avec une petite hache, & bien unir & arondir la taille, parce que autrement l'arbre en recevroit un grand dommage, ce qui se peut éviter en pratiquant ce que nous venons de dire.

Que si dans trois ou quatre ans, vos Meuriers poussent de grandes branches, qui égalent en grosseur quelquefois le pié de l'arbre ; & qui le chargent tant qu'au moindre vent les branches se rompent, & desolent entierement l'arbre, il faut couper entierement toutes ces branches ; parce que cela fera que le pié de l'arbre grossira, & se fortifiera ; D'ailleurs, il reviendra des branches égales, belles & nouvelles qui embéliront l'arbre ; que s'il n'étoit pas de bonne feüille, une année aprés les avoir coupez, il les faut gréfer en flute, sur les nouveaux jets de quelque Meurier d'Espagne, ou autre que vous connoitrez avoir de bonnes feüilles, & c'est le

veritable moïen pour avoir de beaux & de bons arbres, pourveu aussi qu'on continuë pendant six ou sept ans de leur donner trois cultures l'année, en bêchant autour de deux piés en rond : Sçavoir l'une à la fin de Févier ou au commencement de Mars, la deuxiéme au mois de Juin, & la derniere à la fin de Septembre.

La maniere de gouverner & nourrir les vers à soie. Pour parfaitement nourrir & élever les vers à soie, il faut tirer les principales regles pour une semblable conduite, de la connoissance du naturel, que la Lune & le Soleil ont communiquez à ce petit animal si précieux : Car, puisque la Lune l'a assujetti à quatre differente maladies, qui lui viennent dans un mois, chaque maladie l'attaquant de huit en huit jours, selon les quatre diferens changemens que la Lune reçoit dans un mois de huit en huit jours : d'autant que le Soleil a le pouvoir de le rendre liberal ou avare en la soie qu'il doit donner, parce que si le ver à soie fait sa soie au tems que le Soleil s'aproche de nous par sa grande vertu, il donne la soie en abondance, & le Soleil s'éloigne de nous, lors qu'il rend sa soie, le ver à soie diminuant de vertu ne rapotte pas si grand profit. Puis qu'il est donc vrai que ce petit animal simpatisé si fort avec ces deux astres, il faut donc le conduire de telle façon qu'à la faveur de leur influence, il rende de la soie à son maître.

C'est pourquoi tous ceux, qui veulent faire ce beau ménage, auront pour maxime de faire en sorte, que la graine ou semence de vers à soie, soit entierement éclose six on sept jours avant la nouvelle Lune d'Avril, pour trois raisons.

La premiere, afin que la maladie survienne précisément aux vers au jour du changement de chaque quartier de la Lune, & que par ce moïen, ils soient délivrez plus promtement.

La deuxiéme, que puisque le ver à soie doit rendre sa soie dans six ou sept semaines, ce qu'il fera assurément, s'il est nourri & élevé comme je dirai ci-aprés, le ver venant à éclore au tems susdit, il se rencontrera, que dans six ou sept semaines aprés, il fera la soie dans la force de la Lune du mois suivant, qui sera au premier quartier, ou au commencement de la pleine Lune.

Et la troisiéme est, que la graine étant éclose en ce tems-là, le Soleil se trouve être dans sa grande force & vigueur s'aprochant encor de nous lorsque le ver veut rendre sa soie.

Voilà de belles considerations, pourveu que l'on puisse trouver de nourriture pour les vers au tems qu'on les veut faire éclorre; & parce qu'il y a quelques Provinces en France plus froides les unes que les autres, où le Meurier blanc à cause du froid n'a pas encore jetté sa feüille au tems que nous desirons faire éclotre la graine, il faut que l'artifice suplée au défaut de la nature, & qu'il rende tous les climats de France égaux dans la faculté d'y pouvoir faire grande quantité de soie.

L'artifice dont il faut se servir, c'est qu'il faut avoir une petite quantité de jeunes Meuriers blancs, ou bien ceux qui auront la commodité qu'ils fassent des pepinieres ou taillis desdits jeunes Meuriers plantez sur quelque lieu éminent & élevé, ou en quelqu'autre endroit où le Soleil du Levant & du Midi frape vivement, qui fera pousser la feüille de ces petits arbres dix ou douze jours auparavant celle des grands Meuriers, ce que l'experience nous aprend être veritable, & en aiant vous en donnerez à vos vers à chacun une fois le jour seulement jusqu'à ce que vos arbres aient poussé, pour lors vous leur en donnerez en regime de vivre, comme on dira ci-aprés.

Que si vos vers à soie étoient trois ou quatre jours éclos auparavant que vos petits Meuriers eussent poussé donnez leur quelque peu de feüilles de laituë ou de ronce, ou bien mettez au hazard toutes les années un ou deux Meuriers du second âge, qui est depuis six ans jusqu'à douze : Si vous avez quantité de vers à nourrir, & si vous en avez peu, il faut prendre d'autres Meuriers au dessous dudit âge, aux piez desquels vous jetterez tous les jours d'eau chaude, jusqu'à ce que la feüille soit entierement poussée & aiant cueilli toute la feüille vous en couperez & jetterez au pié de deux durant quelques jours de l'eau froide, & par ce moïen ce peu de vertu qui restera en eux fera pousser de nouvelles racines, & de nouveaux jets, & comme vous serez venu à l'Automne, si vous voiez que la racine sur laquelle vous avez jetté l'eau chaude soit morte, ou peu vigoureuse vous la couperez & laisserez la nouvelle qu'ils auront produit & de cette façon vous aurez de la feüille pour nourrir au commencement vos vers, & avec cela vous conserverez vos arbres, ou bien vous les ferez déchausser de trois piez autour, & de profondeur jusqu'à ce que vous aiez découvert toute la racine, & qu'elle se voie tout à fait clair, laquelle en aprés vous recouvrirez de chaux vive, & vous remettrez la terre, que vous aurez tirée de la racines de vos arbres, cela fait durant huit jours vous les arroserez avec de l'eau froide une fois par jour, & sitôt que vous verrez les boutons de vos Meuriers s'enfler, il faut être soigneux de les couvrir tous les soirs avec un drap ou linceul, pour les défendre contre la gêlée, vous en ferez autant lors qu'il neigera, & les tiendrez couverts tant qu'il tombera de neige. Cette invention est assurée, il est vrai aussi que vous perdrez vos Meuriers ; mais pour mieux faire prenez le verd de dessous l'écorce, & pelure du bois des jets de vos Meuriers, & hachez la fort menuë, & donnez en à vos vers, il est assûré que vous les conserverez par ce moïen vivans jusqu'à ce que le petits Meuriers aient jetté leur feüille, & de la façon vous subvenez au retardement des feüilles qui pourront être en quelques endroits froides.

Pour faire éclorre vôtre graine à vers ; que vous aurez fais venir de Languedoc. Si vous n'en avez pas de naturalisée, parce qu'elle se raporte mieux au climat de France que celle d'Espagne, vous la diviserez selon la quantité des vers que l'on desirera nourrir par onces, ou de deux en deux onces, que vous envelopperez d'un linge où il y aura du coton, & pendant le jour vous la tiendrez dans vos poches, les filles & les femmes dans leur sein, & la nuit dans vos lits, ce que vous continuerez durant trois jours sans visiter la graine, de peur de l'éventer ou morfondre.

Le troisiéme jour, vous la visiterez, & que s'il n'y a point de vers éclos vous continuerez encore comme on a dit durant deux ou trois jours, pendant lesquels, sans doute, vous aurez des vers éclos, lesquels vous ne bougerez dessus la graine ; mais vous les mettrez à tout le linge dans

dans lequel elle sera envelopée dans une petite boëte ronde de sapin, ou autre ; au défaut de celle là, & dessus la graine vous mettrez du papier de la grandeur de vôtre boëte tout percé & découpé fort menu & sur le papier, mettez des feuilles de Meurier des plus tendres, & au défaut des feuilles de la nourriture, que nous avons dit ci-dessus.

La maniere d'élever des vers qui viennent d'éclorre. Dés aussi-tôt que vous verrez vos vers éclos sortir à travers le papier & monter sur la feuille, vous les leverez doucement avec leurs feuilles de Meurier, & les logerez dans d'autres boëtes, aiant retiré les vers éclos, vous fermerez vôtre boëte, où le reste de la graine sera, & vous la mettrez entre deux oreillers ou traversins, que vous aurez fait échaufer auparavant, & vous le mettrez sous la coëtre de vôtre lit, & alors il faut visiter vôtre graine deux ou trois fois le jour, & ôter les vers éclos à mesure qu'ils éclorront en remettant aprés vôtre boëte, avec les oreillers sous la coëtre aiant fait chaufer auparavant lesdits oreillers.

Vous mettrez les vers éclos distinctement dans diverses boëtes, & au défaut des boëtes dessus du papier, carton, ou petites planches, ce qui s'en éclorra par chaque jour, & les separer journée par journée, sans les mêler, & que vous tiendrez chaudement, afin que sachant le tems que la maladie ou endormissement les doit prendre, vous prevenicz les accidens, & les maux qui leur peuvent arriver.

Nous avons déja dit, que s'il n'y avoit des feuilles de Meuriers au tems que l'on desire faire éclorre les vers à soie, cette pellicule verte, qui est dessous l'écorce des jets & petites branches des Meuriers étant hachée fort menuë, & donnée aux petits vers, leur servira de nourriture jusqu'à ce que le Meurier ait poussé sa feuille. La pratique nous l'a apris, & la raison nous en persuade, attendu qu'on a connu que ce ver, qui est cette pellicule tendre de dessous l'écorce du Meurier, n'est autre chose que la séve du Meurier, & la liqueur que le vers à soie desire à la feuille, pour sa nourriture ; car la feuille étant tant soit peu seche & flétrie, le vers ne la mange point, & ne fait que passer par dessus.

Disons maintenant les conditions que la feuille du Meurier doit avoir pour être heureusement distribuée aux vers à soie en chaque âge.

Conditions requises à la feuille des Meuriers pour être bonne & propre à la nourriture des vers à soie. Il y a trois especes de feuilles de Meuriers. Sçavoir la feuille du Meurier noir qui porte des grosses meures noires ; la feuille du Meurier blanc, qui porte de petites meures rouges, & la feuille du Meurier blanc, qui porte des meures blanches.

La feuille du Meurier blanc, qui porte des meures blanches, c'est la feuille que le ver à soie aime le plus, & qui fait rendre une soie parfaitement belle, & lustrée, & au défaut de celle-là, l'autre feuille du Meurier blanc, qui porte des meures rouges est tres-bonne, & au défaut de ces deux, l'autre du Meurier noir, qui est une feuille ronde, large, un peu rude, & plus épaisse que les deux autres, n'est point mauvaise.

Si vous avez assez de feuilles d'une même espece de Meuriers pour nourrir vos vers, ne faites pas de mélange de nourriture de feuilles de Meuriers, de diverses especes, mais nourrissez-les si vous pouvez de feuilles d'une même espece, & principalement gardez-vous de leur donner des feuilles de Meuriers blanc, si auparavant vous leur avez donné des feuilles de Meurier noir, parce que la blanche étant plus délicate que la noire, le ver à soie en mangeroit plus qu'il ne faudroit, & par ce moien il creveroit ou deviendroit luisant ; mais si au commencement vous leur avez donné de la feuille blanche ; & que vous n'en aiez pas assez pour achever de les nourrir donnez-leur de la feuille de Meurier noir jusqu'à la fin.

Maniere de traiter les vers à soie en chaque âge. Au premier âge du ver à soie, qui est du jour de sa naissance, jusqu'à sa premiere maladie, donnez-lui de petits bourgeons, & de la plus tendre feuille de Meurier.

Au second, troisiéme, & jusqu'au quatriémé âge, qui sont distinguez & connus, par la seconde, troisiéme & quatriéme maladie, donnez leur en chacun âge la plus tendre feuille de vos Meuriers, comme à la premiere.

Etant sortis de la quatriéme, jusqu'à ce qu'ils rendent la soie, le ver a besoin de feuilles fortes & nourries, & non pas des rejettons d'en bas ni d'en haut des branches non plus que des rejetons de quelque endroit que ce soit du Meurier quoique la feuille en soit large, parce que la feuille étant tendre, la nourriture leur est si agréable, qu'ils en mangent par trop, & creyent ou deviennent luisans, & de cette façon c'est un poison pour eux.

Il faut donc ordonner pour éviter cela, la cueillette de la feuille.

Comme on doit cueillir la feuille. Commencez à cueillir chaque journée tous les rejetons d'en bas, qui seront à chacun de vos Meuriers, sans toucher à d'autres endroits ; & comme les jets d'en bas seront cueillis, prenez les sommitez des jets d'en haut, & tout autour des Meuriers ; & aprés vous continuerez de cueillir un arbre aprés l'autre, la feuille d'en bas ou les rejetons auront failli jusqu'au milieu de chaque arbre.

Cela fait, vous cueillirez entierement le restant de la feuille des Meuriers l'un aprés l'autre, journée par journée, selon que l'on en a besoin, & reserver la feuille des plus vieux pour donner aux vers, quand ils seront prêts de monter pour faire leur soie, & observer de ne cueillir point la feuille de Meurier le matin que la rosée ne soit tombée.

Le tems que l'on doit observer pour cueillir la feuille. Quand l'on verra quelques jours sombres & couverts, & qu'il y ait apparence de pluie, faites cueillir de la feuille pour deux jours ; & vous la mettrez en un lieu haut ; clair & airé ; ou en quelqu'autre lieu, pourveu qu'il ne soit point humide, & cueillant la feuille en un beau jour clair, & serain, & il la faut loger en un lieu bas, & frais dans un cellier, si vous en avez un, où il n'y ait point de mauvaise odeur, & ne la mettez pas dans la cave, parce qu'étant trop humide, la feuille garde cette humidité ; neanmoins si l'on est contraint de la mettre dans une cave, donnez-lui de l'air durant une heure, ou demi-heure avant que de la distribuer à celui qui nourrira les vers.

La feuille qui est contre le lierre, est un poi-

son aux vers à soie, ainsi il faut remarquer & empêcher que cette herbe ne s'attache aux Meuriers.

Cueillant la feuille, il ne faut point avoir manié aucune chose, qui sente l'odeur que nous dirons ci-aprés, laquelle est contraire aux vers à soie, & pour cueillir bien exactement la feuille comme il a été dit ci-devant, il est necessaire, que celui qui la cueillira ou fera cueillir ait la même intelligence à élever des vers à soie, que celui qui les gouvernera, & ainsi le ver à soie étant éclos, & sa nourriture trouvée, il lui faut chercher un lieu propre pour le loger.

Pour leur logement. L'on choisira le lieu qu'on leur donnera, selon le climat, parce qu'aux païs où il fait des extrêmes chaleurs, il les faut loger en un lieu bas; & en un climat froid, & par toute la France aux chambres des premiers & deuxiémes étages bien closes, les trous & crevasses bouchées, afin que la pluïe, le vent, le froid, les rats, & autres vermines ne les mangent.

Les chambres où les vers à soie se plaisent le plus sont les chambres des seconds étages de la hauteur d'une toise & demie, ou dix piés, & non pas aux longues galeries, qui ne sont propres qu'aux païs extrêmement chauds, & qu'elles ne soient point entourées de puanteur, ni d'aucune odeur trop forte, percées au Levant & au Midi, qui le pourra faire.

Les chambres pour les vers à soie seront petites. Les vers à soie étant petits, il les faut loger dans des petits Cabinets bien chauds, ou ailleurs, pourveu que le lieu ne soit pas froid, & si au contraire, il l'étoit, vous le pourrez échaufer temperament avec du brasier dans une terrine, ou quelqu'autre façon de grand rechaut.

L'humidité, le froid, & l'extrême chaleur leurs sont contraires, & tous les lieux en cas de necessité, soit haut ou bas, exemts de ces qualitez leur sont bons.

Les vers à soie étant petits, il faut tenir leurs chambres closes, & ne leur donner de l'air que le moins qu'on pourra, & lors qu'ils ont passé la troisiéme maladie, jusqu'à ce qu'ils rendent la soie. Donnez leur d'air à mesure que vous connoîtrez la chaleur excessive.

Vents contraires aux vers à soie. Le vent du Septentrion leur est fort nuisible & contraire, tellement qu'il faut bien prendre garde de quel vent on leur donnera de l'air.

Le vent du Midi leur est tres-bon; ce n'est pas qu'il faille que les fenêtres des chambres où seront les vers, demeurent toûjours ouvertes de ce côté-là; mais seulement quand il fera une grande chaleur, & que le tems sera clair & serain. La grande chaleur du jour étant passée, vous les ouvrirez, & vous les laisserez ouvertes deux ou trois heures: vous en ferez autant; lorsque vous jugerez que les chambres où vos vers seront, sont remplies d'un air étoufé, & de mauvaise odeur à cause de la chaleur de vos vers.

Les vers étant ainsi logez pour les bien nourrir & élever, il faut observer le regime suivant.

Maniere ou regime pour bien nourrir, & élever les vers à soie. Depuis la naissance des vers à soie, jusqu'à leur premiere maladie, faites que la feuille de Meurier que vous leur donnerez soit cueillie auparavant que de la donner, & depuis la premiere maladie jusqu'à ce qu'ils rendent leur soie, ne leur donnez point de feuille, qu'elle ne soit cueillie d'un jour à autre; vous continuerez de leur donner de cette feuille ainsi conditionnée, depuis le jour que les vers sont éclos jusqu'à la premiere maladie, auquel tems il faut leur en donner une fois par jour, environ le midi. Le plus fort de la maladie les prendra six ou sept jours aprés le jour de leur naissance, s'ils sont vigoureux & sortis de bonne race, laquelle durera deux ou trois jours, vous la connoîtrez lorsque vous verrez le bout de leur bouche commencer à blanchir, tant soit peu, & la tête s'enfler un peu: ce qu'il faut regarder de bien prés.

Maladies des vers à soie & leurs remedes. Aiant passé la premiere maladie ou endormissement, & venant à la seconde, donnez leur de la feuille deux fois par jour en petite quantité & clairement au matin & au soir. Vous connoîtrez qu'ils sont gueris de la premiere maladie à la desemflure, & à la flétrissure de leur bouche, auquel état de santé, ils sont quatre ou cinq jours pour le plus, & vous connoîtrez venir & tomber à la seconde maladie à l'enflure de leur tête.

La seconde maladie passée, & tombant à la troisiéme, donnez leur beaucoup de la feuille deux fois le jour, le matin & le soir. L'on appelle cette seconde maladie mûë, parce que le ver à soie venant à guérir de cette seconde, il mûë la peau de sa tête, & la dépoüille, & a la tête flétrie, & tombant à la troisiéme, la tête & les piés lui deviennent enflez & emboutez.

Et la troisiéme maladie aiant passé, & venant à la quatriéme, il faut leur donner de la feuille trois fois le jour, le matin, à midi, & sur le soir; cette troisiéme maladie s'appelle aussi mûë, parce que le ver en guérissant mûë, & dépoüille la peau de sa tête, & défile la peau du ventre, & des piés, & demeure la tête flétrie, & la queuë large & éparée, & tombant à la quatriéme, tout le corps lui demeure enflé.

Aiant passé la quatriéme maladie, jusqu'à ce qu'ils entrent en fraize, qui sera dans quatre ou six jours aprés, s'ils sont vigoureux; & s'ils sont foibles, huit ou dix jours aprés. Donnez leur alors de la feuille quatre fois par jour, de grand matin, à dix heures du matin, à trois heures aprés midi, & sur les sept à huit heures du soir, cette quatriéme maladie seule se doit appeller proprement mûë, puisque le ver dépoüille tout entierement la peau de son corps aiant la tête & le corps flétris, & sa queuë fort large & épanie.

Ce que c'est que le vers en fraize. Afin qu'on sçache ce que c'est que le ver en fraize, il faut remarquer, que ce mot de fraize dénote, que les vers à soie sont alors en disposition de se meurir, c'est-à-dire, de cuire, digerer, ou vuider tous les excremens qu'ils ont amassez auparavant, & de former en leurs corps la matiere de la soie: & de fait, déchirez un ver à soie pour lors, qui est le tems auquel il est en sa quatriéme maladie, quoiqu'il soit bien gros & sempli, vous ne verrez au dedans de son corps que du verd de Meurier, avec une aquosité du tout indigeste, & si vous déchirez le ver à soie lors qu'il est en fraize, vous y verrez la matiere de la soie formée, comme la matiere d'un jaune clair & transparant, gluante & tenace.

La maniere qu'il faut gouverner les vers à soie. Lorsque les vers à soie sont en fraize, les vigoureux demeurent quatre ou six jours, les foibles

huit avant que de rendre leur soie ; donnez leur alors de la feuille d'heure à autre, car dans ce tems-là, ils sont insatiables, parce qu'ils sont en état de parfaite santé, & au plus fort de leur chaleur naturelle, digerant beaucoup, & convertissant tout le plus subtil de ce qu'ils digerent en soie. L'on jugera facilement, par ce que je dis, de leur avidité à manger en ce tem-là, que ce n'est pas mal à propos, qu'en Languedoc, Provence, & Comté d'Avignon, l'on nomme les vers à soie, *Maignans*, qui est un mot, qui dérive de l'Italien, & qui signifie Mangeurs, parce qu'il est necessaire que la feuille leur abonde soir & matin, & à toute heure : c'est à quoi il faut s'assujetir, si l'on veut retirer du profit de ces petits animaux.

Il ne faut point mêler les gros vers avec les petits, qui sont nez de divers jours, parce que s'ils étoient mêlez, il arriveroit, qu'il y en pourroit avoir de gros qui seroient bien sains, & des petits qui seroient malades, ou des gros malades, & des petits sains ; ce qui causeroit qu'on ne leur sçauroit donner de la feuille, selon le regime que nous avons dit. Voilà pourquoi, lors qu'ils éclosent, ils les faut loger journée par journée, & sans confusion.

Le regime de vivre, ne doit être observé exactement à l'endroit des vers à soie, que lors qu'ils sont en santé, & quand ils sont malades. Vous pouvez bien tenir la regle de leur donner de la feuille autant de fois que j'ai dit ; mais non pas en si grande quantité, que s'ils étoient en santé, il leur en faut donner seulement fort clair.

Parfums propres aux vers à soie en tems de pluie. Si en tems de pluie vos vers sont assoupis & étonnez, retranchez leur ordinaire, & leur donnez peu de feuille, & auparavant de leur en donner, parfumez-les avec de l'encens, que vous jetterez sur la braize dans un rechaut, que vous laisserez dans la chambre.

Dans ce tems-là, les parfums leur sont plus necessaires que la nourriture. Le parfum du vin, du vinaigre fort leur est tres-bon, faisant chauffer une pierre, puis jetter le vin ou le vinaigre dessus. Ils leur sont principalement necessaires & profitables quand ils veulent rendre leur soie ; car cette odeur leur donne du courage, & de la vivacité pour monter.

Toute sorte de bonnes odeurs, pourveu qu'elles ne soient pas extrêmement violentes, comme par exemple, le musc, & toute sorte d'épiceries ; mais douces comme le Thin, Lavande, Romarin, Fenoüil en herbe, & autres de semblable nature, leur est tres-bonne ; & la mauvaise odeur leur est une peste.

Toutes autres femmes que celles qui ont accoûtumé de nourrir les vers à soie ne doivent point frequenter les chambres où ils seront logez, sur tout dans le tems qu'elles ont leurs purgations ; car alors leur vûë leur est un Basilic.

Quand vous voudrez jetter dehors la litiere de dessous vos vers, ne l'ôtez point, lors qu'ils seront malades ; mais au contraire, vous l'ôterez, lors qu'ils seront sains : & avant que la maladie les attaque ; car autrement, vous leur feriez grand tort.

Il faut aussi avoir pour maxime de les tenir nettement, & le plus proprement que vous pourrez, principalement lors qu'ils auront passé la quatriéme maladie ; dans lequel tems ils font beaucoup de litiere.

Vers à soie, qui paroissent luisans, & leurs remedes. Tous les vers, qui seront luisans, separez-les des autres, & mettez les à part : Faites-les jeuner & les parfumez. Ce sont là les deux remedes pour les remettre en santé.

Vers à soie, qui sont jaunes, & enflez. Les vers jaunes & enflez, & ceux qui crevent ; jettez-les, parce qu'il n'y a aucune esperance de convalescence.

Les vers à soie étant jeunes jusqu'à ce qu'ils aient passé la premiere maladie, ils veulent être tenus un peu serrez, & que les feuilles couvertes de vers soient joignantes l'une de l'autre ; mais il ne faut pas mettre les vers, ni la feuille sur laquelle ils seront, l'une sur l'autre, parce que venant à leur donner de la feuille vous empêcheriez la nourriture à ceux de dessous, & passé cette maladie, éclaircissez les fort à mesure qu'ils grossiront.

Lors qu'ils entrent en fraize, tenez les fort clairs ; car autrement la grande chaleur avec l'humidité qui est en eux les feroit pourrir, parce que le chaud & l'humide sont les causes, & les principes de leur putrefaction.

Ateliers des vers à soie, lors qu'ils veulent faire leur soie. Les aiant conduit, & élevez jusqu'à ce qu'ils soient prêts à faire leur soie, vous dresserez vos ateliers, ou devant, si bon vous semble, dans une chambre, celle que vous trouverez la plus propre, & la plus commode, comme j'ai dit ci-dessus, composant chaque atelier de quatre perches ou colonnes fortes & bien droites, que vous assûrerez sur le plancher d'en bas, & vous attacherez fermement à celui d'en haut les perches, étant distantes l'une de l'autre de la largeur qu'on y puisse ranger & asseoir trois ais, & pour la longueur de la largeur de six piés, ou selon que la commodité le permettra.

Dans cet atelier vous ferez quatre ou cinq étages, l'un sur l'autre, de la largeur qu'il faut pour y asseoir trois ais qui seront distans de la hauteur les uns des autres d'un pié de Roi.

Aprés que vous aurez dressé vos ateliers ou étages, vous les enramerez avec du bouleau, ou bruiere, genêt, farment de vigne, ou chiendan si vous en avez, parce que les vers à soie si plaisent beaucoup, & le moindre, c'est le bouleau.

Il faut ramer les ateliers. La façon de les enramer, c'est de prendre des brains ou poignées des arbustes que nous avons dit ci-dessus, un peu plus haut que les étages, afin qu'en les posant dedans, ils plient pour faire les arcades.

Les arcades seront à travers les ais d'un bout à l'autre une arcade joignant l'autre, & ouvert environ d'un pié : vous ferez le bord de vos étages de sarment ou chiendan ; parce que le ver à soie s'y plaît beaucoup.

Mais il faut remarquer qu'avant de mettre vos ais à vos ateliers, il les faut avoir mis par plusieurs jours au Soleil, & les froter de fenoüil en herbe, comme aussi la bruiere, il faut qu'elle soit séchée au Soleil, en façon que sa mousse tombe de soi-même, & la poser aux ateliers fort chaude, aussi bien que le chiendan ou gramen, & les autres arbustes ou paille que vous y mettrez, parce que s'il y avoit la moindre humidité, jointe à la grande chaleur des vers à soie, cela leur feroit un grand desordre.

Cela fait, vous logerez vos vers dans ces arcades fort clairement, parce que s'ils étoient empressez, outre que la chaleur leur nuiroit, comme j'ai dit, en montant ils se mêleroient deux ou trois ensemble pour faire un peloton ou cocon, & feroient de la soie double, qui n'apporte pas grand profit à son maître.

Moien pour exciter les vers paresseux à rendre la soie. Quelques jours aprés que vous les aurez mis dans ces arcades, le tems étant venu qu'ils rendent leur soie, ce que vous jugerez, s'ils n'ont qu'un petit de vert obscur auprés de la tête en forme d'un coller qu'ils vuideront auparavant que de rendre la soie, & tout le reste du corps clair, & non luisante, autrement ils sont morts, & les piés & le ventre clair, & comme transparant : Si vous voiez qu'ils soient paresseux à monter & rendre la soie, ôtez la litiere des étages sur laquelle ils seront, & auparavant que de les y remettre épargnez-les, & les arrosez doucement & legerement en façon qu'il n'y aie pas trop d'humidité de quelque bon vinaigre, ou si vous avez du fenoüil en herbe ou de lavande, ou du thin, frotez-en lesdits étages, & vous verrez que bien-tôt vos vers feront grande diligence à monter.

Deux sortes de vers, & leurs divers logemens. Il y a de deux sortes de vers qui font la soie : les uns sont longs, & les autres courts, ceux qui sont longs sont propres à grimper les arcades, & ceux qui sont courts ne peuvent grimper, parce qu'ils ont les piés racourcis, & tombent dés aussi-tôt, tellement qu'il faut séparer les racourcis d'avec les autres, & les mettre à part sur quelque ais ou étages, qui ne soient point auramez, & vous y mettrez dessus comme de petits bochons, bouquets ou toufrauz faits de chiendant n'étant point empressez, afin que les vers aient d'espace pour faire leur cocon, & vous verrez que vos vers racourcis y accourront dés aussi-tôt & feront leur petit ouvrage.

Moien pour éviter que les papillons ne percent le cocon. Comme vos vers auront tissu leurs cocons qu'ils feront dans quatre jours précisément, ôtez les des rameaux & des arcades, dans quatre ou cinq jours aprés, & n'attendez pas le vingtiéme jour, que le cocon se peut conserver entier auparavant que le papillon sorte pour deux raisons.

La premiere est, que vous pouvez avoir du tems assez pour tirer la soie de vos pelotons sans qu'il vous soit necessaire de les mettre au Soleil ou au four, pour empêcher le papillon de sortir, si dés aussi tôt que vous aurez desenramé vos pelotons, vous faites tirer la soie, & de cette façon vous aurez une soie plus belle, lustrée, & plus forte que l'autre.

La seconde est, que si vous tardez douze ou quinze jours à desenramer vos pelotons, & à faire mourir le papillon qui est dedans, il granonera & coupera le peloton au dedans, tellement que faisant en aprés tirer la soie, le fil manquera d'abord au peloton du côté que le papillon aura granoné, & ainsi le reste de vôtre peloton ne vaudra rien qu'à faire de la filoselle ou fleuret.

Que si vous n'avez la commodité de faire tirer de la soie dans le tems susdit, ou bien que vous aiez une grande quantité de pelotons, faites mourir les papillons qui sont dans vos cocons au Soleil ou au four.

Pour faire mourir les papillons au Soleil & au four. Le moien pour les faire mourir au Soleil, c'est que dés aussi-tôt que l'on aura desenramé le premier jour qu'il fera un beau Soleil clair & ardent, vous mettrez vos cocons à l'ardeur du Soleil sur un drap, & vous les laisserez épars sur le drap, pendant la grande violence du Soleil, l'espace de deux ou trois heures, & en cette ardeur vous les envelopperez avec le drap, & vous les mettrez en un lieu humide, ce qu'il faut continuer trois ou quatre jours, s'il fait un Soleil clair & ardent ; mais non pas autrement.

Et pour les faire mourir au four, mettez vos pelotons dans un sac bien net, & les envelopez avec un drap, & une heure aprés qu'on aura tiré le pain hors du four, lorsque la chaleur ne sera pas violente, vous mettrez vos pelotons dans le four, & vous les y laisserez trois ou quatre heures.

La maniere de faire la graine & semence des vers à soie. Que si vous desirez avoir de la semence des vers à soie, & de vos papillons, qui sera meilleure que toute autre, parce qu'elle sera naturalisée, choisissez telle quantité de cocons que vous voudrez, qui soient durs & fermes, il n'importe pas de quelle couleur qu'ils soient, blancs, incarnats, ou jaunes, que vous mettrez à part, la moitié longs & pointus des deux bouts, qui seront les mâles, & l'autre moitié courts, mousses, & ventrus, qui seront les femelles.

Comme les papillons seront sortis, vous mettrez autant de mâles que de femelles sur une étamine ou burate noire, & non sur du papier ou linge, ou pour mieux faire, vous les mettrez sur des feuilles de noier où ils s'accoupleront, & étant separez, la femelle rendra ses œufs semence ou graine sur la feuille, & parce que le second accouplement ne vaut rien à cause que la vigueur est diminuée à l'un & à l'autre, les papillons étant desaccouplez, il faut jetter les mâles, afin qu'ils ne retournent aux femelles, & par ce moien vous aurez de graine ou semence de vers à soie, & en celle-là vous n'aurez point de vers languissans ni debiles.

Moiens de conserver la graine des vers à soie. Les femelles aiant rendu leur semence ou graine qui sera jaune, au commencement étant devenuë grise dans trois ou quatre jours aprés vous prendrez la feuille du noier sur laquelle elle sera, & la froisserez doucement entre vos mains, & dés aussi-tôt la graine se separera de la feuille, laquelle vous mettrez dans de petites boëtes, que vous fermerez durant la chaleur en un lieu temperé, & pendant l'hiver dans un cofre, parmi des habits, où il n'y aie point de linge, & qu'ils ne soient en un lieu humide ni froid, afin qu'elle ne se morfonde.

Aprés avoir choisi les pelotons ou cocons pour faire la graine ou semence de vers à soie pour l'année suivante, du surplus des cocons, vous en tirerez incontinent la soie sans les exposer au Soleil ni au four, s'il est possible, pour les raisons ci-dessus.

Et parce qu'il y a de deux sortes de cocons, qui rendent de deux sortes de soie, il est bon de les distinguer.

Choix des cocons pour faire de la graine. Les

nns les appellent simples, c'est-à-dire, qu'un seul ver à soie la fait; les autres, on les nomme doubles, parce que deux vers à soie, on trois font un seul cocon.

Les cocons simples sont seuls propres pour faire la soie déliée, & l'organcin.

Les cocons doubles ne rendent qu'une soie grossiere, noüeuse, & pleine de bourillons, & sont des cocons fort grossiers & ventreux, il les faut mettre à part des simples pour en tirer la soie.

Parmi ces deux sortes de cocons, il en faut remarquer encore de deux autres sortes.

Les uns que les vers à soie unt façonné au fort de la Lune.

Les autres que les vers à soie ont travaillé en Lune foible.

De ceux que les vers à soie out fait au fort de la Lune, lorsque vous en voudrez tirer la soie, il y faut fort peu de brins de cocons pour faire un bon fil.

Des autres qui ont été fait en Lune foible, il y en faut beaucoup pour faire un fil assez rond.

La raison est, que les cocons qui sont faits au fort de la Lune ont le brin, c'est-à-dire, le fil nouri & fort, aiant beaucoup de corps, & les autres qui ont été faits au declin de la Lune ont le brin foible & délié, & qui n'a point de corps, tellement que pour faire un fil de soie d'organcin, on n'y met communément que cinq ou six cocons pour faire le fil, & si les cocons qui sont faits au déclin de la Lune étoient débiles, il y en faudroit deux ou trois davantage : Il arrivera aussi que quatre bons cocons feront un fil de soie d'organcin parfaitement beau & marchand, si les vers à soie les ont fait au fort de la Lune. C'est pourquoi, il faut observer exactement tout ce qui a été dit ci-devant, si l'on veut retirer du profit de ce ménage, sur tout, si vous voulez avoir de bons cocons, & observez le tems que nous avons dit ci-dessus pour faire éclorre les vers à soie, afin que le ver rende sa soie au fort, & non au déclin de la Lune.

Pour bien tirer la soie de toutes sortes de cocons: Vous mettrez sur un fourneau un chauderon rempli d'eau claire & nette, que vous ferez chauffer en tel degré de chaleur que l'eau devienne perlée au milieu, & comme produisant une petite écume blanche, ce qu'elle fera quant elle voudra boüillir, alors vous jetterez vos pelotons dedans que vous remuerez & agiterez avec un petit balai ou brosse, & s'ils ne veulent dévuider aisément, vous augmenterez vôtre feu, & étant commencé à dévuider, si vous voiez qu'ils se dévuident facilement amoindrissez vôtre feu.

Les cocons se dévuidant, leur fil tiendra à ce balai ou brosse, que vous alongerez avec les doigts ; la longueur d'une demi brasse ou davantage jusqu'à ce que tout le plus grossier des pelotons soit dévuidé, que vous couperez & mettrez à part tenant toujours d'une main tous les brins de vos cocons unis & assemblez à un fil, & alors selon la soie que l'on desirera faire, vous prendrez des brains des cocons : Sçavoir, si vous voulez faire d'organcin, il faut prendre les brins de six pelotons, & si vous voulez faire de veronne, il faut prendre douze ou quinze brins, & les aiant unis & joints en un fil, vous les passerez premierement à travers un anneau fait de fil d'archail, destiné pour ranger les brins, & qui sera attaché contre le devant d'une piéce de bois posée à travers sur le banc de devant du tour qu'on appelle bobiniere, parce qu'au plus haut d'icelle en un petit intervalle qu'il y a sont attachées deux bobines distantes l'une de l'autre de deux bons doigts, & dudit anneau vous tirerez vôtre fil, & le croiserez sur les deux bobines qui ne sont là attachées que pour tordre la soie, & des bobines, vous ferez passer le fil en haut dans un anneau, qui tient au milieu d'un bâton ; qui va & vient, suivant le mouvement du tour, nommé lancette, posé à travers au dessous du roüet, & de cet anneau vous porterez & attacherez le fil sur le roüet, que vous ferez toûjours tourner, jusqu'à ce que vôtre écheveau de soie soit fait.

Il vous faut remarquer, que selon le nombre des brains des cocons que vous aurez pris pour composer vôtre fil, vous continuerez cette même quantité de pelotons ou cocons à vôtre fil, & en fournirez toûjours pareil nombre, quand quelques - uns seront dévuidez tout-à fait, ou leur brin sera rompu ; ce que l'on connoît au mouvement des cocons quand le nombre complet ne mouvera point, & vous continuerez cela jusqu'à ce que vôtre écheveau soit fait.

Il faut être aussi soigneux, si l'on desire avoir de la belle soie, de rassembler, & d'unir toûjours avec vos doigts, tous les brins qui composeront vôtre fil, & de couper les bourrillons qui tiendront aux cocons & au fil, & la soie en sera plus unie, & plus forte.

En tirant la soie, vous tiendrez l'eau qui sera dans un chauderon, où vous mettrez les cocons pour étirer la soie le plus nettement que faire se pourra, & avec une écumoire ôtez les vers qui seront dépoüillez de leur soie, que vous jetterez & changerez d'eau à mesure qu'elle sera trop sale.

La benediction des vers à soie. Approuvée par Mr. COHADE, avec permission.

Benedictio seminis bombicis.

℣. Adjutorium nostrum in nomine Domini.

℟. Qui fecit cœlum & terram.

℣. Dominus vobiscum.

℟. Et cum spiritu tuo.

O R E M U S. Misericordiam tuam Deus omnipotens supplicitet exoramus, ut ista bombicum famina, quorum opera fisa necessitaibus humanis, & Ecclesiæ tuæ ornamentis tribuere, dignaris, benedictione † tuæ virtutis foveantur ; nascantur, & deffendantur à bestiis rapacibus ; ab infirmitatibus veneficis, & ab omnibus adversis à quibus vexati possunt, per benedictionem tuam † & invocationem sanctissimi nominis tui ac per merita beatæ Mariæ virginis exeludantur, multiplicentur, tandemque opus suum feliciter compleant ad honorem tuum, ad Ecclesiæ ; fideliumque in te sperantium utilitatem. Per Christum Dominum nostrum. Amen.

Des vertus & proprietez de l'eau du chauderon, d'où l'on tire les cocons. Cette eau est tres-propre pour ôter toutes sortes de tâches fraichement faites, si étant ebaude, on y trempe le drap, ou autre étofe tachée, & qu'on la batte & frotte fort dans la même eau.

Elle leve les taches sur les habits, & sur les étofes. Elle est bonne contre toute sorte de douleurs de jambes. Elle a une autre proprieté plus excellente : c'est qu'elle est bonne contre toute sorte de douleurs, qui viennent aux jambes, & quand vous en voudrez user, si vous n'avez de cette eau

lorſque la douleur vous preſſera ; car de la garder, elle ſeroit trop puante & infecte, faites de celle de filoſelle, ou des cocons percez, ou de celle de filoſelle ſale, qui n'eſt point encor préparée, & qui reſte de la ſoie qu'on a tiré, faites-la fort boüillir dans l'eau juſqu'à ce que l'eau en devienne fort troublée, & puis l'eau étant tiéde, frotez-en les jambes, & laiſſez les un peu dedans l'eau, il eſt aſſuré qu'elle appaiſera la douleur.

Des loüanges du Meurier pour ſa vertu, & ſes bonnes qualitez. Au défaut de la filoſelle, l'on poorra en faire autant des brins des Meuriers, étant hachez fort menus & bien boüillis, qui rendront les mêmes éfets ; car ce n'eſt que filoſelle, ce qui eſt à l'écorce du Meurier.

Les chalits & couchetes, qui ſont faites de bois de Meurier, ne ſont point ſujette d'engendrer ni de recevoir des punaiſes, ni autre vermine.

De la vertu des bourgeons du Meurier. Les petits bourgeons des Meuriers, omme ils pouſſent au Printems, font auſſi une merveilleuſe operation aux corps de ceux qui ſont travaillez de la pierre ou gravelle.

Pour la pierre ou gravelle. Car ſi dans ce temslà, ou dans une autre ſaiſon, on en a de reſerve, les faiſant ſecher, l'on en prend en poudre bien pulveriſée dans du vin blanc, le poids d'un écu, le matin à jeun, & que l'on continuë quelques jours, elle fera piſſer, & fera ſortir du ſable en abondance, qui eſt une choſe experimentée.

Vinaigre eſtomacal, & tres-excélent, composé avec de la meure des deux eſpeces du Meurier blanc. De la meure des deux eſpeces du Meurier blanc, ſe fait un vinaigre eſtomacal tres-excélent, la façon de le faire eſt, qu'il faut prendre telle quantité de meures que vous voudrez, puis les preſſer & mettre le jus qui en ſortira dans une fiole, que vous laiſſerez toute ouverte au Soleil, l'eſpace de quinze jours ou trois ſemaines : Cette liqueur s'aigrira, & ſe convertira en vinaigre fort aimable, & duquel la vertu eſt tres-grande, principalement pour ceux qui ſont ateint des maux d'eſtomac. Ceux qui s'en trouvent incommodez pourront en uſer par fois, & ils s'en trouveront ſoulagez ; car il a la vertu d'élargir l'eſtomac, & d'aporter du ſoulagement aux aſmatiques.

Autres inſtructions pour gouverner les Vers à ſoye. Des choſes qu'il faut obſerver pour faire éclorre les Vers à ſoye. La premiere eſt, que le jour ne ſoit point pluvieux ni ſombre, s'il ſe peut loſque l'on mettra les vers à ſoie éclore.

Faites éclore vôtre graine ſi à propos, s'il eſt poſſible, que la maladie puiſſe venir précisément aux vers à ſoie au premier ou au ſecond jour de la Lune nouvelle d'Avril ſuivant les ſuſdites Inſtructions.

Ne logez pas les vers à ſoie dans un lieu humide.

Ne nourriſſez pas les vers à ſoie de feüille humide, ou qui aie été cueillie à la roſée du matin, ou la nuit comme quelquefois la neceſſité peut contraindre, ſi l'on n'a été prévoiant d'en avoir cueilli auparavant, ni durant la pluie, que premierement, l'on ne l'aie ſechée en la vanant dans divers draps ou linceuls ſechez au feu.

Gardez-vous bien de vous ſervir de la feuille qui eſt ombrageuſe, c'eſt à dire, celle qui eſt privée du Soleil, parce qu'elle s'imhibe d'humidité.

Tenez vos tables ou étages, où ſeront les vers, fort ſeches, & prenez garde, que pour y avoir laiſſé trop croupir la litiere, elles ne ſoient imbibées d'humidité.

Remedes contre la jauniſſe des vers à ſoie. Si vos vers jauniſſent ou prenent une méchante couleur à cauſe de quelque broüillard, qui ſera ſurvenu le matin, qui leur eſt tout à fait contraire, ou par quelqu'autre cauſe que ce ſoit, parfumez-les dés auſſi tôt avec du thin, que vous mettrez ſur la braize dans un rechaut, c'eſt un remede tres-particulier, & qui eſt excélent contre la jauniſſe, ne leur donnez point de feuille, & une heure aprés, ouvrez les fenêtres, non pas celles qui ſont du côté du vent, & vous verrez vos vers s'éveiller, & prendre une nouvelle force, un quart d'heure aprés, fermez les fenêtres, & donnez-leur de la feüille avec moderation, non pas comme vous avez acoûtumé. Laiſſez-les quatre ou cinq heures en cét état ſans leur donner rien plus, & vous verrez vos vers decolorez & jaunis ſe remettre, & prendre leur vive couleur.

L'huile contraire aux vers à ſoie. Donnez-vous garde de toute ſorte d'huile, & qu'il n'y en aie point en vos mains ou ſur la feüille, ou ſur les vers, ou ſur les tables ou étages, ſur leſquelles ils ſe ſeront lavé les mains avant que de manier la feüille & les vers.

Ne maniez ni ne mangez aucuns oignons, ails ni ſafran, & obſervant ces maximes, vos vers à ſoie ſeront bien gouvernez en France, & il ne reſtera pour toute perfection de ce ménage, que de trouver moien de perpetuer la graine ou ſemence des vers à ſoie, ſans l'aler mandier dans les pays étrangers.

Moyens de conſerver la graine des vers à ſoie. Mais avant que de le déclarer, il faut ſavoir qu'en beaucoup de pays étrangers, & en France aux Provinces où l'on fait la ſoie, on a acoûtumé de renouveler la graine des vers à ſoie de trois en trois ans, ou de quatre en quatre ans, à cauſe, diſent-ils, que la graine naturaliſée s'afoiblit, & ſe laſſe, ſi ſon engeance eſt continuée en un même pays plus de trois ou quatre années, de ſaçon qu'en Avignon, Orange, Languedoc & Provence, ils ont acoûtumé d'avoir de la graine d'Eſpagne de quatre en quatre années, qui ne vaut pourtant rien la premiere année ; mais les années ſuivantes, juſqu'à la troiſiéme, elle eſt bonne, vigoureuſe & feconde, ils attribuent cette bonté au climat d'Eſpagne, ne conſiderant pas, que la cauſe pourquoi la premiere année la graine des vers à ſoie ne fait pas bon fruit, & ne profite pas, ce n'eſt autre choſe que la graine eſt morſonduë & débile, qui eſt parmi la bonne, ne produit que des vers languiſſans, qui ne peuvent venir à perfection, & qu'il n'y a qu'une bien petite quantité de bonne graine, qui produiſe des vers à perfection, & qui faſſe de la ſoie, d'où ſortent en aprés des papillons vigoureux, qui rendent une grande quantité de bonne graine, & ainſi en cette premiere année, elle ne raporte pas grand profit ; mais les années ſuivantes, elle ſaiſonne à merveilles, parce qu'il n'y a que des vers vigoureux ſortis de bonne ſemence, qui travaillent ; car ſi le renouvellement ſeul cauſoit cette propagation de bonne graine, il faudroit qu'en Eſpagne on la renouvelât de quelque pays plus chaud, & cet autre d'un autre qui ſeroit un progrés à l'infini, qui ne peut être en nature : L'experience nous fait voir, qu'en tous pais les papillons des vers

à soie peuvent rendre de bonne graine sans la renouveller & sans changer, si on suit les moiens que je dirai ci-aprés.

Les Espagnols disent, qu'ils ont trouvé le moien de la perpetuer en leur païs, qui est d'enfermer dans une chambre un jeune veau de lait, & la le nourrir quelque tems avec des feuilles de Meurier, & ensuite le tuer, & laisser pourrir sa chair dans la chambre, de laquelle s'engendre des vers qui grossissent merveilleusement de la corruption de cette chair, puis se raconteillent en féve, & produisent des papillons, qui font de bonne semence ou graine de vers à soie, de laquelle ils se servent pour le renouvellement.

Moiens pour perpetuer en France la graine des vers a soie. Le moien pour perpetuer en France la graine de vers a soie, consiste à prendre des cocons que les vers à soie aient fait au fort de la Lune, & non au déclin, & encor, s'il est possible, qu'ils les aient fait au second jour de la nouvelle Lune, ou aux trois premiers jours de la pleine Lune; car en ces jours la Lune est en sa plus grande force & vertu, qu'il ne soit vrai que la marée en fait foi, parce qu'elle est plus enflée les trois premiers jours de la pleine Lune, que tout le reste du mois, sauf le second jour de la Lune, auquel elle est autant enflée & grossie qu'aux trois autres, & parmi tous les cocons choisissez les plus fermes, autant de mâles que de femelles, que vous connoîtrez, selon les marques que nous avons dit ci-dessus, que vous mettrez à part pour en tirer les papillons, les papillons étant dehors, vous les ferez accoupler sur de burate, ou sur la feuille de noier, & étant desacouplez, jettez les mâles dés aussi-tôt, & ne permettez pas qu'aucun mâle ni femelle s'acouplent deux fois.

Aiant rendu leur graine, & aprés qu'elle aura pris la couleur grisatre, retirez-la de la burate, ou de la feuille de noier, & prenez du vin dans une écuelle, que vous mettrez dans un rechaut avec du feu, auquel vous ferez un peu perdre la froideur, & ferez ensorte qu'il soit tiéde seulement, & non chaud; car autrement, vous ofenseriez la graine, qui sera dans vôtre vin, étant en cet état, jettez-y vôtre semence ou graine de vers a soie, en la remuant, afin que celle qui sera legere & moins vigoureuse nage au dessus, & que vous mettrez à part, & vous prendrez l'autre qui sera au fond, qui est une graine pleine & pesante pour faire vôtre afaire, vous ne la laisserez pas beaucoup séjourner dans le vin; mais dés aussi tôt qu'elle sera tant soit peu imbibée du vin, vous la tirerez dehors, & laquelle vous ferez secher à l'ombrage, entre deux linges bien secs, & étant sechée, pendant les grandes chaleurs, vous la mettrez dans un pot vernissé dans un lieu temperé, c'est-à-dire, qu'il ne soit ni chaud ni froid, & pendant l'hiver vous l'envelopperez d'une burate ou étamine, & vous la mettrez dans une boëte, où il y aura du coton, ou de cette premiere filoselle qu'on tire du cocon du ver à soie, aprés cela vous la mettrez dans un cofre parmi des habits, où il n'y aie point de linge, ou si vôtre commodité le permet, & pour le mieux, vous envelopperez vôtre boëte d'une panne ou fourrure, & la laisserez en cet état dans un cofre à la chambre où vous coucherez jusqu'au Printems, vous n'ouvrirez vôtre boëte, s'il est possible, que jusques en ce tems-là, parce que faisant autrement, vous morfondriez vôtre graine de vers à soie.

Le tems venu de faire éclorre, vous la remettrez encor dans du vin, non commun, mais le meilleur que vous pourrez trouver, qu'il soit rouge, & non blanc, comme est le vin d'Espagne, pourveu qu'il soit rouge, ou quelqu'autre qu'il soit fort & puissant, & qu'il soit chaud, comme nous avons dit ci-devant, & non davantage, dans lequel vous laisserez vôtre graine un demi quart d'heure en la remuant toûjours, afin que s'il y avoit encor quelque graine legere, & qui nageât sur le vin, vous la mettiez à part, & la pesante qui sera au fond, vous la tirerez dehors, & vous la mettrez épancher dans un linge que vous aurez bien fait chaufer auparavant, & ensuite vous la couvrirez du même linge, & comme vous connoitrez quand elle sera seche, il la faut mettre en un petit tas dans du linge bien envelopé d'un morceau de drap, & aprés vous la mettrez dans vos pochettes, ou dans vôtre sein durant le jour & la nuit dans le lit, & vous ne la visiterez point de trois jours suivant, voiez les Instruction que j'ai donné ci-devant; les vers à soie étant éclos ne les mêlez pas avec les autres, & les mettez à part pour en tirer de la graine en sa saison, ce que vous continuerez toutes les années, que si vous suivez cette métode, infailliblement vous aurez de la graine chez vous parfaitement bonne & meilleure que celle que vous pourriez recouvrer d'Espagne, ou de quelqu'autre païs.

M I G.

MIGNATURE. *Moyen pour peindre en mignature sans sçavoir dessigné.* Ce qui distingue la mignature des autres peintures. 1. elle est plus délicate. 2. elle veut-être regardée de prés; on ne la peut faire aisément qu'en petit. 3. l'on ne travaille que sur du velin ou sur des tablettes. 4. & les couleurs ne sont déttrempées qu'avec de l'eau gommée.

I. Pour y bien réüssir, il faudroit parfaitement dessigner; mais comme la plûpart des gens qui s'en mêlent, le savent peu ou point du tout, & qu'ils veûlent avoir le plaisir de peindre sans se donner la fatigue d'apprendre le dessein, qui est en effet un art dans lequel on ne devient savant qu'avec beaucoup du tems, & que par un continuel exercice, on a trouvé des inventions pour y sopléer, par le moien desquelles on dessigne sans sçavoir dessigner.

II. La premiere est de calquer, c'est-à-dire, que si l'on veut faire en mignature une estampe, ou un dessein, il en faudra noircir le dessous, ou un autre papier avec du craion noir, en le frottant bien fort avec le doigt envelopé d'un linge, ensuite on passera legerement le linge par dessus, afin qu'il n'y reste point de poudre noire qui puisse gâter le velin ou l'on veut peindre & sur lequel on attachera l'estampe, ou le dessein avec quatre épingles, pour empécher qu'il ne change de place, & si c'est un papier que l'on ait noirci, on le mettra avec le velin & l'estampe, le côté qui sera noirci sur le velin, puis avec une épingle ou une éguille dont la pointe sera émoussée, on passera par dessus tous les principaux traits de l'estampe, ou du dessein, les contours, les plis des dra-

peries, & generalement sur tout ce qu'il faut distinguer l'un d'avec l'autre apuiant assés, pour que les traits soient marqué sur le velin qui sera dessous.

III. La reduction au petit pied est une autre maniere propre pour ceux qui savent peu dessigner & qui veulent copier quelque tableaux, ou autre chose que l'on ne sauroit calquer; elle se fait ainsi, on divise sa piece en plusieurs parties égales, par petit carreaux que l'on marque avec du fusin, si elle est claire & que le noir y puisse paroître, ou avec de la craye blanche, si elle est trop brune : aprés quoi l'on en fait autant & de pareille grandeur sur du papier blanc ou il faut le dessigner, parce que si l'on le faisoit d'abord sur le velin, comme on ne réüssit pas tout d'un coup on le saliroit par de faux traits, mais lorsqu'il est au net sur le papier, on le calque sur le velin, comme j'ai dit ci dessus; quand l'original & le papier sont ainsi reglé, on regarde ce qui est dans chaque carreau de la piece que l'on veut dessigner, comme une tête, un bras, une main & le reste, & ou cela est placé, & on le met sur le papier de même; de cette sorte on trouve ou mettre toutes ses parties & il ne reste plus qu'à les bien former, & les joindre ensemble; on peut aussi de cette maniere reduire une piece en aussi petit, ou la mettre en aussi grand que l'on voudra, faisant les carreaux de son papier plus petits ou plus grands que ceux de l'original; mais il faut toujours que le nombre en soit égal.

IV. Pour copier un tableau ou autre chose de même grandeur, on peut encore se servir d'un papier huilée & sec, ou d'une peau de vessie de cochon fort transparente, on en trouve chez les Bateurs d'or, le talc fait aussi le même éfet; on mettra une de ces choses-là sur vôtre piece, on verra au travers tous les traits que l'on y doit tracer, avec un crayon ou pinceau, ensuite on l'ôtera, on attachera cela sous du papier ou du velin, on exposera le tout contre une vitre & l'on marquera sur ce que l'on aura mis dessus, avec un crayon ou une éguille d'argent, tous les traits que l'on verra tracé sur ce dont vous vous serez servi, & qui paroîtront au travers de la vitre.

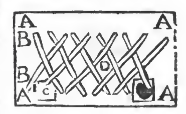
On peut de cette maniere, se servir de la vitre, ou d'un verre exposé au jour, copier toutes sortes d'estampes, de desseins & autres pieces en papier ou velin, les mettant & attachant dessous le papier ou le velin, sur quoi vous le voudrez dessigner : cette invention est tres-bonne & tres-facile pour faire des pieces de même grandeur.

Si l'on veut faire regarder les pieces d'un autre côté, il n'y a qu'à les retourner, & mettre le côté imprimé ou dessigné dessus la vitre, & attacher le papier ou velin au dos.

C'est encore un bon moien pour copier juste un tableau en huile, de donner un coup de pinceau sur tous les principaux traits, avec de la Laque broyée à l'huile & d'apliquer sur le tout un papier de même grandeur; puis passant la main par dessus, les traits de Laque s'attacheront, & laisseront le dessein de vôtre piece marquée sur le papier que l'on peut calquer de même que les autres; Il faut se souvenir d'ôter avec de la mie de pain, ce qui sera resté de Laque sur le tableau avant qu'elle soit seche.

On peut encore se servir de la ponce faite avec du charbon pilé, mis dans un linge, dont l'on frottera la piece que l'on veut copier, aprés qu'on en aura piqué tous les principaux traits & attaché dessous du papier blanc, ou velin.

V. Mais un moien plus sur & plus facile que tous ceux là pour une personne qui ne sait point dessigner; C'est un compas de mathematique, il se fait d'ordinaire de dix pieces de bois en forme de regles, épaisses de deux lignes, large d'un demi pouce, longue d'un pied ou davantage selon que l'on en veut tirer des pieces plus ou moins grandes. Pour en faciliter l'usage j'en mettrai ici une figure avec une éclaircissement de la maniere dont on s'en doit servir.



Ce petit ais marqué d'un A, doit être de sapin, couvert de toile ou de quelqu'autre étoffe, parce qu'il faut attacher dessus ce que l'on copie, & le velin sur quoi l'on veut copier, l'on plante aussi le cumpas avec une grosse épingle par le bout du premier pied B, assés avant pour qu'il soit ferme & pas tant que cela l'empêche de tourner aisément. Lorsqu'on veut tirer du grand au petit, l'on met son original vers le premier pied marqué par C, & le velin ou papier sur quoi l'on veut dessigner du côté du dernier pied marqué par un B, éloignant ou approchant son velin à mesure qu'on voudra faire ou plus grand ou plus petit.

Pour tirer du petit au grand, il n'y a qu'à faire changer de place à son original, & à sa copie, mettant celle-ci vers le C, & l'autre du côté du B.

Et en l'une & l'autre maniere, il faut mettre un crayon ou une éguille d'argent dans le pied sous lequel on place son velin & une épingle un peu émoussée dans celui de l'original, avec laquelle il faut suivre tous les traits, la conduisant d'une main & de l'autre apuyant doucement sur le crayon ou sur l'éguille qui marque le velin: quand elle porte assez, il n'est pas même besoin d'y toucher.

L'on peut aussi tirer de grandeur égale, mais pour cela il faut planter le compas d'une autre sorte sur l'ais, car il y doit être attaché par le milieu marqué d'un D, & mettre son original & sa copie des deux côtez, éloignez de ce pied du milieu de la même distance ou du coin en coin, c'est du C, à l'E, quand les pieces sont grandes; & l'on peut même tirer plusieurs copies à la fois de diverses & égales grandeurs.

VI. Voilà toutes les facilités qu'on peut donner à ceux qui n'ont point de dessein; car pour ceux qui le possedent, ils n'ont que faire de tout cela.

Quand donc vôtre piece est marquée sur le velin,

lin, il faut passer avec un pineeau de Carmin fort elair par dessus tous les traits, afin qu'ils ne puissent s'éfacer en travaillant, puis vous nettoierez vôtre velin avec de la mie de pain, afin qu'il n'y reste point de noir.

VII. Il faut que vôtre velin soit eolé sur une petite planche de euivre ou de bois, de la grandeur que vous voulés faire vôtre piece pour le tenir plus ferme & plus étendu; vous laisserés vôtre velin plus grand d'un doigt tout autour de vôtre planche pour le eoler par derriere, car jamais il ne faut eoler sous ce qu'on peint, pareequ'outre que cela lui feroit faire quelque grimace, c'est que si on le vouloit ôter, on ne le pourroit pas; aprés cela on en eoupe les petits eoins, & on le mouille avec un linge trempé dans l'eau du beau côté, & l'on met l'autre eontre la planche avec un papier blanc entre deux, & ce qui déborde, on le eole sur le dot de la planche, en tirant également & assés fort pour le bien étendre.

VIII. Les eouleurs dont on se sert pour peindre en mignature sont, de Carmin, de l'Outremer, de la Laque de Venise & de Levant,

De la Laque colombine.	Du Noir de fumée.
Du Vermillon.	Du Bistre.
De la Mine de plomb.	De la tere d'umbre.
De Brun-rouge.	Du Verd d'Iris.
De la Pierre de fiel.	Du Verd de vessie.
De l'ocre de ruë.	Du Verd de montagne ou de terre.
Du Stil de grain.	
De la Gomme gutte.	Du Verd de mer.
Du jaune de Naple.	Des Cendres vertes & bleuës d'Angleterre.
Du Massicot pâle.	
Du Massicot jaune.	Du blanc de Ceruse de Venise.
De l'inde.	
Du Noir d'ivoire.	

Ces eouleurs se trouvent toutes broyées à Paris, chez Mr. Foubert ruë Greneta, à la Cornemuse d'Outremer, & coûtent, sçavoir toutes les Terres & Emaux bien fins, & les Massicots, chacun huit sols l'once poids de Paris. Pour les couleurs fines & les liquides, elles n'ont point de prix reglé; comme l'Outremer, le Carmin, les Laques, les Quermes & jaunes des Isles de France; couleurs nouvelles à l'huile & à la mignature, le Stil de grain, Pierre de fiel, Cendres vertes & bleuës, les Verds de vessie, d'Iris & d'Inde, les plus hautes en couleus sont les plus cheres.

IX. Comme toutes les couleurs de terre & d'autre matiere lourde sont toûjours trop grossieres quelque bien broyées qu'elles puissent être, particulierement pour des ouvrages délicats, à cause d'un certain sable qui y reste, on en peut tirer le plus fin, en les délayant avec le doigt en grande eau dans un godet, & aprés qu'elles seront bien détrempées, il faut les laisser reposer un peu, puis verser par inclination le plus clair qui viendra dessus dans un autre vaisseau, ce sera le plus fin qu'il faudra laisser sécher, & pour s'en servir on le delayera avec de l'eau gommée, sur tout pour le blanc de Ceruse où il y a de la Craye ou blanc d'Espagne, qui demeure de même que ce qui est de plus grossier & de plus pesant dans les autres couleurs au fond du godet où on les a détrempées.

X. Si vous mêlez un peu de fiel de bœuf, de carpe ou d'Anguille, particulierement de ce dernier, dans toutes les couleurs vertes, noires, grises & jaunes, vous leurs donnerés un lustre & un éclat qu'elles n'ont pas d'elles-mêmes; il faut tirer le fiel des Anguilles quand on les écorche & le pendre à un clou pour le faire secher, & quand vous voulez vous en servir, il le faut détremper avec l'eau de vie & en mêler un peu dans la couleur que vous devez déja avoir délaiée; cela fait aussi que la couleur s'attache mieux au velin, ce qu'elle fait difficilement quand il est gras, de plus ce fiel l'empêche de s'écailler.

XI. Il y a des couleurs qui se purifient par le feu, comme l'ocre jaune, le brun rouge, l'Outremer, & la terre d'ombre, toutes les autres s'y noircissent; mais si vous faites brûler lesdites couleurs avec un feu ardent, elles changent, car le brun rouge devient jaune, l'ocre jaune devient rouge, la terre d'ombre se rougit aussi, la Ceruse y prend la couleur de citron, & c'est ce qu'on appelle Massicot.

Remarquez que l'ocre jaune brûlé devient beaucoup plus tendre qu'il n'étoit, & plus doux que le brun rouge pur, de même le brun rouge cuit devient plus doux que l'ocre jaune pure, l'inde & l'autre est bonne: l'Outremer le plus beau & le plus fidelle cuit sur une paile rouge, devient beaucoup plus brillant; mais il se diminuë & est plus grossier & plus dur à travailler pour la mignature, rafiné de cette façon.

XII. On delaye toutes ces couleurs dans de petits godets d'ivoire fait exprés, ou dans des coquilles de mer avec de l'eau, dans laquelle on met de la gomme arabique & de sucre Candy. Par exemple dans un verre d'eau il faut gros comme le pouce de gomme, & la moitié de sucre Candy, ce dernier empêche les couleurs de s'écailler quand elles sont appliquées, ce qu'elles font ordinairement quand il n'y en a pas, ou que le velin est gras.

Il faut tenir cet eau gommée dans une bouteille bouchée & propre, & n'en jamais prendre avec le pinceau, quand il y aura de la couleur, avec quelque tuyau ou chose semblable.

L'on met de cette eau dans la coquille avec la couleur que l'on veut détremper, & avec le doigt on la delaye jusqu'à ce qu'elle soit fort fine; si elle étoit trop dure, il faudroit la laisser amolir dans la coquille avec ladite eau avant que de la delayer; ensuite la laisser secher & faire ainsi de toutes, excepté des verds d'Iris, de vessie & de la gomme gutte, qu'il ne faut détremper qu'avec de l'eau pure; mais l'Outremer, la Laque & le Bistre doivent être plus gommez que les autres couleurs.

Si vous vous servez des coquilles de mer, il faut auparavant les laisser tremper deux ou trois jours dans l'eau chaude, pour ôter un certain sel qui y demeure autrement, & qui gâte les couleurs que l'on met dedans.

XIII. Pour connoître si les couleurs sont gommées suffisamment, il n'y a qu'à donner un coup de pinceau sur vôtre main aprés qu'elles seront délayées, ce qui seche aussi-tôt; si elles se fendent & s'écaillent il y a trop de gomme, ou si elles s'effacent en passant le doigt dessus, il n'y en a pas assez: on le peut remarquer aussi quand les couleurs sont appliquées sur le velin en passant le doigt dessus, si elles s'y attachent comme une poudre, c'est une marque qu'il n'y a pas assez de gomme, & il en faudra mettre davantage dans l'eau avec laquelle vous les détrempés; prenés garde aussi de n'en pas trop mettre, car cela fait

extrêmement sec & dur ; on le peut connoître encore parcequ'elles seront gluantes & luisantes ; ainsi plus elles sont gommées plus elles sont brun, & lors qu'on veut donner plus de force à une couleur qu'elle n'en a d'elle même, il n'y a qu'à la gommer beaucoup.

XIV. Il faut avoir une palette d'ivoire fort unie & grande comme la main, sur laquelle on arrange d'un côté les couleurs pour les carnations de cette maniere : on met au milieu beaucoup de blanc bien étendu, parceque c'est la couleur dont on se sert le plus, & sur le bord on place de gauche à droit les suivantes couleurs un peu éloignées,

Du Blanc.
Du Massicot.
Du Stil de grain.
De l'orpin.
De l'ocre.
Du Verd qui est composé d'Outremer, de Stil de grain & de blanc, autant de l'un que de l'autre.
Du Bleu fait d'Outremer, d'inde & de blanc, en sorte qu'il soit fort pale.
Du Vermillon.
Du Carmin.
Du Bistre, & du Noir.

De l'autre côté de la palette on étend du blanc tout de même que pour les carnations, & lorsqu'on veut faire des draperies, ou autres choses, on met auprès du blanc la couleur, dont on les veut faire pour travailler, comme je dirai dans la suite.

XV. Il importe beaucoup qu'on se serve de bon pinceaux, pour les bien choisir il faut un peu les mouiller, & en les tournant sur le doigt, si tous les poils se tiennent assemblea & ne font qu'une pointe ils sont bons, mais s'ils ne s'assemblent pas, qu'ils fassent plusieurs pointes & qu'il y en ait de plus longs les uns que les autres, ils ne valent rien, particulierement pour pointiller, & sur tout pour, les carnations, quand ils sont trop pointus, n'y aiant que quatre ou cinq poils qui passent les autres, quoique d'ailleurs ils se tiennent assemblea, ils ne laissent pas que d'être bons ; mais il les faut amouffer avec des ciseaux, & prendre garde de n'en pas trop couper ; il est bon d'en avoir de deux ou trois sortes, dont les plus gros seront pour faire des fonds, les moiens pour ébaucher, & les plus petits pour finir ; je ne sache qu'une femme dans Paris qui fasse de bons pinceaux, elle se nomme Luzaye, & loge aux coins de Rome, elle les vend douae sols la douzaine.

Pour faire assembler les poils de vôtre pinceau, & lui faire une bonne pointe, il le faut mettre souvent sur le bord des levres en travaillant, le serrant & l'humectant avec la langue, même quand on a pris de la couleur, car s'il y en a trop on l'ôte ainsi, & o'en demeure que ce qu'il faut pour faire des traits égaux & unis. L'on ne doit pas craindre que cela fasse aucun mal ; toutes les couleurs à mignature, excepté l'orpin qui est un poison, quand elles sont preparés, n'ont ni mauvais goût, ni mauvaises qualitea ; il faut sur tout mettre cette invention en usage pour pointiller, & pour finir, particulierement les carnations, afin que les traits soient nets & pas trop chargez de couleur, car pour les draperies & autres choses tant pour ébaucher que pour finir, on se peut contenter d'assembler les poils de son pinceau & le décharger, lorsqu'il y a trop de couleur, en le passant sur le bord de la coquille, ou dessus le papier, qu'il faut mettre sur vôtre ouvrage pour y poser la main, donnant quelques coups dessus auparavant que de travailler sur sa piece.

XVI. Pour bien travailler il faut se mettre dans une chambre, où il n'y ait qu'une fenêtre & s'en approcher fort prés, aiant une table & un pupitre presque aussi haut que la fenêtre, & se placer de maniere que le jour vienne toûjours du côté gauche, & non pas devant ni à droit.

XVII. Lorsque l'on veut coucher quelque couleur également forte par tout comme un fond, Il faut faire vos mélanges dans des coquilles & en mettre assez pour ce que vous avez dessein de peindre, car si elle finit trop tôt, il est tres-difficile d'en faire qui ne soit ou plus brune, ou plus claire.

XVIII. Aprés avoir parlé du velin, des pinceaux & des couleurs, disons comme on les met en œuvre. Premierement, quand on veut faire quelque piece, soit carnation, soit draperie, ou autre chose, il faut commencer par ébaucher, c'est-à-dire, coucher sa couleur à grands coups le plus uniment que l'on peut, comme font ceux qui peignent en huile, & ne lui pas donner toute la force qu'elle doit avoir pour être achevée, je veux dire faire les jours un peu plus clairs, & les ombres moins brunes qu'elles ne doivent être, parcequ'en pointillant dessus, comme il faut faire aprés que l'on a ébauché, on fortifie toujours sa couleur, qui feroit à la fin trop brune.

XIX. Il y a plusieurs manieres de pointiller, & chaque peintre a la sienne, les uns font des points tout ronds, d'autres un peu longs, & d'autres hachent par petits traits, en croisant plusieurs fois de tous sens, jusques à ce que cela paroisse, comme si on avoit pointillé ou travaillé par points: cette derniere methode est la meilleure, la plus hardie & la plus longue à faire, c'est pourquoi je conseille à ceux qui voudront peindre en mignature, de s'en servir & de s'accoûtumer d'abord à faire gras, moëleux & doux, c'est-à-dire, que les points se perdent dans lequel on travaille, & qu'ils ne paroissent qu'autant qu'il faut pour que l'on voie que l'ouvrage est pointillé, dur & sec, est tout le contraire, & dont il se faut bien garder, cela se fait en pointillant d'une couleur beaucoup plus brune que n'est le fond, & lorsque le pinceau n'est pas assea humcêté de couleur, ce qui fait paroître l'ouvrage rude.

XX. Attachez-vous aussi à perdre & à noier vos couleurs les unes dans les autres, sans que l'on en voie la separation, & adoucissea vos traits avec les couleurs qui seront des deux côtez, de telle sorte qu'il ne paroisse pas que ce soit vos traits qui les coupent & les separent, par ce mot de coupé, j'entend une chose qui tranche net, qui ne se confond point avec les couleurs voisins, & qu'on nepratique guercs qu'aux liales des draperies.

XXI. Quand les pieces sont finies les rehausser un peu fait un bel effet ; c'est-à-dire, donner sur l'extrêmité des jours des petits coups d'une couleur encore plus pale, que l'on fait perdre avec le reste.

XXII. Aprés que les couleurs sont seches sur vôtre palette ou dans vos coquilles, pour s'en servir on les délayera avec de l'eau, & lorsqu'on s'apperçoit qu'elles sont degommées, ce qui se roit, quand elles se dérachent aisément de dessus la main ou du velin, si l'on passe quelque chose

dessus, comme j'ai déja dit, on les détrempe avec de l'eau gommée au lieu d'eau pure, jusques à ce qu'elles soient en bon état.

XXIII. Il y a diverses sortes de fonds pour les tableaux & les portraits, les uns sont tout à fait bruns, composés de Bistre, de terre d'ombre ou de terre de Cologne, avec un peu de blanc : d'autres plus jaunes où l'on mêle beaucoup d'ocre & d'autres gris où l'on met de l'inde, pour les peindre faites un lavis de la couleur ou du mêlange que vous les voudrez faire, ou selon que sera le tableau ou le portrait que vous copierez, c'est-à-dire, une couche fort legere, dans laquelle il n'y ait quasi que de l'eau, afin d'emboire le velin ; ensuite repassez une autre couche plus épaisse, & l'étendre fort unimeut à grands coups, le plus vite que vous pourrez, ne touchant pas deux fois en un même endroit avant qu'il soit sec, parceque le second coup emporte ce que l'on a mis au premier, particulierement quand on appuie un peu trop le pinceau.

XXIV. L'on fait encore d'autres fonds bruns d'une couleur un peu verdatre, ceux-là sont les plus en usage & les plus propres à mettre sous toutes sortes de figures, & de portraits, parce qu'ils font paroître les carnations tres-belles & se couchent fort aisément sans qu'il soit besoin de les pointiller, comme souvent l'on est obligé de faire les autres, qui rarement se sont unis d'abord, au lieu qu'en ceux-ci l'on ne manque gueres de réüssir dés le premier coup, pour les faire vous mêlerez du noir, du stil de grain & du blanc tout ensemble, plus ou moins de chaque couleur, selon que vous voudrez qu'ils soient brun ou clair, vous en ferez une couche fort legere, puis une plus épaisse, comme j'ai dit des premiers fonds, l'on en peut faire encore d'autres couleurs si l'on veut ; mais voila les plus ordinaires.

XXV. Quand vous peignez quelque Saint sur un de ces fonds, & que vous voulez faire une petite gloire autour de la tête de vôtre figure, il faut mettre en cet endroit-là la couleur, la moins épaisse, ou même n'en mettre point du tout, particulierement où cette gloire doit être plus claire ; mais coucher pour la premiere fois du blanc & un peu d'ocre mêlez l'un avec l'autre assez épais, & à mesure que vous vous éloignerez de la tête, mettez un peu plus d'ocre, & pour faire mourir cette couleur avec le fond, on hache avec le pinceau à grands coups, & en suivant le rond de la gloire, tantôt de la couleur dont elle est faite, & tantôt de celle du fond, mêlant un peu de blanc ou d'ocre parmi cette derniere, quand elle fait trop brun pour travailler avec cela jusqu'à ce que l'une se perde dans l'autre insensiblement, & que l'on ne voie point de separation qui coupe.

XXVI. Pour faire un fond entier de gloire, on ébauche le plus clair avec un peu d'ocre & de blanc, ajoûtant davantage de ce premier à mesure que l'on approche des bords du tableau, & lorsque l'ocre n'est plus assez forte, car il faut toûjours faire de plus brun en plus brun, on y mêle de la pierre de fiel, aprés un peu de Carmin & enfin du Bistre, il faut faire cette ébauche la plus douce qu'il est possible, c'est-à-dire, que ses nuances se perdent sans couper ; ensuite l'on pointille par dessus les mêmes couleurs, pour faire noier le tout ensemble, ce qui est assez long & un peu difficile, particulierement lorsqu'il y a des ouées de gloire dans le fond, il faut en fortifier les jours à mesure qu'on s'éloigne de la figure & finir de même que le reste en pointillant, & arondissant les nuées, dont il faut confondre le clair avec l'obscur imperceptiblement.

XXVII. Pour un Ciel de jour, on prend de l'Outremer & beaucoup de blanc, que l'on mêle ensemble, dont on fait une couche la plus unie que l'on peut, avec un gros pinceau, & à grands coups comme les fonds, l'appliquant de pale en plus pale à mesure que l'on descend vers l'orison, qu'il faut faire avec du vermillon ou de la mine de plomb & du blanc de la même force qui finit le Ciel, & même un peu moins, faisant perdre ce bleu dans le rouge, que l'on fait descendre jusques sur les terrasses, y mêlant sur la fin de la pierre de fiel & beaucoup de blanc, en sorte que le mêlange soit encore plus pale que le premier, sans qu'il paroisse de separation entre toutes ces couleurs du Ciel.

XXVIII. Lorsqu'il y a des nuages sur le Ciel, l'on peut épargner les endroits où ils doivent être, c'est-à-dire, qu'il n'y faut pas mettre du bleu, mais les ébaucher, s'ils sont rougeâtres, de vermillon, de pierre de fiel & de blanc avec un peu d'inde, & s'ils sont plus noirs, il faut mettre beaucoup de ce dernier, faisant les jours des uns & des autres de massicot, de vermillon & de blanc, plus ou moins de l'une ou de l'autre de ces couleurs, selon la force dont on les veut faire, ou selon celle de l'original que l'on copie arrondissant le tour en pointillant, car il est difficile de les coucher bien unies en les ébauchant, & si le ciel n'est pas assez égal il faudra le pointiller.

L'on peut aussi ne pas épargner la place des nuages, mais les coucher sur le fond du ciel, rehaussant les clairs en mettant beaucoup de blanc & fortifiant les ombres, cette maniere est la plûtôt faite.

XXIX. Le Ciel de nuit ou d'orage, se fait avec de l'inde, du noir & du blanc mêlé ensemble, que l'on couche comme le Ciel de jour ; il faut ajoûter dans ce mêlange de l'ocre, du vermillon, ou du brun rouge pour faire les nuages, dont les jours doivent être de massicot ou de mine de plomb & un peu de blanc, tantôt plus rouges & tantôt plus jaune à discretion ; & lorsque c'est un Ciel d'orage, & qu'en de certains endroits on voit des elairs, soit de bleu, soit de rouge, on les fera comme au Ciel de jour, perdant le tout ensemble en ébauchant & finissant.

XXX. Pour faire une draperie bleuë, mettez de l'Outremer auprés du blanc qui sera sur vôtre palette, mêlez une partie de l'un & de l'autre ensemble, de telle sorte qu'il soit fort pale & qu'il ait du corps, de ce mêlange vous ferez les endroits les plus clairs, puis vous y ajoûterez davantage d'Outremer pour faire ceux qui sont plus bruns, & continuerez de cette maniere jusqu'aux plis les plus enfoncez, & les ombres les plus fortes, où il faudra mettre l'Outremer pur, & tout cela en ébauchant, c'est-à-dire le couchant à grands coups, faisant neanmoins le plus uni que l'on pourra, perdant les clairs & les bruns avec une couleur qui ne soit pas si pale que les jours, ni si brune que les ombres ; L'on pointillera ensuite avec la même couleur dont on a ébauché, mais tant soit peu plus forte, afin que les points soient marquez ; il faut que tout se noie l'un dans l'autre, & que les plis

ne paroissent plus coupez. Lors que l'outremer n'est pas assez brun pour faire les ombres les plus fortes, quelque gommé qu'il soit, on y mêle de l'Inde pour les finir ; & quand l'extremité des jours n'est pas assez claire, on les releve avec du blanc & fort peu d'outremer.

XXXI. Une draperie de carmin se fait de même que la bleuë, hormis qu'aux endroits les plus bruns on met une couche de vermillon par avant que d'ébaucher de carmin, que l'on apliquera sans blanc par dessus, & dans les ombres les plus fortes, on le gommera beaucoup pour l'enfoncer davantage, mêlez-y un peu de bistre.

XXXII. Il se fait aussi une autre draperie rouge que l'on ébauche toute de vermillon, y mêlant du blanc pour faire les clairs, le mettant tout pur pour les endroits les plus bruns, & ajoûtant du carmin pour les grandes ombres. L'on finit ensuite avec les mêmes couleurs comme les autres draperies, & quand le carmin avec le vermillon ne sont pas assez brun, on travaille de ce premier tout pur, mais seulement dans le plus fort des ombres.

XXXIII. Une draperie de laque se fait de même que celle de carmin, y mêlant beaucoup de blanc aux endroits clairs, & fort peu dans les bruns, on l'acheve de même en pointillant, mais l'on n'y fait point entrer de vermillon.

XXXIV. Les draperies violettes se font aussi de cette sorte, aprés avoir fait un mélange de carmin & d'outremer, mettant toûjours du blanc pour les clairs. Si vous voulez que vôtre violet soit colombin, il faut qu'il y ait plus de carmin que d'outremer ; mais si vous le voulez plus bleu & plus enfoncé, mettez plus d'outremer que de carmin.

XXXV. L'on fait une draperie couleur de chair en commençant par mettre une couche faite de blanc de vermillon & de laque tres-pale, & faisant les ombres avec les mémes couleurs, y mettant moins de blanc. Il faut faire cette draperie fort pale & fort tendre, parce qu'elle doit être d'étoffe legere, & même les ombres n'en doivent pas être obscures.

XXXVI. Pour faire une draperie jaune, il faut mettre une couche de massicot par tout, puis une de gomme gutte par dessus, à la reserve des endroits les plus clairs où il faut laisser le massicot pur, ensuite on ébauche avec de l'ocre mêlé d'un peu de gomme gutte & de massicot, mettant plus ou moins de ce dernier selon la force des ombres ; & lors que ces couleurs ne sont pas assez brunes, on y ajoûte de la pierre de fiel, & l'on travaille avec la pierre de fiel toute pure dans les ombres les plus fortes, y mêlant du bistre : s'il est besoin de faire encore plus brun, on finit avec les mêmes couleurs que l'on a ébauché, en pointillant & faisant perdre les clairs dans les bruns.

XXXVII. Si vous mettez du jaune de Naples ou du stil de grain, au lieu de massicot & de gomme gutte, vous ferez une autre sorte de jaune.

XXXVIII. La draperie verte se fait en mettant une couche generale de verd de montagne, avec lequel, si on le trouve trop bleu, on mêle du massicot pour les jours, & de la gomme gutte pour les ombres, ensuite on ajoûte à ce mélange du verd d'iris ou de vessie pour ombrer ; & à mesure que les ombres sont fortes, on met davantage de ces derniers verds, & même tout pur où il faut faire extrémement brun ; on finit des mêmes couleurs un peu plus brunes.

Mettant plus de jaune ou de bleu dans ces couleurs, on fera comme on voudra des verds de differentes couleurs.

XXXIX. Pour faire une draperie noire, on ébauche avec du noir & du blanc, & l'on finit avec la même couleur, y mettant plus de noir à mesure que les ombres sont fortes, & dans les plus brunes on y mêle de l'inde, sur tout quand on veut que la draperie paroisse veloutée : l'on peut donner toûjours de certains coups d'une couleur plus claire pour relever les jours de quelque draperie que ce soit.

XL. Pour une draperie blanche de laine, il faut mettre une couche de blanc où il y aura tant soit peu d'ocre, d'orpin, ou de pierre de fiel afin qu'elle paroisse un peu jaunatre, puis ébaucher & finir les ombres avec du bleu, un peu de noir, de blanc de bistre, y mettant beaucoup de ce dernier dans les brunes.

XLI. Le gris blanc s'ébauche avec du noir & du blanc, & l'on finit avec de la même couleur plus forte.

XLII. Pour une draperie minime on met une couche de bistre, de blanc, & un peu de brun-rouge, & l'on ombre avec ce mélange, mais plus brun.

XLIII. Il y a d'autres draperies que l'on apelle changeantes, parce que les jours sont d'une autre couleur que les ombres, l'on s'en sert le plus souvent pour des vétemens d'Anges & pour des personnes jeunes & fluetes, pour des écharpes & autres habillemens legers qui soufrent quantité de plis, & qui doivent aller au gré des vents. Les plus ordinaires sont la violette, & l'on en fait de deux sortes, l'une dont les jours sont bleus, & l'autre jaunes.

XLIV. Pour la premiere on met une couche d'outremer & de blanc fort pâle sur les clairs, & l'on ombre avec de carmin, de l'outremer & du blanc, de même qu'à une draperie toute violette ; de sorte qu'il n'y a que les plus grands jours qui paroissent bleus, encore les faut-il pointiller avec du violet, où il y aura beaucoup de blanc, & les faire perdre insensiblement dans les ombres.

XLV. L'autre se fait en mettant sur les jours seulement au lieu de bleu, une couche de massicot, faisant le reste de même qu'à la draperie toute violette, excepté qu'il faut pointiller & confondre les clairs dans les bruns, c'est-à-dire le jaune dans le violet avec un peu de gomme gutte.

XLVI. Le rouge de carmin se fait comme cette derniere, c'est à dire, que l'on fait les jours de massicot & les ombres de carmin, & pour faire perdre les uns dans les autres l'on se sert de gomme gutte.

XLVII. Le rouge de laque, comme celle de carmin.

XLVIII. La verte de même que celle de laque, mêlant toûjours de verd de montagne avec ceux d'iris ou de vessie pour faire les ombres qui ne sont pas fort brunes.

XLIX. L'on en peut faire encore de plusieurs sortes à discretion, prenant garde neanmoins à l'union des couleurs, non seulement dans une étoffe, mais encore dans un groupe de plusieurs figures, évitant autant que le sujet le permettra,

de mettre du bleu auprés de couleur de feu, du verd contre du noir, & ainsi des autres qui tranchent, & dont l'union n'est pas assez douce.

L. L'on fait plusieurs autres draperies de couleur sale, comme brun rouge, de bistre d'Inde, &c. & toutes de la même maniere. Et d'autres de couleurs rompuës & composées, entre lesquelles il faut toûjours observer l'acord, afin que leur mélange ne fasse rien d'acre à la vûë, il n'y a point de regle là-dessus ; il faut seulement connoître par experience & par l'usage, la force & l'éfet de vos couleurs, & travailler sur cette connoissance.

L I. Les linges se font ainsi : aprés en avoir dessigné les plis comme ceux d'une draperie, l'on met une couche de blanc par tout, ensuite l'on ébauche & l'on finit les ombres avec un mélange d'outremer, de noir & de blanc, plus ou moins de ce dernier, selon qu'ils sont tendres ou forts ; & dans les enfoncemens les plus bruns on y met du bistre mêle avec un peu de blanc, donnant seulement quelques coups de ce mélange, même de bitre tout pur, dans l'extremité des plus grandes ombres, où il faut marquer les plis & les faire perdre avec le reste.

L I I. On le peut faire d'une autre maniere, en faisant une couche generale de ce mélange d'outremer, de noir & de blanc fort pâle, & ébauchant, comme j'ai dit ci-dessus, avec la même couleur, mais un peu plus forte : & quand les ombres sont pointillées & finies, on releve les jours avec du blanc tout pur, les faisant perdre avec le fond du linge. Mais de quelque sorte qu'on les fasse, il faut, lors qu'ils sont achevez, y faire quelques teintes jaunatres d'orpin & de blanc en de certains endroits, les couchant legerement & comme une eau, & ce qui est dessous ne laisse pas de paroître, tant les ombres que le pointillage.

L I I I. L'on fait les linges jaunes en mettant une couche de blanc mêlé avec un peu d'ocre, ensuite l'on ébauche & l'on finit les ombres de bistre mêlé avec du blanc & de l'ocre; & dans le plus fort des ombres de bistre pur, & avant que de finir, on fait des teintes par-ci, par-là, d'ocre & de blanc, & d'autres de blanc & d'outremer, tant sur les ombres que sur les jours, mais fort clair, & l'on fait perdre le tout ensemble en pointillant, ce qui fait un bel éfet; en finissant on rehausse l'extremité des jours avec du massicot & du blanc : on peut mettre à ceux-là, aussi bien qu'au blanc, de certaines barres d'espace en espace, comme à ces écharpes d'Egiptienne ; c'est à dire de petites rayes bleuës & rouges entre deux rayes bleuës, fort claires sur les jours, & plus fortes dans l'ombre : l'on coëffe ordinairement les Vierges de ces sortes de voiles ; l'on en fait aussi des écharpes autour des gorges ouvertes, parce qu'elles scient fort bien au teint.

L I V. Quand on veut que les nuds & les autres soient transparans, & que l'étoffe ou autre chose qui sera dessous paroisse au travers, il faut en faire la premiere couche fort claire, & mêler dans la couleur à ombrer un peu de celle qui sera dessous, particulierement sur la fin des ombres, & ne faire que l'extremité des jours, seulement pour les jaunes, de massicot & de blanc, & pour le blanc, le blanc tout pur.

On le peut encore d'une autre façon, sur tout lorsque l'on veut qu'ils soient tous à fait clairs comme de la mousseline de Lyon, ou de la toile de soye ; pour cet éfet il faut ébaucher & finir ce qui doit être dessous, comme si l'on ne vouloit rien mettre dessus, ensuite l'on marquera les plis qui sont clairs avec du blanc, du massicot, & les ombrer avec du bistre ou du noir, du bleu & du blanc, selon la couleur que vous les voudrez faire, salissant tant soit peu le reste ; encore cela n'est-il pas necessaire que pour les moins clairs.

L V. Le crepe se fait de même, excepté qu'on marque les plis des ombres & des jours, & les bords par des petits filets de noir pur, sur ce qui est dessous, que l'on doit avoir aussi fini.

L V I. Quand on veut tabiser une étoffe, il faut faire des ondes dessus avec une couleur un peu plus claire ou plus brune, sur les clairs & dans les ombres.

L V I I. Il y a une maniere de toucher les draperies, qui distingue celles de soyes d'avec celles de laines : celles-ci sont plus terrestres & plus sensibles ; celles-là plus legeres & plus fuyantes. Mais il faut remarquer que c'est un éfet qui dépend en partie de l'étoffe, & en partie de la couleur, & pour les employer d'une maniere convenable aux sujets & aux éloignemens, je dirai ici un mot de leurs differentes qualitez.

L V I I I. Nous n'avons point de couleur qui participe davantage de la lumiere, ni qui soit plus aprochante de l'air que le blanc, ce qui fait voir qu'elle est legere & fuyante, l'on peut neanmoins la retenir sur le devant, & la faire aprocher par quelqu'autre couleur voisine plus pesante & sensible, ou en les mélant ensemble.

L I X. Le bleu est la couleur la plus fuyante, & nous voyons aussi que le Ciel est lointain de cette couleur, mais elle deviendra d'autant plus figurée qu'elle sera mêlée avec du blanc.

L X. Le noir tout pur est la couleur la plus pesante & la plus terrestre de toutes, & plus vous en mêlerez avec les autres, plus vous les rendrez aprochantes. Neanmoins les differentes dispositions du blanc & du noir en rendent aussi les éfets differents ; car souvent le blanc fait fuïr le noir, & le noir fait aprocher le blanc, comme aux Reflets des Globes qu'on veut arrondir, ou autres figures, où il y a toûjours des parties fuyantes qui trompent la vûë par l'artifice de l'Art, & sous le blanc sont ici comprises toutes les couleurs legeres, comme sous le noir toutes les couleurs pesantes.

L'outremer est donc une couleur douce & legere.	Le Vermillon & le Carmin aprochent.
L'ocre ne l'est pas tant.	L'orpin & la gomme gutre un peu moins.
Le Massicot est fort leger & le verd de montagne.	La laque tient un certain milieu plus doux que rude.

Le stil de grain est une couleur indifférente qui prend aisément la qualité des autres, ainsi vous la rendrez terrestre en la mélant avec les couleurs qui le sont, & au contraire des plus fuyantes en la joignant avec le blanc ou le bleu.

Le brun rouge, la terre d'ombre, les vers bruns & le bistre, sont les plus pesantes & les plus terrestres aprés le noir.

LXI. Les habiles Peintres qui entendent la perspective & l'harmonie des couleurs, observent toûjours de placer les couleurs sensibles & brunes sur les devants de leurs tableaux, & les claires & fuiantes pour les lointains; & quand à l'union des couleurs, les differents mélanges que l'on en peut faire, apprendront l'amitié ou l'antipatie qu'elles ont ensemble, & sur cela vous prendrez vos mesures pour les placer avec un accord qui plaise à la vûë.

LXII. Pour faire des dentelles points de France & autres, on met une couche de bleu, de noir & de blanc, comme aux linges, puis on releve les fleurons avec du blanc pur; ensuite on fait les ombres par dessus avec la premiere couleur, & on les finit de même, quand ils sont sur de la carnation ou autre chose, que l'on veut faire paroître au travers, on finit ce qui est dessous, comme si l'on n'y vouloit rien mettre, & par dessus l'on fait les points ou dentelles avec du blanc pur, les ombrant & finissant avec de l'autre mélange.

LXIII. Si vous voulez peindre quelque fourrure, il faut ébaucher comme une draperie, si elle est brune, de bistre & de blanc, faisant les ombres de la même couleur avec moins de blanc; si elle est blanche avec du bleu & du blanc & un peu de bistre, & lorsque vôtre ébauche est faite, au lieu de pointiller, il faut tirer de petits traits en tournant tantôt d'une façon & tantôt d'une autre, du sens que va le poil; L'on releve les jours de la brune avec de l'ocre & du blanc, & de l'autre avec du blanc & un peu de bleu.

LXIV. Pour faire une Architecture, si c'est de pierre on prend de l'inde, du bistre & du blanc dont on en fait l'ébauche, & pour l'ombrer on met de ce dernier & plus de bistre que l'inde, selon la couleur des pierres que l'on veut faire; on y peut mêler aussi de l'ocre pour ébaucher, & pour finir; mais pour la faire plus belle, il faut par-ci, par-là, sur tout quand c'est de vieilles mazures, faire des teintes jaunes & bleuës, les unes d'ocre & les autres d'outremer, y mêlant toûjours du blanc, soit avant que d'ébaucher, pourveu qu'elles parroissent au travers de l'ébauche, soit par dessus en les faisant perdre avec le reste lorsqu'on finit.

LXV. Quand l'architecture est de bois, comme il y en a de plusiurs sortes, on la fait à discretion, mais la plus ordinaire est d'ébaucher avec de l'ocre, du bistre & du blanc, & finir sans blanc ou fort peu, & si les ombres sont fortes avec du bistre tout pur; en d'autres on y ajoûte tantôt du vermillon, tantôt du verd ou du noir, en un mot selon la couleur qu'on lui veut donner, & l'on finit en pointillant comme les draperies & tout le reste.

LXVI. Il y a dans les carnations tant de differens coloris, qu'il seroit malaisé de donner sur des sujets si particuliers des regles generales, aussi n'en garde-t'on point, quand on a aquis par l'usage l'habitude de travailler aisément, & ceux qui sont arrivé à ce degré, s'attachent à copier les originaux, ou bien ils travaillent sur leurs idées sans sçavoir comment; de sorte que les plus habiles qui le font avec moins de reflexion, & de peine que les autres, en auroient aussi davantage à rendre raison de leur doctrine en fait de peinture, si on leur demandoit de quelles couleurs ils se servent pour faire un tel ou un tel coloris, une teinte ici, & là une autre.

Cependant comme les commençans, à qui je destine ce petit ouvrage, ont besoin de quelque instruction d'abord; je dirai ceci en general de quelle maniere il faut faire diverses carnations.

LXVII. Premierement, aprés avoir dessigné sa figure avec du Carmin & ordonné sa piece, on applique pour les femmes, les enfans & generalement pour tous les coloris tendres, une couche de blanc, mêlé avec tant soit peu de ce bleu, fait pour les visages, dont j'ai dit la composition, mais qu'il ne paroisse quasi pas.

LXVIII. Et pour les hommes, au lieu de bleu on met dans cette premiere couche un peu de vermillon, & lors qu'ils sont vieux on y mêle de l'ocre.

LXIX. Ensuite on recherche tous les traits avec du vermillon, du carmin & du blanc mêlez ensemble, & l'on ébauche toutes les ombres de ce mélange, ajoûtant du blanc à proportion, qu'ils sont foibles & n'en mettant gueres aux plus bruns, & quasi point dans de certains endroits, où il faut donner des coups forts; par exemple, dans les coins des yeux, sous le nez, aux oreilles, sous le menton, dans la separation des doigts, dans toutes les jointures, au coin des ongles, & generalement par tout, où l'on veut marquer quelque separation dans des ombres qui sont obscures; il ne faut point craindre aussi de donner à celles-là, toute la force qu'elles doivent avoir dés la premiere ébauche, parcequ'en travaillant dessus avec du verd, il affoiblit toûjours le rouge que l'on y a mis.

LXX. Aprés avoir ébauché de rouge, l'on fait des teintes bleuës avec de l'outremer & beaucoup de blanc sur les parties qui fuyent, c'est-à-dire, sur les tempes, au dessous & au coin des yeux, aux deux côtés de la bouche, dessous & dessus, & un peu au milieu du front, entre le nez & les yeux, à côté des jouës, au col & aux autres endroits, à je ne sçai quel œil bleu.

L'on fait encore des teintes jaunâtres avec de l'ocre ou de l'orpin, & un peu de vermillon mêlé de blanc au dessus des sourcils, aux côtez du nez vers le bas, un peu au dessous des joües, & sur les autres parties qui approchent; c'est particulierement pour ces teintes qu'il faut observer le naturel, afin de le prendre; car la peinture étant une imitation de la nature, la perfection de l'art consiste en la justesse, & en la naiveté de cette representation, sur tout pour le portrait.

LXXI. Lors que vous avez donc fait vôtre premiere couche, vôtre ébauche & vos teintes, il faut travailler sur les ombres, en pointillant avec du verd pour les carnations, y mêlant selon la regle que j'en ai donné pour les teintes, un peu de bleu pour les parties fuïantes, & au contraire faisant un peu plus jaune pour celles qui sont plus sensibles, c'est-à-dire qui approchent, & dans la fin des ombres du côté du clair, il faut confondre sa couleur imperceptiblement, dans le fond de la carnation avec du bleu, & puis du rouge, selon les endroits où l'on peint; que si ce mélange de verd ne fait pas assez brun, d'abord il faut repasser sur les ombres plusieurs fois, tantôt le rouge, tantôt le verd, & toûjours pointillant, jusqu'à ce quelles soient comme il faut.

LXXII. Et si l'on ne peut avec ces couleurs donner aux ombres toute la force qu'elles doivent avoir, l'on finit dans le plus obscur avec du bistre mêlé d'orpin, d'ocre ou de vermillon & quelquefois tout pur, selon le coloris que vous voulez faire, mais legerement, mettant vôtre couleur fort claire.

LXXIII. Il faut pointiller sur les clairs avec un peu de vermillon ou de carmin mêlé de beaucoup de blanc & de tant soit peu d'ocre, pour les faire perdre dans les ombres & pour faire mourir les teintes les unes dans les autres imperceptiblement, prenant garde en pointillant ou hachant de faire que vos traits suivent le contour des clairs; car bien qu'il faille croiser de tout sens, celui-là doit paroître un peu davantage, parce qu'il arrondit les parties.

Et comme ce mélange pourroit faire un coloris trop rouge, si l'on s'en servoit toûjours, on travaille aussi par tout pour confondre les teintes & les ombres avec du bleu, un peu de verd & de beaucoup de blanc, en sorte que ce mêlange soit fort pale, excepté pourtant qu'il ne faut point mettre de cette couleur sur les joües, ni sur l'extremité des clairs, non plus que de l'autre mêlange sur ces derniers, qu'il faut laisser avec tout leur jour, comme de certains endroits du menton, du nez & du front, & au dessus des joües lesquelles & le menton doivent neanmoins être plus rouges que le reste, aussi bien que les pieds, le dedans des mains & les doigts des uns & des autres.

Remarquez que ces deux derniers mêlanges doivent être si pales, qu'à peine en puisse-t-on voir le travail, n'étant que pour adoucir l'ouvrage, & faire l'union des teintes les unes dans les autres, des ombres dans les clairs & faire perdre les traits; il faut prendre garde aussi de ne pas trop travailler du mêlange rouge sur les teintes bleuës, ni du bleu sur les autres, mais changer de tems en tems de couleur, quand on voit que l'on fait trop bleu ou rouge, jusques à ce que l'ouvrage soit fini.

LXXIV. Il faut ombrer le blanc des yeux avec de ce même bleu, & un peu de couleur de chair & faire les coins du côté du nez, avec du vermillon & du blanc y donnant un petit coup de carmin, l'on adoucit tout cela avec ce mêlange de vermillon, de carmin, de blanc & tant soit peu d'ocre.

Les Prunelles des yeux se font avec ce mêlange d'outremer & de blanc un peu plus fort, y faisant entrer un peu de bistre, si elles sont jaunâtres, ou un peu de noir, si elles sont grises, on fait le petit rond noir qui est au milieu, appellé Cristallin, & on ombre les prunelles avec de l'inde, du bistre ou du noir, selon la couleur qu'elles sont, donnant aux unes & aux autres un petit coup de vermillon pur à l'entour du Cristallin, que l'on fait perdre avec le reste en finissant, cela donne de la vivacité à l'œil.

On fait de bistre & de carmin le tour des yeux, c'est-à-dire les fentes & paupieres quand elles sont fortes, particulierement celles de dessus qu'il faut ensuite adoucir avec les mêlanges rouge ou bleu, dont j'ai parlé ci-devant; afin qu'elles se perdent & que rien ne paroisse coupé.

Quand cela est, l'on donne un petit coup de blanc tout pur sur le Cristallin du côté du jour; ce point fait briller l'œil & lui donne la vie.

L'on peut aussi relever le blanc de l'œil du côté du jour.

LXXV. La bouche s'ébauche de vermillon mêlé de blanc & se finit de carmin, que l'on adoucit comme le reste, & lors que le carmin ne fait pas assez brun, on y mêle du bistre, cela s'entend pour les coins, dans la separation des lévres, & particulierement à de certaines bouches entrouvertes.

LXXVI. Les mains & tout le reste d'une carnation, se font de même que les visages, en observant que le bout des doigts soit un peu plus rouge que le reste; aprés que tout vôtre ouvrage est ébauché & pointillé, il faut marquer toutes les separations des parties par de petits coups de carmin & d'orpin mis ensemble, tant dans les ombres que dans les clairs, mais plus que dans les premiers, & les faire perdre dans le reste de la carnation.

LXXVII. Les sourcis & la barbe s'ébauchent comme les ombres des carnations, & se finissent avec du bistre, de l'ocre ou du noir, selon de la couleur qu'ils sont, les tirant par petits traits, comme ils doivent aller, c'est-à-dire, qu'il faut leur donner le tour naturel du poil, on en releve les jours avec de l'ocre & du bistre, un peu de vermillon & beaucoup de blanc.

LXXVIII. Pour les cheveux, l'on fait une couche de bistre, d'ocre & de blanc & un peu de vermillon; quand ils sont fort bruns, il faut du noir au lieu d'ocre, ensuite on ébauche les ombres avec les mêmes couleurs, y mettant moins de blanc, & l'on finit avec du bistre pur ou mêlé avec de l'ocre ou du noir, par petits traits fort déliez, & proches les uns des autres, les faisant aller par ondes & par boncles, selon la frisure des cheveux; il faut aussi relever les clairs par de petits traits avec de l'ocre ou de l'orpin, du blanc & un peu de vermillon, aprés quoi l'on fait perdre les jours dans les ombres en travaillant, tantôt avec la couleur brune, & tantôt avec la pale, & pour les cheveux qui sont autour du front, au travers desquels on voit la chair, il les faut ébaucher avec de la couleur, & de même de la carnation, ombrant & travaillant dessous, comme si l'on n'en vouloit point faire, puis on les forme & finit avec du bistre, & l'on en releve les jours comme des autres.

L'on ébauche les cheveux gris avec du blanc, du noir & du bistre, & on les finit de la même couleur, mais plus forte, rehaussant le clair des cheveux aussi bien que celui des sourcis & de la barbe, avec du blanc & du bleu fort pale, & aprés les avoir ébauché comme les autres avec de la couleur de chair & finis de bistre.

LXXIX. Mais le plus important est d'adoucir son ouvrage, de mêler ses teintes les unes dans les autres, aussi bien que la barbe & les cheveux, qui sont sur le front, avec les autres cheveux & la carnation, prenant garde sur tout de ne pas faire sec & dur, & que les traits des contours des carnations ne soient pas coupez.

Il faut aussi s'accoûtumer à ne mettre du blanc dans vos couleurs, qu'à proportion que vous faites clair ou brun, car il faut que la couleur dont on travaille la seconde fois soit toûjours un peu plus forte que la premiere, à moins que ce ne soie pour adoucir.

LXXX. Les differens coloris se peuvent aisément faire en mettant plus ou moins de rouge,

ou de bleu, ou de jaune, ou de bistre, soit pour l'ébauche, soit pour finir, celui des femmes doit être bleüâtre, celui des enfans un peu rouge, l'un & l'autre frais & fleuri; & celui des hommes plus jaune, particulierement lors qu'ils sont vieux.

LXXXI. Pour faire un coloris de mort, il faut une premiere couche de blanc & d'orpin ou d'ocre fort pale, ébaucher avec du vermillon, & de la laque, au lieu de carmin, & beaucoup de blanc, & travailler ensuite par dessus, avec un mélange verd, dans lequel il y aura plus de bleu que d'autre couleur, afin que la chair soit livide & pourpreuse; les teintes se font de même qu'à un autre coloris; mais il faut qu'il y en ait beaucoup plus de bleüe que de jaune, particulierement aux parties qui fuyent, & au tour des yeux, & que ces dernieres ne soient qu'aux parties qui approchent le plus; on les fait mourir les unes dans les autres, selon la maniere ordinaire, tantôt avec du bleu fort pale, & tantôt avec de l'ocre & du blanc, & un peu de vermillon, adoucissant le tout ensemble; il faut arrondir les parties & les contours avec les mêmes couleurs.

La bouche doit être quasi toute violette, on ne laisse pas de l'ébaucher avec un peu de vermillon, d'ocre & de blanc; mais on la finit avec de la laque & du bleu, & pour y donner les coups plus forts, on prend du bistre & de la laque, dont l'on fait aussi ceux des yeux, du nez & des oreilles.

Si c'est un Crucifix, ou quelque martir où l'on doit faire paroître du sang, après que la carnation sera achevée, il faudra l'ébaucher de vermillon, & le finir de carmin, faisant aux gouttes de sang, un petit reflet qui les arrondisse.

Pour la couronne d'épines, il faut faire une couche de verd de mer & de massicot, l'ombrer de bistre & de verd, & rehausser les clairs de massicot.

LXXXII. Le fer s'ébauche avec de l'inde, un peu de noir & de blanc, & se finit avec de l'inde pur, le rehaussant avec du blanc.

LXXXIII. Pour faire du feu & des flammes, l'on fait les jours de massicot & d'orpin, & pour les ombres, on y mêle du vermillon & du carmin.

LXXXIV. Une fumée se fait de noir, d'inde & de blanc, & quelquefois du bistre; on y peut ajoûter aussi du vermillon ou de l'ocre, selon la couleur dont on la veut faire.

LXXXV. L'on peint les perles en mettant une couche de blanc, & un peu de bleu, on les ombre, & on les arrondit avec de la même couleur plus forte; l'on fait un petit point blanc, presque au milieu du côté du jour, & de l'autre côté, entre l'ombre & le bord de la perle, on donne un coup de massicot pour faire la reflexion, & sous les perles on y fait une petite ombre de la couleur du fond sur quoi elles sont.

LXXXVI. Les diamans se font de noir, tout put, puis on les rehausse par des petits traits de blanc du côté du jour. C'est la même chose pour quelques pierreries, qu'on veüille peindre, il n'y a qu'à changer de couleur.

LXXXVII. Pour faire quelque figure d'or, on met une couche d'or en coquille, & on l'ombre avec de la pierre de fiel, l'argent tout de même, excepté qu'il faut l'ombrer avec de l'inde.

LXXXVIII. J'ai specifié ainsi plusieurs petites choses en particulier, pour aider les commençans, parce que la maniere de faire celles que j'ai dictées, & les couleurs qu'on y emploie, aideront même pour celles que je ne dis pas, en attendant la connoissance & la facilité, qu'ont accoûtumé de donner le tems & l'experience à ceux qui s'appliquent à cet art; un grand moien d'en aquerir la perfection est de copier d'excellens originaux, on joüit avec plaisir & tranquillité du travail & de la peine des autres; il faudroit en prendre beaucoup pour en avoir d'aussi beaux effets, & il vaut mieux être bon Copiste que mauvais Inventeur.

Les enseignemens que j'ai donné des mélanges, & des differentes teintes dont il faut colorer les carnations & autres choses, peut servir particulierement, lorsqu'on travaille aprés des Estampes, ou l'on ne voit que du blanc & du noir, quoiqu'il ne soit pas non plus inutile, lorsque l'on commence à copier des tableaux, sans sçavoir manier les couleurs, & sans connoitre leur force & leurs effets; car il y a cette difference entre la peinture, & la mignature à l'huile, qu'en celui-ci, les couleurs ont été prises sur la palette, comme elles vous paroissent dans le tableau, où elles s'appliquent tout d'un coup; de sorte qu'il n'y a qu'à prendre la peine de chercher un peu, pour trouver ce qui fait un tel jour, & une telle ombre; mais ce n'est pas la même chose pour la mignature, où assez souvent la derniere couche qu'on applique ne conserve pas sa couleur; mais elle prend une autre des premieres dont l'on a travaillé dessous, ou plûtôt les unes & les autres en composent une derniere, qui fait l'effet qu'on pretend, & bien que ce soit, si vous voulez du blanc, du verd, du carmin ou bleu, de l'orpin, du bistre, &c. dont ce coloris est composé, ces couleurs ne le composeroient pas neanmoins, si on ne les méloit ensemble; car ce n'est qu'en travaillant de l'une, & puis de l'autre, que l'on y parvient, & quand on le voit fait, sans l'avoir vû faire, il faudroit être du moins sorcier, pour en deviner l'ordre & la maniere, supposé qu'on ait eu ni maître ni livre, c'est pourquoi je me suis attaché à particulariser dans celui-ci, tant de petits enseignemens, & je m'assure que l'experience fera connoître à ceux, qui sont en état de s'en servir, que pour être minces, ils n'en sont pas moins utiles.

LXXXIX. *Des païsages.* C'est particulierement pour les païsages, qu'il faut faire valoir l'Article LVIII. & les suivantes de la nature, & des diverses qualitez des couleurs, parceque l'ordre & la distribution, qu'on en fait, sert beaucoup à faire paroître les fuites, & ses éloignemens qui trompent la vûë; & les plus grands païsagistes ont toûjours observé de placer sur les premieres lignes de leurs païsages, les couleurs les plus terrestres & les plus sensibles, reservant les plus legeres pour les lointains.

Mais afin de ne me pas écarter de mon dessein, au lieu des preceptes generaux, je m'arrêterai à donner aux Commençans quelques instructions particulieres pour la pratique.

XC. Premierement, aprés avoir ordonné l'œconomie de vôtre païsage, comme de vos autres pieces, il faut ébaucher vos terrasses les plus proches, quand elles doivent paroitre brunes, avec du verd de vessie, ou d'iris, de bistre, & un peu de verd de montagne, pour donner du corps à vôtre couleur, il faut ensuite pointiller avec

ce

ce mélange, mais un peu plus brun, y ajoûtant quelquefois du noir.

Pour celles qui sont claires, l'on fait une couche d'ocre & du blanc, puis l'on ombre & l'on finit avec du bistre; en quelques-unes on mêle un peu de verd, particulierement pour les ombres, & finir.

Il y a aussi quelquefois sur les devans de certaines terrasses rougeatres, elles s'ébauchent avec du brun-rouge, du blanc & un peu de verd, & se finissent de même, y mettant un peu plus de verd.

Pour faire des herbes & autres feüillages sur les Terrasses les plus proches, il faut aprés qu'elles sont finies les ébaucher de verd de mer ou de montagne, & un peu de blanc; & pour celles qui sont jaunâtres, y mêler du massicot, ensuite on les ombre avec du verd d'iris, ou du bistre, & de la pierre de fiel, si l'on veut qu'elles paroissent mortes.

Les Terrasses qui sont un peu plus éloignées, s'ébauchent de verd de montagne; on les ombre & on les acheve avec du verd de vessie, y ajoûtant du bistre pour donner des coups par-ci, par-là.

Celles qui s'éloignent encore davantage se font avec du verd de mer & un peu de bleu, & s'umbreot de verd de montagne.

Enfin plus elles fuyent, plus il les faut faire bleüatres, & les derniers lointains doivent être d'outremer & de blanc, y mêlant en quelques endroits de petites teintes & de vermillon.

XCI. L'on peint les eaux avec de l'inde & du blanc, on les ombre de la même couleur, mais plus forte; & pour les finir, au lieu de pointiller, l'on ne fait que des traits sans croiser, leur donnant le tour des ondes, quand il y en a; il faut quelquefois mêler un peu de verd dans de certains endroits, & relever les clairs avec du blanc tout pur, particulierement où l'eau boüillonne.

Les Rochers s'ébauchent comme l'architecture de pierre, excepté qu'on y mêle un peu de verd pour l'ébauche & pour les ombres. L'on y fait des teintes jaunes, bleuës, qu'il faut perdre avec le reste en finissant, & lors qu'il y a de petites branches avec des feüilles, de la mousse, ou des herbes; quand tout est finit, on les releve par-dessus avec du verd & du massicot. L'on en peut faire de jaunes, de vertes & de rougeâtres, pour paroître seches, de même qu'aux Terrasses; on pointille les Rochers comme le reste; plus ils sont éloignez, plus on les fait grisâtres.

Les Châteaux, les vieilles Mazures, & autres Bâtimens de pierre & de bois, se font de la maniere que j'ai dite en parlant des Architectures, lors qu'ils sont sur les premieres lignes: mais quand on les veut faire paroître éloignez, il y faut mêler du brun-rouge & du vermillon, avec beaucoup de blanc, & ombrer fort tendrement avec ce mélange, & plus il s'éloigne, moins il faut que les traits soient forts pour les separations: comme les couvertures sont ordinairement d'ardoise, on les fait un peu plus bleuës que le reste.

XCII. L'on ne fait les arbres, qu'aprés que le Ciel est fini, l'on peut neanmoins épargner les places, quand ils en tiennent beaucoup, & de quelque façon que ce soit, il faut ébaucher ceux qui aprochent avec du verd de montagne, y mêlant quelquefois de l'ocre, & les ombrer des mêmes couleurs, y ajoûtant du verd d'iris; il faut ensuite feüiller là-dessus, en pointillant, sans croiser, car il faut que ce soit de petits points longuets d'une couleur plus brune & assez nourris, qu'il faut conduire du coté que les branches voot, par petites touffes d'une couleur un peu plus brune; aprés l'on rehausse les jours avec du verd de montagne ou de mer, & du massicot, en feüillant de la même maniere, & lors qu'il y a des branches ou des feüilles seches, on les ébauche de brun-rouge, ou de pierre de fiel, avec du blanc, & on les finit de pierre de fiel sans blanc, ou de bistre.

XCIII. Des Fleurs. Il est agreable de peindre des fleurs, non seulement par l'éclat de leurs differentes couleurs, mais aussi par le peu de tems & de peine qu'on employe à les faire, il n'y a que du plaisir, & quasi point d'aplication; vous estropiez un visage si vous faites un œil plus haut ou plus bas que l'autre, un petit né avec une grande bouche, & ainsi des autres parties; mais la crainte de ces disproportions ne gesne point pour les fleurs l'esprit: car à moins qu'elles ne fassent tout a fait remarquables, elles ne gâtent rien. Aussi la plus grande partie des Personnes de qualité qui se divertissent à peindre, s'en tiennent aux fleurs; il faut neanmoins s'attacher à copier juste, & pour cette partie de la Mignature comme pour le reste; je vous renvoye au naturel, car c'est le meilleur modele que vous puissiez vous proposer. Travaillez donc aprés les fleurs naturelles, & cherchez-en les teintes & les diverses couleurs sur vôtre palette, un peu d'usage vous les fera trouver aisement; & pour vous les faciliter, je dirai d'abord, en continuant mon dessein, la maniere d'en faire quelques-unes, aussi ne peut-on pas toûjours avoir des fleurs naturelles, & l'on est souvent obligé de travailler d'aprés les Etampes, où l'on ne voit que la gravûre. En ce cas, servez-vous de celles de Nicolas Guillaume La Fleurs, & de Messieurs Robert & Baptiste, elles sont toutes tres-bonnes.

XCIV. C'est une regle generale que les fleurs se desseignent & se couchent comme les autres figures, mais la maniere de les ébaucher & de les finir est differente; car on les ébauche seulement par de gros traits que l'on fait tourner d'abord du sens que doivent aller les petits, avec lesquels on finit, ce tour y aidant beaucoup; & pour les finir, au lieu de hacher ou de pointiller, on tire de petits traits fort fins & fort proches les uns des autres sans croiser, repassant plusieurs fois, jusques à ce que vos bruns & vos clairs aient toute la force que vous leur voulez donner.

XCV. Des Roses. Aprés qu'on a calqué, puis desseigné avec du carmin la Rose rouge, on aplique une couche fort pâle de carmin & de blanc, ensuite l'on ébauche les ombres de la même couleur, y mettant moins de blanc, & enfin avec du carmin pur, mais tres-clair d'abord, le fortifiant de plus en plus, à mesure que l'on travaille & que les ombres sont bruns, cela se fait à grands coups, ensuite on finit travaillant dessus de la même couleur par petits traits, que l'on fait aller comme ceux de la gravûre, si c'est une Estampe que l'on copie, ou du sens que tournent les feüilles de la Rose, si c'est d'aprés une peinture ou le naturel, faisant perdre les ombres sans les clairs, & rehaussant les plus grands jours &

le bord des feuilles les plus éclairées, avec du blanc & du carmin, il faut toûjours faire le cœur des roses & le côté de l'ombre plus brun que le reste, & toêler un peu d'inde en ombrant les premieres feuilles, particulierement quand les roses sont épanoüies, pour les faire paroître fanées. L'on ébauche la graine avec de la gomme gutte, dans laquelle on mêle un peu de verd de vessie, pour l'ombrer.

Les roses panachées, doivent être plus pales que les autres, afin que l'on voie mieux les panaches qui se font avec du carmin, un peu plus bruns dans les ombres, & tres-clairs dans les jours, en hâchant toûjours par traits.

Pour les blanches, il faut mettre une couche de blanc, & les ébaucher & finir comme les rouges; mais avec du noir, du blanc, & un peu de bistre, & en faire la graine un peu plus jaune.

L'on fait les jaunes en mettant une couche par tout de massicot, & les ombrant de gomme gutte, de pierre de fiel & de bistre, relevant les clairs avec du massicot, & du blanc.

Les queues, les feuilles & les boutons, de toutes sortes de roses, s'ébauchent de verd de montagne, dans lequel on mêle un peu de massicot, & de gomme gutte; & pour les ombrer, on y ajoûte du verd d'iris, mettant moins des autres couleurs quand les ombres sont fortes; le verd des feuilles doit être plus bleu que le dedans; c'est pourquoi il faut l'ébaucher de verd de mer, & mêler du verd d'iris pour l'ombrer, faisant les veines ou côte, de ce côté-là, plus claires que le fond, & celles de l'endroit plus brunes.

Les épines qui sont sur les queües, & sur les boutons des roses, se font de petits coups de carmin, que l'on fait de tous côtez, & pour celles qui sont aux tiges, on les ébauche de verd de montagne & de carmin, & on les ombre de carmin, & de bistre, faisant aussi le bas des tiges plus rougeâtres que le haut, c'est-à-dire, qu'il faut mêler avec le verd, du carmin, & du bistre pour les ombrer.

XCVI. Des Tulipes. Comme il y a une infinité de Tulipes differentes, les unes des autres, on ne peut pas dire de quelle couleur elles sont toutes, je toucherai seulement les plus belles qu'on appelle panachées, dont les panaches s'ébauchent avec du carmin, fort clair en des endroits, & plus bruns en d'autres, finissant avec la même couleur par petits traits, qu'il faut conduire comme les panaches, en d'autres on met une premiere couche de vermillon, puis on les ébauche en mêlant du carmin, & on les finit de carmin pur; en quelques-unes on met de la laque de Levant, dessus le vermillon, au lieu de carmin.

Il s'en est fait aussi de laque & de carmin, mêlez ensemble, & de laque seule, ou avec du blanc pour les ébaucher, soit de laque colombine ou de Levant.

Il y en a de violettes, qu'on ébauche d'outremer, de carmin, ou de laque, tantôt plus bleües, & tantôt plus rouges; la maniere de faire les unes & les autres est égale, il n'y a que les couleurs qui sont differentes.

Il faut en de certains endroits, comme entre les panaches, de vermillon & de carmin, ou de laque, mettre quelquefois du bleu fait d'outremer & de blanc, & quelquefois de violet fort clair, & qu'on finit par traits comme le reste, & qu'on fait perdre dans les panaches, il y en a aussi qui ont des teintes fannés, que l'on fait de laque, de bistre, & d'ocre, selon qu'elles sont, cela n'est qu'aux Tulipes fines & rares, & point aux communes.

Pour en ombrer le fond, on prend ordinairement, pour celles dont les panaches sont de carmin, de l'inde & du blanc.

Pour celles de laque, ou du noir, & du blanc, où l'on mêle en quelques-unes du bistre, & en d'autres du verd.

L'on en peut aussi ombrer de gomme gutte, & de terre d'ombre, & toûjours par traits qu'ont les feuilles.

L'on en fait encore d'autres, qu'on appelle bordées, c'est-à-dire, que la Tulipe n'est point mêlée, à la reserve de l'extrémité des feuilles, où il y a une bordure, elle est blanche à la violette, rouge à la jaune. Jaune à la rouge, & rouge à la blanche.

La violette se couche d'outremer, de carmin, & de blanc, l'ombrant, & la finissant de ce mêlange; la bordure s'épargne, c'est-à-dire, qu'on y met qu'une legere couche de blanc, qu'on ombre d'inde fort clair.

Le jaune s'ébauche de gomme gutte, & s'ombre de la même couleur, y mêlant de l'ocre & de la terre d'ombre ou de bistre, la bordure se couche de vermillon, & se finit avec tant soit peu de carmin.

La rouge s'ébauche de vermillon, & se finit de la même couleur, y mêlant du carmin, ou de la laque; le fond & la bordure se fait de gomme gutte, & pour finir on y ajoûte de la pierre de fiel, & de la terre d'ombre, ou du bistre.

La blanche s'ombre de noir, de bleu & de blanc; l'ancre de la chine est fort bon pour cela, les ombres en sont tendres, il fait tout seul l'effet du bleu & du blanc, mêlé avec du noir, la bordure de cette Tulipe blanche se fait de carmin.

A toutes ces sortes de Tulipes, on laisse une nervûre au milieu des feuilles, plus claires que le reste, & l'on fait rouge les bordures dans le fond, par petits traits de travers, en tournant, car il ne faut pas qu'elles paroissent coupées comme les panaches.

L'on en fait encore de plusieurs couleurs, quand il s'en trouve dont le fond de dedans est comme noir, on l'ébauche & on le finit d'inde, aussi bien que la graine qui est autour du tuyau, & si le fond est jaune, il s'ébauche de gomme gutte, & se finit, en y ajoûtant de la terre d'ombre ou du bistre.

Les feuilles & la tige des Tulipes s'ébauchent ordinairement de verd de mer, elles s'ombrent & se finissent de verd d'iris, par grands traits le long des feuilles, on en peut faire aussi quelques-unes de verd de montagne, y mêlant du massicot, & les ombres du verd de vessie, afin qu'elles soient d'un verd plus jaune.

XCVII. L'Anemone. Il y en a de plusieurs sortes, tant doubles que simples, ces dernieres sont ordinairement sans panaches, il s'en fait de violettes avec du violet & du blanc, les ombrant de la même couleur, les unes plus rouges, & les autres plus bleües, tantôt fort pales, & tantôt fort bruns.

D'autres s'ébauchent de la laque & de blanc, & se finissent de même, y mettant moins de blanc, quelques-unes sans blanc.

D'autres s'ébauchent de vermillon, & s'ombrent de la même couleur, y ajoûtant du carmin.

On en avoit aussi de blanches & de couleurs de citron; ces dernieres se couchent de massicot, les unes & les autres s'ombrent, & se finissent quelquefois de vermillon, & quelquefois de laque fort brune, & sur tout proche la graine dans le fond, qui est aussi bien souvent d'une couleur comme noire, que l'on fait d'inde ou de noir & du bleu, y mêlant en d'aucunes un peu de bistre, &c. travaillant toûjours par traits bien fins, faisant perdre les bruns dans les clairs.

Il y en a d'autres, qui ont le fond plus clair que le reste, & même quelquefois tout blanc, quoique le reste de l'Anemone soit brun; la graine de toutes ces Anemones se fait d'inde, & de noir, avec fort peu de blanc, l'ombrant d'inde pur à quelques-unes, on la releve de massicot.

Les Anemones doubles sont de plusieurs couleurs, les plus belles ont leurs grandes feuilles panachées; les unes se font, c'est-à-dire, les panachées avec du vermillon, auquel on ajoûte du carmin pour les finir, ombrant le reste des feuilles d'inde, & pour les petites du dedans on met une couche toute de vermillon, mêlé de carmin, faisant par-ci, par-là, des endroits forts, particulierement dans le cœur, proche les grandes feuilles du côté de l'ombre; l'on finit par petits traits, comme tournent les panaches & les feuilles avec du carmin.

L'on ébauche & l'on finit les panaches de quelques autres de carmin pur, aussi bien que les petites feuilles, laissant neanmoins au milieu de ces dernieres, un petit rond où l'on couche de violet brun, le faisant perdre avec le reste, & aprés que tout est fini, on donne des coups de cette même couleur autour des petites feuilles, sur tout du côté de l'ombre, les faisant noyer dans les grandes, dont le reste s'ombre, ou d'inde ou de noir.

A quelques unes on fait les petites feuilles de laque, & de violet, quoique les panaches des grandes soient de carmin.

Il y en a d'autres dont les panaches se font de carmin, par le milieu de la plûpart des grandes feuilles, mettant en quelques endroits du vermillon dessous, & faisant perdre ces couleurs avec les ombres du fond, qui se font d'inde & de blanc, les petites feuilles se couchent de massicot, & s'ombrent de carmin tres brun, du côté de l'ombre, & tres clair de celui du jour, y laisant quasi le massicot pur, & ne donnant seulement que quelques petits coups d'orpin & de carmin, pour separer les feuilles que l'on peut ombrer, quelquefois avec un peu de verd fort pale.

Il se fait des Anemones doubles toutes rouges, & toutes violettes; les premieres s'ébauchent de vermillon & de carmin, quasi sans blanc, & s'ombrent de carmin pur bien gommé, afin qu'elles soient fort brunes.

Les Anemones violettes, se couchent de violet, & de blanc, & se finissent sans blanc.

Enfin, il y en a de ces doubles, comme des simples, de toutes couleurs, & qui se font de la même maniere.

Le verd des unes & des autres, est de montagne, dans lequel on mêle du massicot, pour ébaucher, il s'ombre & se finit de verd de vessie, les queües en sont un peu rougeâtres; c'est pourquoi on les ombre de carmin mêlé de bistre, & quelquefois de verd, aprés les avoir couchées de massicot.

XCVIII. L'Oeillet. Il est des œillets de même que des Anemones, & des Tulipes, c'est-à-dire de panachez & d'autre d'une seule couleur.

Les premiers se panachent tantôt de vermillon & de carmin, tantôt de laque & de carmin, tantôt de laque pure, ou avec du blanc, les uns fort bruns, & les autres pales, quelquefois par des petits panaches, & quelquefois par de grands.

Leurs fonds s'ombrent ordinairement d'inde & de blanc.

Il est des œillets couleur de chair fort pale, & panachés, d'une autre un peu plus forte, que l'on fait de vermillon & de laque.

D'autres qui sont de laque & de blanc, qu'on ombre & qu'on panache sans blanc.

D'autres tout rouges, qui se font de vermillon & de carmin, le plus brun qu'il se peut.

D'autres tont de laque.

Et enfin, d'autres sortes dont le naturel, ou la fantaisie font la regle, le verd des uns & des autres est de mer, ombré de verd d'iris.

XCIX. Le Mattagon. Il se couche de mine de plomb, s'ébauche de vermillon, & dans le plus fort des ombres de carmin, les finissant de cette même couleur par traits en tournant comme les feuilles; l'on rehausse les clairs de mine de plomb & de blanc, la graine se fait de vermillon & de carmin.

Les verds se font de verd de montagne, ombré de verd d'iris.

C. L'Hemerocalle. Il y en a de trois sortes, de gridelin un peu rouge, de gridelin fort pale, & de blanches.

Pour les premieres on met une couche de laque & de blanc, l'on ombre & l'on finit avec de la même couleur plus forte, y mêlant un peu de noir pour la tuër, sur tout aux endroits les plus bruns.

Les secondes se couchent de blanc, mêlé de fort peu de laque & de vermillon, de sorte que ces deux dernieres couleurs ne paroissent quasi pas, ensuite l'on ombre avec du noir, & un peu de laque, faisant plus rouge dans le cœur ces feüilles proche les tiges, qui doivent être, aussi bien que la graine de la même couleur, particulierement vers le haut, & en bas un peu plus vertes.

La queüe de la graine se couche de massicot, & s'ombre de verd de vessie.

Les autres Hemerocalles, se font en mettant une couche de blanc tout pur, & les ombrant & finissant de noir, & de blanc.

La tige de ces dernieres, & les verds de toutes, se font de verd de mer & s'ombrent de verd d'iris.

CI. Les Hyacintes. Il y en a de quatre façons, de bleuës, un peu plus brunes, d'autres pales, de gridelines & de blanches.

Les premieres se couchent d'outremer, & de blanc, on les ombre & finit avec moins de blanc.

Les autres se couchent & s'ombrent de bleu plus pale.

Les gridelins s'ébauchent de laque, de blanc & tant soit peu d'outremer, & se finissent de la même couleur, un peu plus forte.

Enfin aux dernieres, on met une couche de

de blanc, puis on les ombre de noir, avec un peu de blanc, & on les finit toutes par traits, suivant les contours des feüilles.

L'on fait le verd & les tiges, de ceux qui sont bleus, de verd de mer & d'iris fort brun, & dans la tige du premier, on peut mêler un peu de carmin, pour la faire rougeâtre.

Les deux autres aussi bien que le verd, s'ébauchent du verd de montagne, avec du massicot, & s'ombrent de verd de vessie.

C I I. La Peone. Il faut mettre une couche par tout de laque de Levant, & de blanc assez forte, & ombrer ensuite avec moins de blanc, & point du tout dans les endroits les plus bruns ; aprés quoi l'on finit de cette même couleur par traits, & en tournant comme à la rose, la gommant beaucoup dans le plus fort des ombres, & relevant les jours, & le bord des feüilles les plus éclairées, avec du blanc & un peu de laque ; l'on fait aussi de petites veines, qui vont comme les traits de la hachûre ; mais qui paroissent davantage.

Le verd de cette fleur est de mer & s'ombre avec celui d'iris.

C I I I. Les Primes veres. Elles sont de quatre ou cinq couleurs ; il y en a de violettes fort pale, de gridelines, de blanches, & de jaunes.

La violette se fait d'outremer, de carmin & de blanc, y mettant moins de blanc pour l'ombrer.

Le gridelin se couche de laque colombine, & de tant soit peu d'outremer, avec beaucoup de blanc, & s'ombre de la même couleur plus forte.

Pour les blanches, il faut mettre une couche de blanc, les finissant comme les autres par traits.

L'on fait le cœur de ces trois Primes-veres de massicot, en forme d'étoile, que l'on ombre de gomme gutte, faisant au milieu un petit rond de verd de vessie.

Les jaunes se couchent de massicot, & s'ombrent de gomme gutte, & de terre d'ombre.

Les queües, les feüilles & les boutons, s'ébauchent de verd de montagne, mêlé d'un peu de massicot, & se finissent de verd d'iris, faisant de cette même couleur les côtes ou les veines, qui paroissent sur les feüilles, rehaussant les jours des plus grosses avec du massicot.

C I V. La Renoncule. Il y en a de plusieurs sortes, les plus belles sont, la pivoine & l'orangée ; pour la premiere on met une couche de vermillon, avec tant soit peu de gomme gutte, & l'on y ajoûte du carmin pour l'ombrer, la finissant avec cette derniere couleur, & un peu de pierre de fiel.

A d'autres on peut mettre de la laque de levant, au lieu de carmin sur tout au cœur.

L'orangée se couche de gomme gutte, & se finit de pierre de fiel, de vermillon & un peu de carmin, laissant de petits panaches jaunes, le verd des tiges est de montagne, & de massicot fort pale, y mêlant de verd d'iris pour les ombrer, celui des feüilles est un peu plus brun.

C V. Le Crocus. Il s'en trouve de deux couleurs, de jaunes & de violets ; les jaunes s'ébauchent de massicot & de pierre de fiel, & s'ombrent de gomme gutte, & de pierre de fiel, aprés quoi sur chaque feüilles en dehors, on fait trois croyes separées l'une de l'autre, en long avec du bistre & de la laque pure, les faisant perdre par petits traits dans le fond ; on laisse le dedans des feüilles tout jaunes.

Les violets se couchent de carmin mêlé d'un peu d'outremer & de blanc fort pale ; on les ébauche, & on les finit avec moins de blanc, faisant aussi des rayes de violet fort brun, à quelques-uns, comme aux jaunes & à d'autres, rien que de petites veines, ils ont tous la graine jaune, & elle se fait d'orpin & de pierre de fiel, & pour faire la queüe, on met une couche de blanc, & on l'ombre de noir, mêlé avec un peu de verd. Le verd de cette fleur s'ébauche de verd de montagne fort pale & s'ombre de verd de vessie.

C V I. L'iris. Les iris de Perse se font en mettant aux feüilles du dedans, une couche de blanc, & les ombrant d'inde & de verd mêlez ensemble, laissant une petite separation blanche au milieu de chaque feüilles, & a celles de dehors, on met au même endroit une couche de massicot, que l'on ombre de pierre de fiel & d'orpin, faisant de petits points bruns, & longs par dessus toute sa feüille un peu éloignés les uns des autres, & au bout de chacune, on fait de grandes tâches de bistre & de laque a quelques unes, & à d'autres d'inde tout pur, mais fort noires, le reste & le dehors des feuilles s'ombre de noir.

Le verd s'ébauche de verd de mer & de massicot fort pale, & s'ombre de verd de vessie.

Les Iris de la suze, se couchent de violet & de blanc, y mettant un peu plus de carmin que d'outremer, & pour les ombrer, sur tout au milieu, on met moins de blanc au milieu, & au contraire plus d'outremer que de carmin, faisant les veines de cette même couleur, & laissant au milieu des feüilles du dedans une petite nervûre jaune.

Il y en a d'autres, qui ont cette même nervûre aux premieres feüilles, dont le bout seulement est plus bleu que le reste.

D'autres s'ombrent & se finissent d'un même violet plus rouge ; ils ont aussi la nervûre du milieu aux feüilles de dehors, mais blanche & ombrée d'inde.

I. y en a aussi de jaunes, qui se font en mettant une couche d'orpin & de massicot, les ombrant de pierre de fiel, & faisant des veines de bistre, par dessus les feuilles ; le verd des unes & des autres est de mer, mêlant un peu de massicot pour les queües, il semble du verd de vessie.

C V I I. Le Jassemin. Il se fait avec une couche de blanc ombrée de noir & de blanc, & pour le dehors des feuilles on y mêle un peu de bistre, en faisant la moitié de chacune, de ce côté-là un peu rougeâtre avec du carmin.

C V I I I. La Tubereuse. Pour la faire on met une couche de blanc, & on l'ombre de noir, avec un peu de bistre en quelques endroits, & au dehors des feuilles on mêle un peu de carmin, pour leur donner une teinte rougeâtre, particulierement sur les bouts.

La graine se fait de massicot, & s'ombre de verd de vessie, l'on en couche le verd, de verd de montagne, & on l'ombre de verd d'iris.

C I X. L'Elebore. La fleur d'Elebore se fait quasi de même, c'est-à-dire, qu'elle se couche de blanc, & s'ombre de noir & de bistre, faisant le dehors des feuilles un peu rougeâtre par-ci, par-là.

La graine se couche de verd brun, & se releve de massicot, le verd en est sale, & s'ébauche de verd de montagne, de massicot & de bistre, finissant de verd d'iris avec du bistre.

CX. Le Lys. Il se couche de blanc, & s'ombre de noir & de blanc, la graine se fait d'orpin, & de pierre de fiel, & le verd de même qu'aux Tubereuses.

CXI. Le Perse neige. Il s'ébauche & se finit de même que le Lis, la graine se couche de massicot, & s'ombre de pierre de fiel, & le verd se fait de verd de mer & d'iris.

CXII. La Jonquille. Elle se couche de massicot & de pierre de fiel,& se finit de gomme gutte & de pierre de fiel.

Le verd s'ébauche de verd de mer, & s'ombre de verd d'iris.

CXIII. Le Narcisse. Toutes les Narcisses jaunes, doubles & simples se font en mettant une couche de massicot, ils s'ébauchent de gumme gutte, & se finissent en y ajoûtant de la terre d'ombre ou de bistre, à la reserve de la cloche, qui est au milieu, que l'on fait d'orpin & de pierre de fiel, & que l'on borde de vermillon & de carmin. Les blancs se couchent de blanc, & s'ombrent de noir & de blanc, excepté la coupe, ou la cloche, qui se fait de massicot & de gomme gutte, le verd est de mer, ombré de verd d'iris.

CXIV. Le Souey. Il se fait en mettant une couche de massicot, puis une de gomme gutte, l'ombrant avec cette même couleur, dans laquelle on aura mêlé du vermillon, & pour les finir on ajoûte de la pierre de fiel, & un peu de carmin.

Le verd se fait de verd de montagne, ombré de verd d'iris.

CXV. La Rose d'inde. Pour faire une Rose d'inde on met une couche de massicot, & une autre de gomme gutte, puis on l'ébauche y mêlant de la pierre de fiel, on la finit avec cette derniere couleur, y ajoûtant du bistre,& tant soit peu de carmin dans le plus fort des ombres.

CXVI. L'Oeillet d'inde. On le fait en mettant une couleur de gomme gutte, l'ombrant de cette derniere couleur, dans laquelle on mêlera beaucoup de carmin & un peu de pierre de fiel, & laissant autour des feüilles une petite bordure jaune de gomme gutte, fort claire dans les jours, & plus brune dans les ombres; la graine s'ombre de bistre, le verd tant de la rose que de l'œillet s'ombre de verd de montagne, & se finit de verd d'iris.

CXVII. Le Soleil. Il s'ébauche de massicot & de gomme gutte, & se fait de pierre de fiel & de bistre.

Le verd se couche de verd de montagne & de massicot, & s'ombre de verd de vessie.

CXVIII. La Passe-rose. Elle se fait comme la rose, & le verd des feuilles aussi, mais on en fait les veines de verd plus brun.

CXIX. Les œillets de Poëtes & les mignardises, se font en mettant une couche de laque & de blanc, les ombrant de laque pure, avec un peu de carmin, pour ces dernieres que l'on pointille ensuitte par tout de petits points ronds, separez les uns des autres, & l'on rehausse de blanc les petits filets qui sont au milieu.

Les verds en sont de verd de mer, & se finissent de verd d'iris.

CXX. La Scabieuse. Il y a de deux sortes de scabieuses, de rouges & de violettes, les feuilles de la premiere se couchent de laque de Levant, où il y a un peu de blanc,& s'ombrent sans blanc, & pour le milieu, qui est un gros bouton, où est la graine, il s'ébauche & se finit de laque pure, avec un peu d'outremer ou d'inde, pour le faire plus brun; ensuitte on fait par dessus de petits points blancs un peu longs, assez éloignés les uns des autres, plus clairs dans le jour que dans l'ombre, les faisant aller de tous côtez.

L'autre se fait en mettant une couche de violet fort pale, tant sur les feuilles que sur le bouton du milieu, ombrant l'un & l'autre de la même couleur, un peu plus forte, & au lieu de petits coups blancs pour faire la graine, on les fait violets, & autour de chacun on marque un petit rond, & cela sur tout le bouton.

Le verd s'ébauche de verd de montagne, & de massicot, & s'ombre de verd d'iris.

CXXI. La Gladiole. Elle se couche de laque colombine, & de blanc fort pale, s'ébauche & se finit de laque pure & tres-claire en des endroits, & fort brune en d'autres, y mêlant même du bistre dans le plus fort des ombres. Le verd est de montagne, ombré d'iris.

CXXII. L'Hepatique. Il y en a de rouge & de bleuë, celle-ci se fait en mettant par tout une couche d'outremer, de blanc & d'un peu de carmin ou de laque, ombrant le dedans des feuilles de ce mêlange, mais plus fort, excepté celle du premier rang, pour lesquelles & pour le dehors de toutes, on y ajoûte de l'inde & du blanc fort pale, & se finit avec moins de blanc; le verd se fait de montagne, de massicot & d'un peu de bistre, & s'ombre de verd d'iris & d'un peu de bistre, sur tout au dehors des feuilles.

CXXIII. La Grenade. La fleur de Grenadier se couche de mine de plomb, s'ombre de vermillon & de carmin, & se finit de cette derniere couleur.

Le verd se couche de ver de montagne & de massicot, ombré de verd d'iris.

CXXIV. La fleur des Feves d'inde. Elle se fait avec une couche de laque de Levant & de blanc, ombrant les feuilles du milieu de laque pure, & ajoûtant un peu d'outremer, pour les autres le verd de montagne ombré d'iris.

CXXV. L'Ancolie. Il y a des Ancolies de plusieurs couleurs; les plus ordinaires, sont les violettes, les grindelines & les rouges; pour les violettes il faut coucher d'outremer, de carmin & de blanc, & ombrer de ce mélange plus fort.

Les gridelines se font de même, y mettant bien moins d'outremer que de carmin.

Les rouges, de laque & de blanc, finissant avec moins de blanc.

Il s'en fait aussi de panachées de plusieurs couleurs, qu'il faut ébaucher & finir comme les autres, mais plus pales, faisant les panaches d'une couleur un peu plus brune.

CXXVI. Le pied d'Aloüette. Il y en a aussi de differentes couleurs & de panachées, les plus communs sont le violet, le gridelin & le rouge, il se font comme les Ancolies.

CXXVII. Les Violettes & les Pensées. C'est de même pour la Violette & les Pensées, excepté qu'à ces dernieres les deux feuilles du milieu sont plus bleües, que les autres, c'est-à-dire les bords, car le dedans de celles-là est jaune; l'un y fait de petites veines noires, qui partent du cœur & qui meurent vers le milieu.

CXXVIII. Le Mussioula. L'on en voit de deux sortes, de blanc & de rouge, celui-ci se couche de laque & de blanc, avec un peu de ver-

millon & se finit de laque pure; pour les boutons, c'est-à-dire les tuyaux des feuilles, on les ébauche de blanc & de tant soit peu de vermillon, y mêlant du bistre ou de la pierre de fiel pour les finir.

Les feuilles des blancs se couchent de blanc, y ajoûtant du bistre & du massicot, sur les boutons que l'on ombre de bistre pur, & les feuilles de noir & de blanc, le verd de toutes ces fleurs se fait de verd de montagne & de massicot, & s'ombre de verd d'iris.

CXXIX. L'Imperiale. Il y en a de deux couleurs; sçavoir, la jaune & la rouge, ou l'orangée. La premiere se fait en mettant une couche d'orpin, & l'ombrant de pierre de fiel & d'orpin avec un peu de vermillon.

L'autre se couche d'orpin & de vermillon, & s'ombre de pierre de fiel, & de vermillon, faisant le commencement des feuilles proche la queüe, de laque & de bistre fort brun, & aux uns & aux autres, des veines de ce mélange le long des feuilles.

Le verd se fait de verd de montagne & de massicot, & s'ombre de verd d'iris & de gomme gutte.

CXXX. Le Sielamen. Le rouge se couche de carmin, d'un peu d'outremer & de beaucoup de blanc, & se finit de la même couleur plus forte, ne mettant quasi que du carmin dans le milieu des feuilles, proche le cœur, & dans le reste on y ajoûte un peu plus d'outremer.

L'autre se couche de blanc & s'ombre de noir, les tiges de l'un & de l'autre doivent être un peu rougeâtres, & le verd de montagne & d'iris.

CXXXI. La Giroflée. Il y a de plusieurs sortes de Giroflées, de blanches, de jaunes, de violettes, de rouges & de panachées de differentes couleurs.

Les blanches se couchent de blanc, & s'ombrent de noir & d'un peu d'inde dans le cœur des feuilles; la jaune de massicot, de gomme gutte & de pierre de fiel.

Les violettes s'ébauchent de violet & de blanc, & se finissent avec moins de blanc, faisant la couleur plus claire dans le cœur & même un peu jaunâtre.

Les rouges de laque, de blanc, les achevant sans blanc.

On couche les panachées de blanc, & on fait les panachées tantôt de violet où il y a beaucoup d'outremer, d'autres où il y a plus de carmin, tantôt de laque, & tantôt de carmin; les unes avec du blanc, & les autres sans blanc, ombrant le reste des feuilles d'inde.

La graine de toutes s'ébauche de verd de montagne & de massicot, & se finit de verd d'iris.

Les feuilles & les queües, se couchent de même verd, y mêlant du verd d'iris pour le finir.

Je ne finirois point, si je voulois mettre ici toutes les fleurs qu'on peut faire, mais c'en est assez, & trop pour donner l'intelligence des autres, & même une douzaine auroit suffi, si l'on travailloit toûjours sur les naturelles; car dés-là il n'y a qu'à faire ce que l'on voit; mais j'ai pensé que l'on copie plus souvent des estampes, & que l'on ne seroit pas fâché de trouver ici les couleurs, dont l'on fait plusieurs differentes couleurs; en tout cas pour finir comme j'ai commencé, chacun pourra prendre & laisser ce que bon lui semblera.

CXXXII. Je n'ajoûterai point ici d'instruction particuliere, pour une infinité d'autres sujets, elle n'est pas necessaire, & ce petit Traité est déja moins succint, que je ne me l'étois proposé; je dirai seulement en general, que les fruits, les poissons, les serpens & toutes sortes de reptiles doivent être touchez de la maniere des figures, c'est-à-dire, hachez ou pointillez.

Mais les oiseaux, & tous les autres animaux se font par traits comme les fleurs.

CXXXIII. N'employiez à aucune de ces choses du blanc de plomb; il n'est propre qu'en huile, & il noircit comme de l'ancre, n'étant détrempé qu'à la gomme.

Particulierement, si vous mettez vôtre ouvrage dans un lieu humide, ou avec des parfums, & la Ceruse de Venise est aussi fine, & d'un aussi grand blanc; de celui-là n'en épargnez pas l'usage, sur tout en l'ébauchant, & faites-en entrer dans tous vos mélanges, afin de leur donner un certain corps qui empâte vôtre ouvrage, & qui le fasse paroître doux & moëleux.

Le goût des Peintres est neanmoins different en ce point; les uns en emploient un peu, d'autres point du tout, mais la maniere de ceux-ci, est maigre & seche; les autres en mettent beaucoup, & c'est sans contredit la meilleure methode, & la plus usitée parmi les habiles gens; car outre qu'elle est prompte, c'est que l'on peut en s'en servant (ce qui seroit quasi impossible autrement) copier toutes sortes de tableaux, nonobstant le sentiment contraire de quelques-uns, qui disent qu'en mignature, l'on ne peut donner la force, & toutes les differentes teintes qu'on voit dans les pieces d'huile, ce qui n'est pas vrai, du moins pour les bons Peintres, & les effets le prouvent assez, car il se voit des figures, des paisages, des portraits, & tout autre chose en mignature, touchez d'une aussi grande maniere, aussi vraie & aussi noble, quoique plus mignone & plus délicate qu'en huile.

Je sçai pourtant que cette peinture a ses avantages, quand ce ne seroit que celui de rendre plus d'ouvrage, & de consommer moins de tems, elle se deffend mieux aussi contre ses injures, & il faut encore lui ceder le droit d'aînesse, & la gloire de l'antiquité.

Mais aussi la mignature a les siens, & sans repeter ceux que j'ai déja montrez, elle est plus propre & plus commode, l'on porte aisément tout son attirail dans sa poche, vous travaillez par tout, quand il vous plaît, sans tant de preparatifs, vous pouvez la quitter & la prendre quand & autant de fois que vous voulez, ce qui ne se fait pas à la premiere, où l'on ne doit guere travailler à sec.

Mais remarquez qu'il est de l'une & de l'autre, comme de la Comedie dans laquelle la plus grande ou la moindre perfection des Acteurs ne consiste pas à faire les hauts ou les bas rôles; mais à faire extrémement bien ceux qu'ils font, car si celui qui aura le dernier personnage, s'en aquitte mieux qu'un autre de celui de Heraut, il meritera sans doute plus d'approbation & de loüange.

C'est la même chose dans l'art de peindre, son excellence n'est pas attachée à la Noblesse d'un sujet; mais à la maniere dont on le traite; avez-vous talent pour celui-ci, ne vous jettez pas inconsiderement dans celui-là, & si vous avez reçû du Ciel quelque étincelle de ce beau feu, cou-

noissez pourquoi il vous est donné,& faites vous y un chemin facile. Les uns prendront bien les differents airs de teste, les autres réüssiront mieux en païsages, ceux-ci travaillent en petit, qui ne le pourroit faire en grand; ceux-là sont bons Coloristes & ne possedent pas le dessein; d'autres enfin n'ont du genie que pour les fleurs, & les Bassans même se sont aquis un nom par les Animaux, qu'ils ont touché de tres-bonne maniere & mieux que toute autre chose.

C'est pour dire que chacun se doit entretenir de sa verve,sans vouloir se revêtir du talent d'autrui, & prendre un vol au dessus de ses forces; aussi bien il est inutile de vouloir contraindre la nature à nous donner ce qu'elle nous refuse, & il est de nôtre prudence, aussi bien que de la modestie de ne se point mettre en tête de faire paroître un avantage qu'on n'a pas;car c'est découvrir les défauts qu'on à & travailler à sa honte; au contraire, ce n'en est point une que vous ne possediez pas vous seul toutes les parties qui ont donné de la réputation aux grands Peintres; chacuns de nous aussi se doit contenter de ce qu'il a reçû en partage, l'importance est de le cultiver avec soin.

Et bien que ce petit avertissement y puisse assûrement contribuer, neanmoins je ne vous le presente que comme un supplément à de meilleurs moiens; l'on apprendra sans doute plus avantageusement, sous un excellent Maître duquel on recevra les preceptes de toutes les bonnes regles, & des plus belles maximes de l'Art, & par lequel on les verra mettre en pratique, & quoique les inventions de dessein que j'ai donné au commencement soient Infaillibles, il vaut beaucoup pourtant mieux le posseder par une science aquise; car si vous n'avez pour y suppléer un genie tout particulier, & une extraordinaire justesse d'œil & de main, vous aurez beau dessigner vos pieces correctement, ce sera un grand hazard si elles ne sont à la fin ftrapassées, sans proportion & sans beauté; parceque dans l'application des couleurs, vous en perdez fort-aisément les traits, & plus malaisément encore les pourrez-vous retrouver, si vous n'avez un peu de dessein: J'exhorte donc autant que je puis les amateurs de la peinture, d'apprendre à dessigner doctement, de copier avec une perseverence infatigable, & à toutes rigueurs les Originaux; en un mot,de montee par les degrez ordinaires à la perfection de ce bel Art, duquel comme de tous les autres, les preceptes sont bien-tôt appris; mais ce n'est pas assez, il faut les executer, la theorie est inutile sans la pratique, & la pratique sans la theorie est une guide aveugle, qui nous égare au lien de nous conduire ou nous voulons aller; mais sçavoir bien ce que l'on veut faire, & bien faire ce que l'on sçait, est le vrai moien d'en faire, & d'en sçavoir beaucoup avec le tems & de se rendre de bon écolier un excellent maître.

Au reste je ne me pique pas d'être tel, mais cependant je puis assurer que les personnes, qui prendront la peine d'entrer dans cette petite école, avec un peu de disposition & d'envie d'apprendre, qu'elles n'auront pas sujet de s'en repentir; car si l'on y demeure sans plaisir, je crois du moins que l'on en sortira avec un profit notable.

MIGRAINE. *Pour le mal de la Migraine.* Faut prendre de veritable Baume, le faire un peu échauffer sur une assiete, & en froter les deux temples le plus chaudement qu'il se pourra.

MIGRAINE. Il faut prendre trois verres d'eau, & aprés les avoir avalé vous vous promenerez quelque tems, & vous verrez que la douleur cessera.

Autre pour la Migraine. Prenez feuilles de lierre pillez les, & du jus qui en sortira, mettez-en dans un peu d'huile rosat, mêlez-le tout ensemble, & ensuite prenez un bout de linge,que vous tremperez dans cette liqueur, & en frotterez le front, les narrines, & les tempes.

Pour la Migraine. Faut prendre la tête d'une Corneille, la faire cuite sur les charbons, ou autre part; étant cuite, vous prendrez la cervelle, & la mangerez; il n'y a point de douleur de tête qu'elle ne fasse cesser si grande qu'elle soit.

MIL.

MIL, Italien, *Meoë Finochiello*, Espagnol, *Pinillo*, Allemand, *Berrwurtz.*

QUALITEZ. Les racines chaudes au 3. d. & sec au 2. d.

DESCRIPTION. Le Meum est appellé des Anciens Athamantique, à cause d'Athamas qui en fût l'inventeur, ou bien que le meilleur vient d'Athas; il a les feuilles semblables à l'Aneth, aussi la même tige, quoique plus grosse est quelquefois haute de deux coudées; ses racines sont noirâtres, desquelles il y en a qui se jettent fort profond en terre, les autres assez écartées, de droit & de-travers, étant longues, subtiles, odorantes, acres & mordantes à la langue & au goût.

LIEU. Il croit en Macedoine, en Espagne & dans la montagne de Pila en Lyonnois, & fleurit en Juin & Juillet.

PROPRIETEZ. Les racines cuites avec de l'eau, ou bien pilées cruës,étant prises en breuvage desobstruent les reins & les maladies de la vessie, & servent à la difficulté d'urine,aux vents de l'estomac, aux tranchées de ventre, aux accidens de mere, & à la goutte, broyées & reduites en loch avec du miel; elles sont propres aux defluxions de la poitrine.

MIL, *Millet*, Italien, *Miglio*, Espagnols, *Mejo Miye*, Allemand, *Hirse.*

QUALITEZ. Froid au 1. d. sec au 3. d.

DESCRIPTION. Millet, il a les feüilles comme le Roseau, ou Panis; la tige haute de plus d'une coudée, grosse comme un doigt, noüeuse & veluë, ses racines sont dures & écartées, les épis partagez en plusieurs,qui se courbent contre terre, il s'en trouve aussi de blanc.

LIEU. On le seme dans des terroirs gras & humides.

PROPRIETEZ. Le pain fait de Millet nourrit moins que tous les autres; étant cuit avec du lait, il resserre & provoque l'urine, il est singulier rôti en fomentation, quand il faut dessecher sans mordification, & même pour chasser les ventositez, sur tout étant incorporé avec du sel; les medicamens, & même la chair fraiche se conservent mieux dans le Millet qu'ailleurs. S. Ambroise en faisoit une décoction, qui étant mélée avec un peu de vin blanc & bûë chaude, guerissoit les fiévres tierces, par l'urine & les sueurs, étanchant la soif.

MILLE-FEUILLES, *ou herbe militaire*, Italien,

Mille-foglio, Allemand, *Gæben ſchafrip.*

Qualitez. Froide & ſeche.

Description. L'herbe militaire, cette plante de laquelle Matthiole a montré la figure, ſe trouve entierement ſemblable à celle qui a été décrite par Dioſcoride, ſous la ſeule difference, qu'elle eſt plus grande, & par ce moien il la qualifie la grande, & celle qui ſuit la petite.

Lieu. Elle croit dans les côteaux aſſez communement.

Proprietez. Elles ſont les mêmes que celles de la petite ci aprés écrite.

Petite Mille-feuille, Italien, *Mellefoglio*, Allemand, *Garben chafrip.*

Description. Dioſcoride, dit que cette Mille-feuille petite, eſt de la hauteur d'un pan, ou davantage; elle a beaucoup de branches, & ſes feuilles à mode de plumes d'oiſeaux, où à celles de la fougere nouvelle, avec des queües fort courtes & découpées; ſon ombelle qui eſt la cime des branches, eſt plus pleine & entaſſée, chargée de petites fleurs blanches.

Lieu. Elle croit és lieux rabouteux le long des ſentiers & chemins; elle fleurit en May & Août.

Proprietez. Le Stratiote eſt fort propre contre le flux de ſang, aux vieux & nouveaux ulceres & aux fiſtules, il eſt peu aſtringent; le ſuc de Mille-feuilles eſt fort ſingulier contre le crachement de ſang; il ſert auſſi pour arrêter le ſang qui coule par le nez, en le mettant dedans.

MILLE-FEUILLES. Sa décoction arrête toute ſorte de flux, & principalement celui qui vient des plaies, ſa feuille deſſechée, miſe en poudre, & bûë avec eau de conſoulde ou de plantain; ſa feuille miſe dans le nez arrête le flux de ſang, miſe en clyſtere, arrête le flux de ventre diſſenterie.

MILLE-FEUILLES, *Aquat*, Allemand, *Vvaſſer.*

Qualitez. Elle eſt froide & ſeche.

Description. Le Myriophillon, premier de Matthiole, ne fait qu'une tige molle & tendre, qui nage ſur l'eau, ayant une infinité de feuilles chevelües, menües, ſortant de leurs nerfs par égaux intervales, en façon de plumes, tendres & découpées comme les feuilles nouvelles de fenoüil ou de l'aſperge ſauvage; mais elles ſont plus molles, de couleur de verd brun, ſon ombelle eſt jaune, & du même goût que la preſle des marais.

Lieu. Il croit aux lieux marécageux, & fleurit en May.

Proprietez. Il empêche l'inflammation aux plaies recentes, ſi on l'applique tout verd deſſus, ou bien étant ſec avec du vinaigre, on en fait auſſi boire avec du ſel & d'eau, à ceux qui ſont tombés de haut, Galien dit qu'il eſt deſſicatif, qu'il ſoude les plaies.

MILLE-FEUILLES *Aquatique*, Allemand, *Avvaſſer, Vveſel.*

Qualitez. Elle eſt ſeche & un peu aſtringeante.

Description. La ſeconde eſpece de Myriophillun, ou herbe militaire, à ſes feuilles longues, étroites, inciſées profondement, ſemblables à une plume de petits oiſeaux, aiant de même une côte au milieu, dont il ſort de petites feuilles étroites, ſemblables à un poil de plumes; d'entre ſes feuilles ſort une tige d'environ un pan de haut, ſans feuilles, qui produit une mouche de pluſieurs fleurs jaunes, ainſi que la Mille-feuilles.

Lieu. Elle croit dans les prés gras & humides, & fleurit en Août.

Proprietez. Elle eſt ſingulierement bonne à tous les ulceres vieux & nouveaux, elle guerit les fiſtules, & le flux de ſang; referme & guerit les plaies, étant pilée & appliquée deſſus, ou mêlée dans les huiles, onguens & emplâtres qu'on emploie pour cela.

MILLEPERTUIS.

Qualitez. Il eſt au 2. d.

Description. L'Aſcyron eſt une eſpece de Mille-pertuis, dont il ne differe qu'en grandeur; il produit plus de jettons, & plus grands que l'Hypericon, qui ſont plus durs rougeâtres, les feuilles ſont menuës & ſes fleurs jaunes, ſa graine a un goût de reſine & eſt ſemblable à celle de Mille-pertuis, laqu'elle étant froiſſée entre les doigts, jette un jus rouge comme du ſang.

Lieu. Il nait dans les lieux humides & cultivez, il fleurit en Août.

Proprietez. La graine a une vertu purgative, mais les feuilles ſont abſterſives & deſſechent; toute la plante priſe en breuvage dans de l'eau miellée eſt bonne à la ſciatique; mais il en faut uſer juſqu'à ce qu'on ſoit gueri; les feuilles enduites gueriſſent les brûlures, & cuites dans du vin fort, elles gueriſſent les bleſſures & ſoulagent les gouteux.

MILLEPERTUIS. Italien, *Hyperico perforata*, Allemand, *Joanskraut.*

Qualitez. Chaud & ſec.

Description. C'eſt une plante rougeâtre, chargée de branches & haute d'un pied, ſes feuilles ſont ſemblables à celles de la rhuë, toutes percées de petits trous; ſes fleurs ſont jaunes comme celles du leucojon, leſquelles étant preſſées entre les doigts, rendent une liqueur comme du ſang, ſes gouſſes ſont un peu velües, longues & rondes, de la grandeur d'un grain d'orge, au dedans deſquelles eſt la graine qui eſt noire.

Lieu. Il nait dans les lieux cultivez & ſauvages, & il fleurit au mois de Juillet & Août.

Proprietez. Il reſout, & eſt aperitif; la graine bûë dans du vin, eſt bonne contre la pierre & les venins, ceux qui crachent le ſang, comme auſſi à la ſciatique l'eau diſtillée, l'herbe mielée étant miſe ſur les morſures venimeuſes les guerit; enfin il y a peu de plantes qui aient ſes vertus.

MILLE-PERTUIS. Le jus de ces feuilles & fleurs, conſolide les plaies; ſa graine bûë avec du vin blanc, délivre de la fiévre tierce, ſes fleurs & ſommitez viennent principalement en uſage, pour faire beaume à guerir les plaies, tel qu'eſt celui-ci.

Baume de Mille-pertuis. Prenez fruits d'orme, fleurs de Mille-pertuis, boutons de roſes, mettez le tout enſemble en une bouteille de verre, & les poſez au Soleil juſqu'à tant que vous voyez que le tout ſoit tellement conſomme, qu'il ſemble être pourri, puis aprés paſſez le tout par un linge, & le reſervez pour l'uſage.

MILLET *d'Inde*. Italien, *Sorgo*, Latin, *Milicum indicum.*

Description. Une ſeule racine fibreuſe produit pluſieurs tiges fortes, épaiſſes & noüées, pleines d'une moüelle blanche, & qui croiſſent à la hauteur d'un homme; elles ont à la cime une houpe d'un pied de hauteur, où eſt la graine en quantité, qui a la figure d'une lentille, un peu longue

longue, tantôt blanche, tantôt brune & quelquefois noire.

Lieu. Il vient en Italie, en Espagne & aux païs chauds.

Proprietez. Dans la Toscane la graine sert plus aux pigeons qu'aux hommes ; on tire la moüelle de deux ou trois tuyaux de Millet d'inde, que l'on brûle avec une éponge neuve, entiere & rouge ; on reduit le tout en poudre, ajoûtant douze grains de poivre noir, on y mêle une once de farine de froment, ensuite on en fait un tourteau, qu'on lie avec un œuf frais, lequel on cuit sous la cendre ; on le divise en six parties, qu'on fait manger aux malades des écroüelles, un jour, l'autre non au défaut de la Lune, ce qu'on reitere durant trois Lunes ; Matthiole asseure que plusieurs ont été gueris par ce remede.

MIN.

MINERALE. Les eaux Minerales naturelles sont des tresors que Dieu ouvre liberalement en faveur des hommes, puis qu'étant chargées de riches dépoüilles & des merveilleuses qualitez des mineraux, elles semblent nous donner une santé liquide, & seules nous fournir toutes sortes de remedes sans rien coûter & sans frais, pour la guerison des nos maladies ; mais ce tresor commun à tout le monde est souvent fermé aux pauvres, qui en étant éloignez, n'ont dequoi satisfaire aux frais d'un long voiage, ou étant sur les lieux n'ont moien de soûtenir leur vie sans travail, ou manquent de retraites pour user de ses precieux remedes ; en quoi les Grands du siecle travailleroient pour le Ciel en terre, si proche de ses sources, ils bâtissoient des Hôpitaux pour la commodité des pauvres malades, qui demeurent vuides dans cette plenitude, & indigens au tems même où ils devroient recevoir un secours si favorable.

C'est ce motif qui m'a obligé de communiquer en faveur des pauvres, certaines eaux minerales artificielles, que l'experience m'a fait connoître être tres-salutaires à la guerison des maladies, particulierement de celles qui sont longues & rebelles, dont les pauvres se pourront utilement servir, sans qu'elles empêchent leur travail, & sans que la dépense ny la difficulté de les preparer leur en puissent dissuader l'usage.

Pour faire l'eau vegetale, il faut preparer le Tartre de la maniere qui suit.

Prenez une demie livre de tartre bien épuré, & la mêlez avec une once de limaille d'aiguille ; faites boüillir dans un pot de terre vernissé quatre livres d'eau de pluie, versez-y doucement le mélange du tartre & de l'acier, faites-les boüillir ensemble autant de tems qu'il en faut pour faire cuire un œuf molet, coulez les aussi-tôt au travers d'un blanchet, agitez la liqueur jusqu'à ce qu'elle soit refroidie, & vous aurez une poudre, qui étant seche sera verdâtre & étincellante, dont vous pourrez user dans les obstructions, depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Prenez une once & demie de tartre martial, ci-dessus bien pulverisée, faites boüillir vingt pintes d'eau de riviere dans une chaudiere, & quand l'eau boult, jettez la poudre peu à peu, laissez boüillir le tout une heure durant, & étant refroidie, vous verserez par inclination ladite eau dans un autre vaisseau pour l'usage.

Cette eau leve les obstructions de toutes les parties du ventre inferieur & particulierement du foie & de la ratte, en temperant l'intemperie chaude desdites parties, vous en prendrez durant vingt jours quatre verres chaque matin à jeun, trois heures avant le dîner, vous faisant purger au commencement, au milieu, & à la fin desdites eaux.

Il a été communiqué au public depuis peu une maniere d'eau vegetale, dont je vous donne la description, en vous laissant le choix de celle qui vous aggréera davantage.

Prenez deux pintes d'eau de fontaine ou de riviere mesure de Paris, que vous verserez toute boüillante dans une terrine, où vous aurez mis une demie once de crême de tartre calciné ; il se fera une ébulition qui durera peu ; vous aurez l'eau vegetale à laquelle vous ajoûterez encore pareille quantité d'eau de fontaine ou de riviere, pour en prendre chaque matin la quantité susdite.

Pour calciner le tartre vous en mettrez une livre sur les charbons ardens, jusqu'à ce qu'il soit blanc ; puis le mettant dans une terrine, vous verserez de plus une pinte d'eau boüillante, que vous laisserez refroidir pour avoir le tartre calciné, que vous emploierez à faire l'eau vegetale. Pour rendre l'eau vegetale plus forte, vous ajoûterez à chaque verre quatre gouttes d'esprit de nitre.

Prenez deux onces de tartre de Montpellier pulverisé, & une dragme de limailles d'acier ou du fer tout pur, & non preparé, faites boüillir vingt pintes d'eau dans une grande chaudiere, & quand l'eau boult, mettez-y la poudre peu à peu, puis laissez boüillir le tout une heure, & l'ôterez du feu, & quand l'eau sera froide, vous verserez doucement par inclination dans d'autres vaisseaux, ou la mettrez dans des bouteilles de verre pour la conserver.

Cette eau est fort aperitive, desopile les parties du ventre inferieur, previent les hydropisies qui naissent des obstructions & de la chaleur des entrailles ; vous vous en servirez comme de la precedente.

Prenez six pintes mesure de Paris d'eau de fontaine, de pluie ou de riviere, dont vous remplirez un vaisseau de grais ou de terre, mettez-y demie once de couperose ou vitriol Romain du plus verd & clair sans le piler, & si le vaisseau est plus grand à proportion, puis vous le boucherez, afin que l'air n'y entre, & le mettrez sur un ais élevé ou sur une table, & le laisserez ainsi infuser, sans le remuër, deux fois vingt-quatre heures, aprés ledit tems vous tirerez le tiers, ou au plus la moitié de ladite eau, doucement tant qu'elle se retirera claire, & pour ce vous la tirerez avec une tasse ou cueillere, sans remuër crainte de mêler le fond, & quand vous aurez encore laissé rassoir ladite eau, durant vingt-quatre heures, vous tirerez le second tiers de ladite eau, & puis laisserez les fondrilles, c'est-à-dire, l'autre tiers de l'eau qui est au fond, qui ne se boit point, mais est réservée en d'autres usages, vous mettrez les deux premiers tiers de cette eau dans des bouteilles de verre, plûtôt que de terre, afin qu'elle ne s'évapore point, & pour ce on pourra se servir d'un entonnoir, & mettre sur la bouche d'icelui un linge blanc pour passer & faire couler ladite eau plus claire & nette dans ces bouteilles.

Vous commencerez l'usage de cette eau aprés avoir été purgé, & en prendrez chaque matin deux ou trois verres, quinze jours ou trois semaines, & en pourrez continuer l'usage jusqu'à deux ou trois mois durant les maladies longues & habituelles.

Cette eau guerit les chaleurs de foie & de reins, la gravelle & les douleurs de tête causées par les vapeurs que la chaleur éleve du ventre inferieur ; elle est utile à la guerison de l'hidropisie, dépendante de la même intemperie & de toutes les maladies, qui ont leur source de la chaleur ou de l'obstruction des visceres ; on s'en sert heureusement dans les fiévres intermittentes ; mais je ne peux taire ce que j'ai conçû par experience, que cette eau guerit miraculeusement les fiévres quartes, si vous en donnez deux verres dans le commencement du frisson, ce que vous pourrez reïterer en d'autres accez, & si vous trouvant à la Campagne, vous n'avez cette eau préparée, vous prendrez douze grains de vitriol romain, que vous ferez infuser durant douze heures dans deux verres d'eau que vous prendrez.

J'ai à vous avertir que vous pourrez en rendre cette eau plus ou moins fortes, selon les necessitez dans lesquelles les pauvres consulteront le Medecin charitable, & c'est un avantage qu'ils trouveront dans ces eaux artificielles, par dessus les minerales naturelles, que vous ne pouvez faire plus fortes qu'elles sont dans leurs sources, qui d'ailleurs sont souvent mêlangées de qualitez veneneuses d'arsenic, qui cause de tres-mauvais effets.

Mais pour ce qui est des fondrilles ou le dernier tiers, qui se trouve au fond de cette eau, vous en tirerez un grand effet, si vous la mettez chauffer dans une écuelle d'étain ou de terre, y faisant tremper des compresses pour les appliquer sur les plaies, ulceres, érésipeles, dartres, brûlures, gâles & autres infections de la peau, vous pourrez aussi vous en servir pour appliquer sur les parties enflammées, & ce qui est de grand épargne pour les pauvres, c'est que cette eau seule est tres propre pour leur faire des lavemens.

Prenez une livre de limaille d'acier, & deux livres de tartre de Monpellier, que vous mettrez dans une terrine vernissée, vous verserez une fois chaque jour durant un mois ou environ, de l'eau de vie, qui doit surnager la matiere, & lors que la matiere sera imbibée de cette liqueur, vous separerez ladite matiere en deux parties, desquelles l'une sera separée pour être sechée petit à petit sans feu ni Soleil, pour en faire des pâtes qui seront reservées pour l'usage.

Sur l'autre partie de cette masse, vous verserez une chopine d'eau de vie, que vous retirerez lors qu'elle aura pris une teinture rouge, qui sera environ aprés quatorze ou quinze heures, vous en verserez de nouvelle sur ladite matiere, & vous continuerez jusqu'à ce que la matiere susdite ne donne aucune teinture à l'eau de vie. Vous vous servirez de cette liqueur & la passerez par la manche d'hipocras, mettant un quarteron de sucre ou environ sur une livre de ladite liqueur, dont on pourra prendre une cuillerée à jeun, ou bien en mettre quelques gouttes dans un verre d'eau jusqu'à ce qu'elle en prenne la teinture, que vous prendrez le matin en forme d'eau minerale, qui leve toutes sortes d'obstructions du ventre inferieur.

Quant à ce qui regarde l'autre partie de la masse susdite, qu'on peut appeller pierre d'acier, vous en ferez des eaux minerales artificielles en touchant l'eau de chaque verre une fois ou deux de ladite pierre, qui la fera en un moment changer de couleur & de saveur ; vous prendrez deux verres de cette eau chaque matin durant quinze jours, pour corriger l'intemperie chaude du foie & de la rate, & desopiler toutes les parties du messentere & des visceres.

M I S.

MISSIONNAIRES. *Pour faire & remplir leurs devoirs communs, qu'ils fassent attention.*

I. S'ils sçavent qu'il ne suffit pas d'avoir toutes les qualitez que l'Eglise demande pour entrer dans l'état Ecclesiastique, comme sont une bonne vocation, une science telle que doivent avoir ceux qui sont destinez à enseigner les autres, & toutes les vertus qui leur sont necessaires, pour s'aquiter des fonctions Apostoliques; mais qu'ils faut encore une permission speciale & par écrit des Prelats, sans laquelle ils n'ont aucun pouvoir, *Non mittebam prophetas, & ipsi currebant, non loquebar ad eos & ipsi prophetebant.*

II. S'ils ont toute l'application necessaire pour bien s'aquitter de l'ordre que les Evêques, qui les appellent dans leurs Dioeceses, ordonnent, de s'informer de l'état des Paroisses, si le saint Sacrement, les saintes Huiles, les fonds Baptismaux, les Ornemens, les Autels & les Reliques sont tenuës decemment ; si le corps de l'Eglise & le Cimetiere, les Ecoles & les Confreries ont besoin de quelque reglement, quelle est la vie & les mœurs des Ecclesiastiques, la vie & les deportements des Paroissiens ; les lieux de devotion, les principaux & scandaleux desordres, qui y regnent, & enfin de tout ce qu'ils peuvent voir qui merite qu'on leur en rende compte.

III. S'ils ont entrepris de faire des Missions en trop petit nombre & en trop peu de tems, ni aiant point de Village de trois cens Communians, où trois ni quatre Prêtres la puissent faire en moins d'un mois, & ainsi des autres à proportion, s'il veulent s'aquiter en vrais Missionnaires des obligations, qu'ils ont de les instruire de toutes les choses qu'ils doivent sçavoir pour être sauvez & que la plûpart ignorent ; des Commandemens de Dieu & de l'Eglise, de la preparation & des obligations que l'on contracte en la reception des Sacremens, des vertus que chacun doit pratiquer conformement à son état & condition, des vices qu'ils doivent éviter, de la priere & de toutes les autres obligations spirituelles & temporelles qui regardent la vie chrêtienne.

IV. Si avant que de commencer les Missions, ils ont été quelques jours en retraite tous ensemble, ou du moins separement pour y demander à Dieu ses lumieres, ses graces, & les vertus qui leur sont necessaires pour pouvoir s'aquiter dignement d'un ministere si au dessus de leurs forces.

V. S'ils ont sujet de croire sans se flater, qu'ils ont un continuel régard d'amour & de dependance envers JESUS-CHRIST, comme leur principe qui les doit toûjours diriger & operer avec eux dans leurs fonctions, puisqu'ils ne doivent agir que par sa vertu.

VI. S'ils ont entierement renoncé à toutes les

creatures, & à eux-mêmes; car s'ils ont quelque autre interêt que celui de la gloire de Dieu & du salut des Ames, ils ne peuvent espeter de leur travail, que quelque bien apparent, & jamais rien de solide pour le sanctification des Ames.

VII. S'ils ont en eux cette veritable humilité qui leur doit faire toûjours embrasser les fonctions de leur ministere, qui sont les plus bases, & les moins éclatantes; aimer les lieux les plus délaissez; les personnes les plus abjectés & grossieres, comme aiant plus de besoins; une patience invincible dans leurs travaux, & à supporter l'ignorance & la stupidité des pauvres, une sincere docilité, soûmission & obéïssance au reglement de la Mission.

VIII. S'ils sont bien persuadez qu'il est necessaire que toutes les vertus Evangeliques teluisent dans des vrais Missionnaires, pour renouveller la grace & l'esprit des Chrêtiens dans les Ames.

IX. S'ils conviennent des regles de la doctrine & de la morale chrêtienne qu'ils doivent tenir, pour n'avoir tous que le même esprit, les mêmes sentimens, & les mêmes pratiques, & s'ils ont toute l'application qu'ils doivent pour ne prêcher que la bonne morale, pour detester la corrompuë, pour parler fortement contre les vices publics & scandaleux, pour ne dire que ce qui est utile au salut des Ames & propre à persuader les vertus chrêtiennes, pour condamner les vices & pour ne chercher ni la gloire ni l'estime des hommes, ni aucune recompense temporelle.

X. S'ils sont fideles à commencer tous les jours leurs exercices de pieté par l'oraison, & s'ils emploient du moins une demie heure tous ensemble, tant qu'il se peut; s'ils lisent un Chapitre du nouveau Testament au commencement du repas, & quelque bon livre le reste du tems qu'ils sont à table.

XI. S'ils sçavent l'obligation indispensable qu'ils ont avant que d'absoudre leurs penitens, de voir en eux la contrition, que le Concile de Trente declare être necessaire pour obtenir le pardon des pechez, laquelle enferme selon le même Concile, ces quatre conditions; la premiere, la haine & la detestation des pechez de la vie passée; la seconde, la cessation du peché qui ne peut-être entier, ni veritable sans le renoncement aux affections & aux occasions du peché, la troisiéme, le ferme propos d'une nouvelle vie, c'est-à-dire, la resolution de ne plus tomber dans le peché, & le desir sincere de faire des actions de justice; la quatriéme, le commencement de cette nouvelle vie, en commençant en effet d'avoir des bonnes dispositions dans le cœur & des sentimens des vertus Chrêtiennes, qui est la même chose que le même Concile, dans le sixiéme Chapitre, dans la sixiéme Session, exige des adultes, pour être justifiez par le Baptême, disant qu'ils doivent commencer d'aimer Dieu, comme la source de toute justice; & cette disposition est bien plus necessaire dans le Sacrement de penitence, puisque les pechez commis aprés le Baptême sont beaucoup plus énormes, que ceux qui l'ont precedé.

XII. S'ils sçavent que ce Concile ne s'est pas contenté de nous prescrire les quatre susdites conditions de la douleur necessaire pour recevoir l'absolution; mais encore qu'il nous apprend qu'elles se doivent trouver non seulement dans la Contrition, qui est parfaite par la charité, mais encore dans la Contrition imparfaite, qui s'appelle Attrition, puisqu'il rapporte ces deux sortes de contritions, comme deux especes de la contrition generale dont il a parlé auparavant, & à laquelle il a attribué ces quatre conditions, comme y étant essentielles, quoique d'ailleurs chacune ait ses differences particulieres.

XIII. S'ils n'ont point pour les Ecclesiastiques, particulierement pour les Curez dans la Paroisse desquels ils sont, tout le respect, toute la defference & toute la condescendence, qui est dûë à leur caractere, & si au lieu de les autoriser en tout ce qu'ils peuvent, ils ne s'ingerent pas de dire quelquefois la Messe de Paroisse à leur prejudice, & sans qu'il les en ait prié, de donner le soir la benediction du saint Sacrement, de benir les Croix, qu'ils appellent des Missions, de porter le saint Viatique aux malades, de recevoir en Confession des penitens d'un autre Diocese, quoiqu'ils viennent pour éviter la discipline du leur, & contre la deffence expresse de leur Prelat.

XIV. Si lors qu'ils veulent enseigner l'Oraison mentale à leurs penitens, ils le font en public, & voulant se servir de la methode de saint Charle & de saint François de Sale, qui est tres-sainte ils en font voir l'usage qu'il en faut faire, les distractions, les sechereises, ennuis & visions, qui en sont inseparables, afin qu'ils puissent éviter d'un côté le découragement, & de l'autre la perte du tems, les illusions de l'amour propre & du demon.

XV. S'ils n'oublient pas à lire, non pas à reciter par cœur le matin & le soir, la priere & l'abregé de nôtre creance, aprés la predication, pour en instruire insensiblement les personnes qui les écoutent, & les accoûtumer à la faire eux-mêmes ensuite dans leurs maisons, toute la famille ensemble, & si pour cela ils la font courte, intelligible, afin que tout le monde la puisse apprendre & pratiquer.

XVI. Si lorsque l'Evêque vent donner la Confirmation, durant ou à la fin de la Mission, ils n'ont pas trouvé que la meilleure façon qu'il y a d'en instruire les personnes qui doivent la recevoir, est de lire en Chaire l'instruction qu'on a destiné pour cela, durant huit jours, au lieu de l'abregé ordinaire; car par ce moien on apprend aux petits la sainteté & les dispositions necessaires que requiert ce Sacrement, ce qu'on ne peut pas faire par des Catechismes, où il n'y à presque jamais que des enfans.

XVII. Si dans leurs Sermons, & sur tout du matin, qui ne doivent être ordinairement qu'un grand Catechisme, ils ne sont point trop longs, & si au lieu de ne songer qu'à enseigner familierement en la langue vulgaire du païs, tant qu'il se peut & selon la portée du peuple, les veritez qui peuvent être utiles au salut des Ames, ils consument un tems si precieux en des choses curieuses, trop relevées & peu profitables.

XVIII. Si les Predicateurs se sont remplis de toutes les sciences necessaires sur les veritez de l'Evangile, des Peres, des Canons & principalement sur les decisions du Concile de Trente, de la justification, pour pouvoir apprendre à leurs Auditeurs, si personne ne peut être justifié par la loix de Moyse, ou par celle de la nature, sans la grace de Dieu par JESUS-CHRIST, si le libre arbitre peut sauver sans la même grace de

Jesus-Christ, si l'homme peut croire, aimer & esperer, ou faire une veritable penitence, s'il n'est prevenu & assisté par le saint Esprit; si le libre arbitre étant meu & excité de Dieu, n'agit & ne coopere pas,en sorte qu'il peut, s'il veut,resister & ne pas agir; si la crainte de l'Enfer, lors qu'elle nous porte à ne plus offencer Dieu est bonne; si la foi seule sans la charité & les bonnes œuvres suffit; si on peut sans offencer Dieu, se promettre la perseverance finale dans la grace, sans un secours special de Dieu; s'il est impossible de garder les Commandemens de Dieu; si ceux qui ont peché aprés le Baptême & s'en sont relevé par la penitence, ne sont pas obligez de satisfaire aux peines temporelles, encore que les Sacremens leurs aient remis les peines de l'Enfer & effacé la coulpe; enfin si leur vie est exemplaire, s'ils sont gens d'oraison, mortifiez, penitens & d'édification à tout le monde.

XIX. S'ils n'abusent jamais de la chaire pour declamer contre quelque particulier, afin de contenter leur passion ou leur vanité, au lieu de ne songer qu'à reprendre les vices,sans designer personne, ni exciter l'auditoire à rire par des termes bouffons, des gestes ridicules, des histoires apocrifes, ou par des miracles incertains.

XX. Si dans les Sermons de la Confessi[on] particuliere ou generale, ou dans leurs discours, ils ne rapportent jamais des cas ou des histoires qui leur sont arrivées dans le Confessional, qui peuvent donner quelque atteinte au secret de ce Tribunal, qui doit être si inviolable; ou qui sont si injurieuses aux Curez, en les blamant indirectement, & laissent des mauvaises impressions d'eux dans les esprits des foibles.

XXI. S'ils étendent leurs soins pour le petit Catechisme aux bergers, aux vachers & serviteurs, servantes, vieillards & pauvres malades, comme pour les enfans,& s'ils leurs donnent des heures & de tems qui soient commodes à ces sortes de gens, qui n'en peuvent gueres avoir que le soir aprés leur travail.

XXII. S'ils destinent pour ces Catechismes, quelqu'un d'entre eux qui ait l'experience d'un emploi de cette importance, qui sçache interroger à propos les plus habiles des choses utiles & necessaires, qui parle peu & fasse beaucoup parler les enfans, qui ne excite point à rire ni à bouffonner, qui les contienne dans la modestie, & dans l'attention avec douceur & charité, enfin qui les exerce tous les jours à des Cantiques spirituels, comme le seul moien presque, qu'il y a pour bannir les mauvaises chansons & pour accoutumer de bonne-heure tout le monde à chanter les loüanges de Dieu en travaillant; mais il faut remarquer que la prudence Chrêtienne les oblige à leur en procurer, qu'on ne chante point sur des airs mondains, qui ne soient pas conformes aux Pseaumes des Huguenots, ni remplis des paroles sales, galantes ou à double sens, de peur de leur rappeller par les uns, le souvenir des chansons prophanes, & par les autres scandaliser les foibles,ou de leur donner quelques idées avantageuses des heretiques,ou de leur remplir l'esprit de mauvaises pensées.

XXIII. S'ils ont negligez de procurer des écoles Chrêtiennes pour l'éducation de la jeunesse, par tout où ils ont pû, en faire connoître les avantage, la facilité & l'utilité, qu'ils peuvent faire voir dans le Livre, qui a été fait sur ce sujet dans le Diocese de Beauvais,& dans celui du Seminaire de S. Nicolas du Chardonnet.

XXIV. Si outre les Sermons du matin & du soir, l'Oraison mentale & les petits Catechismes, ils ont soin de s'appliquer encore à deux autres fonctions d'une tres-grande utilité; la premiere est, de faire des conferences deux ou trois fois la semaine dans quelque Chapelle ou sale particuliere, tant pour les Ecclesiastiques du lieu, que pour ceux des environs, pour leur montrer qu'elle est la dignité, la perfection & la sainteté des Prêtres; quelle doit être leur science pour pouvoir s'aquiter dignement de toutes les fonctions de leur ordre; quelle doit être toute leur conduite, comment leur vie doit être reglée, afin que leurs mœurs soient à tout le peuple des exemples de pieté; l'obligation qu'ils ont de fuir l'avarice, l'orgüeil, l'impureté, l'oisiveté & l'ignorance,& de porter les peuples à embrasser les vertus opposées à ces vices.

XXV. S'ils tachent d'établir entre-eux & les Missionnaires l'uniformité dans l'administration du Sacrement de pénitence, & dans tout le reste de la discipline Ecclesiastique.

La seconde est, une Doctrine ou un grand Catechisme, par demande & par réponse, qui est un moien admirable pour enseigner à fond la Priere Dominicale,la Salutation de la sainte Vierge, le Symbole des Apôtres, les Sacremens, les Commandemens de Dieu, & les Sermons mêmes les plus utiles, qu'on peut reduire aprés les avoir prêchées, en demandes necessaires pour expliquer dans un tres-grand détail tout ce qu'on veut, mais il faut que le Missionnaire qui monte en chaire, soit convenu auparavant avec celui qu'il doit interroger,& qu'il s'étudie à faire ses réponses precises & succintes, aprés avoir repeté tout haut la demande qu'on lui aura faite; il n'y a qu'à en faire le moindre essai,pour être convaincu des grands avantages qui en reviennent.

XXVI. S'ils prennent toutes les précautions qui sont necessaires, lors qu'il n'y a pas assez de Confessionnaux pour tous les Confesseurs, de se mettre en lieu & dans une posture qui empêchent les femmes de s'appuier sur leurs genoux, ni la tête l'une contre l'autre en se confessant, ni personne si proche d'eux qu'on les puisse entendre, ce qui est presque inévitable, à moins qu'il n'y ait une distance considerable entre le Confesseur & les autres, qui ne se confessent pas encore.

XXVII. Si sous faux pretexte que la Mission finit, ou que les penitens leurs paroissent un peu touchez, ils ne precipitent pas les absolutions à la ruïne entiere des ames: Ce sont ces flateurs & ces imprudens, dit saint François de Sales, dans l'avertissement à ses Confesseurs,aprés saint Cyprien, qui font glisser dans l'Eglise une douce cruauté, qui se couvre du nom de misericorde & de pieté, C'est de cette sorte d'absolution, ajoûte-t'il d'où naît une fausse paix, pernicieuse à ceux qui la donnent, & inutile à ceux qui la reçoivent, parcequ'en la leur accordant, on couvre seulement les playes des mourants, au lieu d'apporter des veritables remedes à leurs maux, & on tuë les malades au lieu de les guerir.

XXVIII. S'ils continuent, comme on fait en quelque Dioceze, de celebrer une grande Messe

du Saint Esprit en arrivant, & à la fin une autre du Saint Sacrement ou des morts, au lieu de se contenter d'une Messe basse, pour ne pas consommer à chanter le tems qui est destiné à l'instruction des peuples, & pour ne pas donner occasion de quitter l'Eglise à ceux qui n'ont ni le loisir, ni la devotion d'assister à la grande Messe.

X X I X. S'ils ne manquent point dés le premier jour de leur arrivée, d'aller tous ensemble adorer le Saint Sacrement de l'Autel, dans la principale Eglise, de visiter ensuite le Curé, pour lui rendre leurs devoirs, lui montrer la Mission qu'ils ont de l'Evêque, & leur pouvoir; convenir avec lui de la conduite exterieure qu'ils doivent tenir dans le lieu, & suivre ses avis en tout ce qui se peut; de-là, s'ils en ont le tems, ou dés le lendemain, chez le Seigneur de la Terre, chez les principaux Magistrats ou Officiers de Justice, chez les Echevins ou Consuls, & autres d'une particuliere consideration, pour leur demander à tous l'honneur de leur protection, en tout ce qui est necessaire pour le bien de la Mission.

X X X. Si le Directeur de la Mission est allé lui-même avec le Curé, ou quelque personne du lieu, d'une pieté reconnuë, faire sa visite de toutes les maisons, pour consoler les malades, s'informer si tous sçavent leur croyance, si on y fait la Priere en commun, s'il n'y a point de division entre eux, si les enfans passé l'âge de cinq à six ans couchent avec leurs pere & mere, ou les garçons avec les filles.

X X X I. S'ils ont, sous le pretexte d'occuper le peuple, exposé ou porté en Procession le Saint Sacrement, & donné la Benediction, à la reserve de celle qu'on donne tous les soirs aprés le dernier Sermon, le reste étant contraire à l'Esprit de l'Eglise, aux Ordonnances des Dioceses, & à l'intention des Prélats.

X X X I I. S'ils sont bien persuadez qu'une des plus importantes choses qu'ils puissent faire, c'est aussi-tôt aprés leur arrivée, de commettre quelqu'un d'entre eux pour travailler aux accommodemens, querelles, & procés: car outre le bien qui en arrive, il est dangereux d'achever les Confessions de ceux qui sont en cet état, avant qu'ils en soient dehors, & que leurs procez ou leurs querelles soient terminées.

X X X I I I. S'ils souffrent parmi eux des Confesseurs si deraisonnables, que d'obliger leurs penitens de leurs obeir aveuglément en tout ce qu'ils leurs ordonnent, de ne les changer point, & de ne consulter jamais d'autres personnes habiles.

XXXIV. Si en voulant donner quelque assistance aux Maisons Religieuses, par quelques Prédications, Conferences, ou Confessions extraordinaires & generales, ils évitent soigneusement tous les atachemens ou amusemens inutiles, & n'abandonnent pas pour cela l'œuvre principale de leur Mission.

XXXV. S'ils benissent des anneaux pour donner à des filles qui ont fait vœu de Virginité, ou à qui ils inspirent de le faire; cette pratique étant nouvelle & pernicieuse.

XXXVI. S'ils font des visites particulieres sans approbation du Directeur, & avec un Compagnon, & s'ils prennent la liberté d'aller manger chez quelqu'un de leurs amis, sous quelque pretexte que ce soit, pendant la Mission.

XXXVII. S'ils atendent au moins huit jours à entendre les Confessions, pour avoir le tems de disposer les ames à le bien faire, & de les instruire de leurs principales obligations.

XXXVIII. S'ils gardent toûjours la frugalité qui est necessaire à des Ouvriers Evangeliques.

XXXIX. Si le Directeur a soin des petits besoins des Missionnaires, d'apliquer chacun à ce à quoi il est propre, de tout ce qui regarde l'avancement & le Spirituel de la Mission, & de tenir une Conference le jour de relâche qu'on prend toutes les Semaines, sur le bon ordre & le reglement de la Mission, sur les défauts qu'on y a remarqué, & sur les principales vertus, qui sont necessaires aux Missionnaires, & s'il a lui-même la charité, la douceur & la patience qu'il doit avoir.

X L. S'ils conservent entre eux la charité, l'union & la paix, que des Prêtres, qui veulent instruire les autres, doivent avoir, *honore invicem prevenientes.*

X L I. Si aprés les Missions, du moins de chaque année, ils sont demeurez quelques jours en silence & en retraite, pour faire une revûë generale sur les principaux défauts qu'ils ont commis, sur tout dans l'administration de la Parole de Dieu & du Sacrement de Penitence, qui sont des fonctions tres-dangereuses pour ceux qui ne s'en aquitent pas saintement, afin de s'humilier, de se renouveller, & de s'offrir de rechef pour se mettre en état de continuer de rendre à son Eglise tous les services, qu'on peut & qu'on doit lui rendre.

X L I I. S'ils sçavent les cas les plus communs ausquels il est necessaire de refuser ou de differer l'absolution au Penitent; car on ne sçauroit assés gemir devant Dieu, de la negligence que la plus-part des Confesseurs ont de s'instruire & d'observer les regles de l'Eglise à l'égard des Penitens, & c'est ce qui fait le grand sujet de la douleur continuelle de tous les Saints Evêques & des vrais Chrétiens. Les Confesseurs, dit le Pere Bonis de la Compagnie de Jesus, doivent prendre garde à ne pas donner l'absolution à ceux qu'ils sont obligez de la refuser, c'est à dire à ceux qui n'en sont pas capables; comme seroit par exemple, celui qui n'auroit pas un veritable repentir de tous les pechez mortels qu'il a commis, ou qui n'a pas un ferme propos de s'en abstenir, ou qui le pouvant n'a pas la volonté de satisfaire à ceux, à qui il est obligé de le faire, ou à raison du bien ou de la réputation, ou des injures, & autres semblables, ou qui ne veut pas se separer de l'occasion du peché mortel, parce que toutes ces sortes de gens n'ont pas la Contrition au point & au degré qu'elle est requise pour recevoir l'absolution, & n'ont pas même l'Atrition.

S. François Xavier dit, que comme il y a bien de la difference entre les promesses & les éfets, quand les Penitens ont manqué de fidelité aux autres Confesseurs, on est obligé de leur faire executer avant que de leur donner l'absolution.

Comme le bon usage, dit Saint François de Sales, que le Confesseur fait du pouvoir qu'il a d'absoudre, soûtient la vigueur de la penitence, tire le pécheur de la servitude & édifie l'Eglise, qui est la fidele depositaire des clefs du Ciel, il n'y a rien aussi qui la deshonore plus honteusement, qui énerve tant la discipline de l'Eglise, &

qui endorme plus doucement les pecheurs dans leurs iniquitez & leurs abominations, que l'abus que les Prêtres font de l'absolution, la donnant plûtôt en valets & en esclaves, qu'en Juges, par une complaisance lache & criminelle, & en la precipitant par imprudence avant que d'avoir examiné serieusement si le Penitent en est capable. C'est de ces flateurs & de ces imprudens dont Saint Cyprien dit, qu'ils font glisser dans l'Eglise une douce cruauté qui se couvre du nom de misericorde & de pieté; c'est cette sorte d'absolution qu'ils appellent une faulse paix, pernicieuse à ceux qui la donnent, & inutile à ceux qui la reçoivent, parce qu'en la leur acordant, on couvre seulement les playes des mourans, au lieu d'apoter de veritables remedes à leurs maux, & on tuë le malade au lieu de le guerir. C'est pourquoi pour remedier à ces desordres, les Confesseurs differeront l'absolution à ceux qu'ils ne jugeront pas dignes de cette grace, tels que sont ceux qui n'ont donné aucune marque d'une veritable & surnaturelle douleur, & d'un sincere repentir des pechez mortels, dont ils se sont accusez; qui ne veulent pas changer de vie, qui n'ont pas étouffé la rancune qu'ils ont contre leur prochain; qui aiant été exhortez en Confession de s'instruire des principaux Mysteres de la Foi, & autre chose necessaire à salut, ont negligé de le faire; ceux qui n'ont pas restitué le bien d'autrui, le pouvant & y étant obligez; qui n'ont pas quité actuellement l'ocasion du peché mortel, le pouvant sans scandale & sans peril; ceux qui n'ont pas fait tous leurs éforts pour deraciner en eux les mauvaises habitudes de blasphemer, luxure & en aiant été déja repris & avertis en Confession; ceux qui ont scandalisé le prochain publiquement, & qui n'ont ni satisfait ni ôté le scandale, & d'autant plus que plusieurs Confesseurs se rendent faciles à donner l'absolution sur les promesses que les penitens leur font de s'amander, de quitter l'ocasion prochaine; ont doit examiner diligemment s'ils ont déja promis la même chose dans les Confessions precedentes; car s'ils l'ont fait & n'ont pas tenu leurs paroles, les Confesseurs ne doivent plus s'y fier; mais differer l'absolution jusques à ce qu'ils soient separez de l'occasion, & qu'ils aient même vécu quelques-tems sans la reprendre; car si l'on donne l'absolution sans esperer probablement que le penitent tiendra parole, l'on expose le sang de Jesus-Christ à être prophané, & l'on se rend coupable des rechutes & des suites funestes qui naissent de la fausse absolution, qui damne une infinité de Confesseurs & de penitens.

M O L.

DE LA MOLE. La Mole est une abondance de sang qui se joint aux semences retenuës en la matrice, laquelle par une chaleur immoderée se change en plusieurs petites masses de chair, ou en une grosse seulement, l'on s'en apperçoit lorsque le corps devient maigre, que la couleur se ternit, que l'appetit manque, que les hypocondres s'enflent, que l'épine du dos est douloureuse, que les mois sont arrêtez, que les mammelles grossissent, que le ventre est tendu, élevé, & que rien n'y remuë.

Tous ces simptomes dans les commencemens font soupçonner de grossesse, mais l'on en est trompé, lorsque le terme de l'acconchement passe, & qu'ils ne laissent pas de continuër.

Dans les contrées Meridionales les femmes sont sujettes non seulement à faire des moles, mais encore des monstres, si cette maladie, aprés en avoir reconnu toutes les marques veritables se negligeoit, elle deviendroit incurable, & dans la suite causeroit l'hydropisie; c'est pourquoi pour en prevenir les accidens, l'on se fera aussitôt tirer du sang du pied, en cas qu'il y eût beaucoup de plenitude, que l'âge & les forces le puissent aussi permettre, l'on usera ensuite d'un regime, chaud & humide, chaud pour ouvrir, & humide pour ramollir; à cet effet, l'on aura recours aux remedes, qui sont propres à la retention des mois, sans toutefois negliger ceux qui sont ici ordonnez.

Prenez demie once d'euphorbe bien pulverisée, composez-en des pilules avec un peu de sirop d'armoise, ou de son suc, partagez-les en quatre prises, une dragme pour une prise, & en faites prendre une tous les matins à jeun, sinon, on se servira de fois à autre de pilules d'hiere simple, ou de trochisques de mirrhe ou d'agaric, ou d'hermodates, & d'injections faites avec des mauves, de la parietaire, de l'origan, de la calamenthe, de la camomille, du melilot, du romarin, de la sauge, de l'armoise, de l'anis & du fenoüil. On pourra encore prendre les bains dans lesquels on ajoûtera une bonne partie desdites herbes, & au sortir on frotera les reins, & le ventre d'huile de lis & de camomille, ou avec de la graisse d'oye, les pessaires & les parfums reçûs par en bas aideront beaucoup à la détacher, & à l'attirer à même-tems, il faudra composer les premiers avec une dragme de poudre d'iris, demie dragme de mirrhe, vingt grains de castor & de semence de ruë, & de therebentine, autant qu'il en sera necessaire, sinon prenez deux onces d'huile de muscade mêlées parmi deux dragmes de poudre de gentiane & avec du coton, que l'on en fasse un pessaire, ainsi que l'on le jugera à propos.

A l'égad du parfum, on se servira de la mirrhe, souvent avec avec la mole charneuse, il s'y mêle quantité de vents, ou de matiere aqueuse, qui en augmentent les accidens & les simptomes, & deux autres simples qui sont improprement appellez moles; elles arrivent aux filles ainsi qu'aux femmes, par une suppression de leurs ordinaires, qui leur cause comme une hydropisie ascite ou timpanite.

A la premiere, on y emploiera les mêmes remedes, usant au surplus de pessaires faits d'ellebore blanc, d'opopunax & de fiel de bœuf, ou de taureau.

A l'autre, les pareils remedes qu'à l'hydropisie, timpanite, & s'il y a lieu de pratiquer les pessaires, on les composera de suc de rhuë, de miel & de nitre, ou quelqu'autre avec le bedellium, l'huile de nard, ou le suc d'armoise.

MOLY-BULBEUX.

Qualitez. Chaud au 3. d.

Description. Le Moly à les feüilles comme le gramen, dit dent de chien, quoique plus larges & répanduës à terre; ses fleurs sont blanches comme celles du violier blanc, étant toutefois moindres & blanches; elles sont de la grandeur de la violette; sa tige est blanche & fort

SAINT MENAS HERMITE
VIVOIT DE SES MOUCHES ET EN DONNOIT L'AUMONE.

Page 95. 1. Partie du second Tome.



N'Ours furieux & fripon, ſorti du Bois tout furibon, pour devorer les Ruches du Saint homme, qu'il renverſa, & qu'il briſa, le Saint Homme le fuſtigea, & pour penitence lui ordonna, de les garder ſa vie durant, comme un chien aboyant, le pauvre Ours, obeïs tout tremblant, tant il étoit contrit & penitent, *Comme dit la vie de ce Saint.*

plante ; à la racine de laquelle elle ressemble à un Ail ; sa racine est petite & bulbeuse.

Lieu. Il nait dans l'Arcadie autour de Phenée & dans le Mont-Cyllené, il fleurit en Avril. On voit la vraie plante des anciens, au jardin des plantes à Padouë & à Bologne.

Proprietez. La racine est astringente, étant mêlée avec de la farine d'yvraye, elle reserre la matrice ; c'est un grand remede contre les malefices : selon les Anciens, on s'en servoit en Grece contre toutes maladies, ce qui fait voir qu'en ce tems cette plante n'étoit pas inconnuë.

MON.

MONOYERE, *ou herbe à cent maladies*, Allemand, *Egelkraut*.

Qualitez. Seche au 3. d.

Description. Monoyere. C'est une plante qui rampe par terre, ses tiges ressemblent des joncs, d'où sortent des feuilles des deux côtez, depuis la racine jusqu'à la cime, qui sont rondes & épaisses comme des pieces de monnoye, d'où elle a pris son nom.

Lieu. Elle nait sur le bord des fossez & és lieux humides, elle fleurit en May & garde les fleurs tout l'Eté.

Proprietez. Etant donnée à boire en poudre avec de l'eau ferrée, elle arrête les ruptures des enfans, & bûë dans du vin, elle guerit la dysenterie & les autres flux, elle fortifie les intestins & sert à ceux qui crachent le sang, aux ulceres des intestins & à ceux des poulmons, l'herbe appliquée en emplâtre guerit les blessures fraiches, ce que fait aussi le suc des feuilles, aussi-bien que leur decoction.

MOR.

MORELLE. Italien, *Solatro*, Espagnol, *Peruamora*, Allemand, *Nachtschadt*.

Qualitez. Froid & sec au 3. d.

Description. Morelle, il a les feuilles plus grandes que le Basilic, semblables à celles de l'Halicacabum, mais plus noires, plus tendres & longuettes, il a force branches, qui sont jaunes au milieu, d'où naissent des grains ronds vineux, gros comme ceux de la geneste, au dedans desquels est la graine blanche & menuë.

Lieu. Il croit auprés des murailles & des haies, il fleurit en Juin & continuë tout l'Eté.

Proprietez. Le suc des feuilles ou du fruit mêlé avec de l'huile rosat & un peu de vinaigre, est admirable pour les douleurs chaudes de la tête, comme aussi les frenetiques, & l'inflammation du cerveau appliquées avec du linge sur le devant de la tête, le suc distillé dans les oreilles en ôte incontinent les douleurs.

MORGELINE. Italien, *Gallina*, *Gallinella*, Allemand, *Hunerbiss*.

Qualitez. Chaud & sec.

Description. La Morgeline a les feuilles semblables à la Parietaire, mais elles sont plus petites & ne sont pas veluës, étant semblables à des oreilles de rats ; c'est pourquoi on l'appelle encore Myosotis ; quand elles sont foulées elles sentent le concombre, sa fleur est blanche & sa tige est ronde.

Lieu. Elle nait dans les bois & à l'ombre, & fleurit au milieu de l'Eté & en Août.

Proprietez. Elle rafraichit sans resserrer, on en donne aux enfans dans l'ardeur de leurs maladies, pour les preserver de beaucoup d'accidens, & aux oiseaux dans les cages, pour leur faire revenir l'appetit ; l'eau distillée est bonne aux phtisiques, enfin elle a toutes les vertus de la parietaire.

MORILLES. On prend des Morilles qu'on lave bien, à cause du gravier qui reste toûjours dans les trous ; puis on les passe à la poële avec du beurre ou du lard fondu, aprés les avoir coupées ; cela observé, on y met du persil & du cerfeüil bien menu, le tout assaisonné de sel, de poivre & de muscade, avec un peu de boüillon, dans lequel on les fait cuire dans une casserole ou dans un pot ; étant bien cuites & bien mitonnées, on les sert avec un jus d'orange. Morille. V. *Truffe*.

MORTS DE DIABLE. Italien, *Morso di diavolo*, Allemand, *Teuffels abbiß*.

Qualitez. Chaud & sec comme la scabieuse.

Description. Il a les feuilles proches de la terre, semblables à celles de Plantain ; elles sont unies, n'aiant qu'un petit nerf au milieu, celles qui croissent autour des tiges qui sont hautes de deux coudées, sont plus étroites & plus courtes, & un peu dentelées ; ses fleurs ressemblent à celles de la scabieuse, il a plusieurs racines noires, découpées & rongées, d'où elle a pris son nom, comme si le diable, enviant les vertus de cette herbe, les eût rongées.

Lieu. Il vient dans les lieux incultes, dans les bois & ailleurs ; elle est en fleur au mois d'Août, & c'est par la fleur qu'on la peut distinguer de la scabieuse.

Proprietez. Elle est chaude & seche au 2. degré. Le vin de sa decoction étant bû guerit le charbon ; elle est un fort bon remede contre la peste & contre les douleurs de la matrice ; la racine pilée en poudre est bonne contre les vers ; l'eau distillée de cette herbe a la même vertu que la scabieuse.

MORT AUX CHIENS. Italien, *Colchico*, Allemand, *Zeitlosz*, & *Vvild*, *Saffranbluen*.

Qualitez. Chaud & sec au 2. d.

Description. Ce Colchicum fut envoyé de Constantinople à Matthiole, qui n'en dit autre chose, sinon qu'il a les fleurs & la feuille comme l'autre, la racine bulbuse & entrouverte.

Lieu. Il croit à Messine, & en l'Isle de Colchos, il fleurit en Septembre.

Proprietez. La racine étouffe la personne qui en mange, comme font les Champignons, & quand il est pris en lieu de bulbe ; car sa racine est de fort bon goût ; les remedes contre les Champignons sont aussi propres au Colchicum, le lait de vache y est aussi bon, & par ainsi quand on pourra en user, il n'en faut pas chercher d'autre.

MOU.

MOUCHES A MIEL. *Il est facile de tirer grand profit des Mouches à Miel, quand on n'auroit qu'un jardinet dans une Ville, j'en ai eû dans Lyon, qui y ont réussi, & en la Ville de Paris.*

I. Il ne coûte rien pour leur nourriture, il ne leur faut ni pâturage l'Eté, ni fourrage l'Hiver, il ne leur faut qu'une Ruche de paille pour logement ; celle de paille est la plus commode de tou-

tes ; elle ne coûtera que trois ou quatre sols, & durera quatre ou cinq ans si on la garantit de la pluye, avec un chaperon de paille, qui ne reviendra pas à trois deniers.

II. Si on pouvoit avoir trois ou quatre mille brebis & plus dans chaque Metairie, qui ne boiroient ni ne mangeroient au dépens du Maître, qu'on exempteroit de toutes maladies sans remedes, & qui donneroient deux écus ou trois de profit tous les ans, les Rois feroient ce trafic.

III. Or, si on est en pays où il y ait des Mouches, qu'un en puisse amasser une grande quantité, passé le premier achapt, le reste ne coute presque rien, que quelque chose pour les ruches, quand elles sont usées, s'il y en a quantité, & quelques journées d'hommes pour ramasser les Essains, & tirer la cire & le miel.

Si on les achepte : I. Il faut achepter les Essains dés qu'ils sont ramassez, avant que d'avoir travaillé, ou les meres en Août, ou Septembre, quand elles sont pleines de cire & de miel.

II. Il ne faut point les transporter en Eté quand elles sont pleines, ou à demie pleines ; car la cire lors est molle, à cause de la chaleur ; & les bouteilles, où est le miel, ne sont pas toutes bouchées ; de sorte que le bâtiment tomberoit, le miel couleroit & noyeroit les Mouches.

III. Qui voudra donc acheter quantité de Mouches, poutra envoyer par les Villages, & faire publier à la fin des grandes Messes, que qui voudra en vendre, ait à donner son nom, pour les aller visiter en Août ou Septembre.

IV. Pour les Essains, il faut que la ruche soit pleine de Mouches, pour faire bonne fin. Il y a eu des Païsans affronteurs, qui aportent des Essains chatrez ; c'est-à-dire, qu'ils avoient separé de grands Essains en deux ou trois, sur une opinion fausse & heretique qui est parmi eux : ils disent, qu'un petit Essain remplit sa ruche aussi-tôt qu'un grand ; parce qu'il se hâte de travailler, disent-ils, comme si cent Vignerons faisoient autant de besogne que mille, s'ils sont tous également laborieux, comme elles le sont ; rien n'est plus actif qu'elles, elles travaillent sans cesse, vont ou viennent du fourrage chargées de cire ou de miel dans le tems de la recolte, à la reserve des feneantes, qui sont les Bourdons, qu'elles tuent avant l'Hyver.

V. En Août ou Septembre on achetera les ruches pleines ; on sçaura au poid si elles le sont, en soulevant un peu la ruche de deux ou trois doigts, se mettant derriere la petite porte, qui est au devant, par où elles sortent, de crainte qu'elles ne sautent aux yeux du Marchand ; car elles sont mutines alors, & gardent cherement leur tresor qui est plein, & un autre se met au devant de la ruche, bien bas à terre, qui leve un peu les yeux vers la ruche, quand on la souleve.

VI. Il faut observer, que passé trois ans elles ne sont plus bonnes pour oriner, c'est-à-dire, pour en engendrer d'autres, la cire est trop vieille.

VII. On connoît l'âge des Mouches, ou plûtôt l'âge de la cire à sa couleur ; car il y en a qui croyent, & je suis de cet avis, qu'elles ne vivent qu'un an, parcequ'on en voit une grande quantité qui tombent à terre fort saines dans le mois d'Août, qui ne peuvent se relever à cause que leurs ailes sont usées ; une toile plus forte que celle dont leurs ailes sont faites, s'useroit en cinq ou six mois, à voler tous les jours comme elles font : la place des mortes est remplie par les petites qu'elles font continuellement depuis le mois de Janvier jusques en Septembre. J'en ai fait l'Anatomie tous les mois, pour voir quand commençoit leur espece de ponte ou façon de freler ; ils jettent une espece de petit germe dans le fond de leurs petites cellules, qu'ils remplissent de miel en la saison, aprés que les petits en ont sorti.

VIII. Ce germe est court & grêle, comme la petite pointe d'une éplingue, rempli d'une petite eau claire, dont se forme la Mouche peu à peu, comme le poussin du germe de l'œuf, & sort de cette cellule quand il a pris vie & qu'il a tous les membres formez, comme les petits oiseaux de leurs coques.

IX. Mais revenons à l'âge de nôtre cire capable de recevoir l'embtion & contribuër à l'animer & lui donner vie. La cire blanche par le bout, qui regarde le siege sur lequel la ruche est posée, n'a qu'un an ; la jaune en a deux, & la noire en a trois & peut-être davantage ; passé les trois années on ne peut juger de leur âge, que par le petit nombre de Mouches qui restent dans la ruche, comme passé sept ans on ne juge au juste de l'âge des chevaux par les dents, on n'en juge que par d'autres signes qui sont peu assurez.

X. Pour voir la cire, il faut, comme il a été dit, que l'un se mette derriere la ruche, & la renverse un peu tirant vers lui, & que l'acheteur se mette vis-à-vis, baissant la tête vers la terre le plus bas qu'il pourra, de peur d'être piqué, & qu'il éleve un peu plus les yeux vers la ruche ; cela se peut faire sans crainte d'être mordu, si vous fumez un peu les mouches ; pour cela il faut prendre un bouchon de foin dans un pot de terre avec un peu de feu,mettre la ruche sur cette fumée un peu de tems, elles montent en haut de leur ruche ; & quand il en sortiroit quelqu'une, elle n'auroit pas la force de darder son éguillon sur cette fumée,& ne causera aucun mal aux Mouches, le lendemain elles seront aussi vives qu'auparavant.

XI. Voici un autre moyen ; la veille qu'on y veut regarder, on éleve la ruche demi pied, avec des pierres ou des morceaux de bois, le lendemain à la pointe du jour on la regarde tout à son aise.

Je n'y faisoit pas tant de mystere ; au plus fort de la chaleur j'y regardois, & n'ai été piqué quasi jamais. Je dirai ci-aprés ce qu'il faut faire pour s'en garantir d'ordinaire, & faire cesser la douleur qui est tres-cuisante, quand on est mordu, & empêcher l'enflure : il y a de certaines chairs qui enflent extraordinairement, en sorte qu'on a le visage tout defiguré en un moment.

XII. Un de mes amis fut contraint de les aller achepter soi-même ; il étoit dans un pays où le Païsant est si sot, qu'il s'imagine que c'est une espece de peché de les vendre, qu'elles meurent de regret quand on les separe, & que le vendeur même meurt peu de tems aprés ; & cependant avec cette grande amitié qu'ils disoient porter à leurs Mouches, ils les tuoient avec la fumée de souffre en l'Automne, quand ils en tiroient le miel, ou qu'ils les portoient au marché pour vendre.

XIII. Il fut donc obligé de les aller haranguer, pour leur faire voir leur superstition, leur

persua

persuader à vendre leurs Mouches & ne les pas tuër. On leur demandoit, qui étoit le pére le plus cruel ou le plus charitable, celui qui égorgeroit son fils, ou qui le vendroit à une personne qui le cheriroit & qui en auroit grand soin; Qu'ils vendoient les ruches à des Marchands qui tuoient les Mouches devant eux, & qu'on les devoit conserver cherement, &c. Cela joint à un peu de credit qu'avoit celui qui fut envoyé pour en chercher, les persuada. Et dans la suite il n'avoit qu'à faire demander à la sortie des grandes Messes,qui vouloit en vendre, ils donnoient leurs noms en sortant à mes gens, qui les aloient visiter.

XIV. Pour empêcher de changer les ruches achetées, ni les chatrer; car il y a peu de fidelité parmi les païsans, & comme il ne faut pas transporter les ruches pleines qu'aprés la Toussaints, pour les raisons qu'on dira ci-aprés, il faut marquer le haut de la ruche de son cachet, avec de la cire d'Espagne, & qu'on l'emporte pour voir si on la chatrée; cela se remarque aussi d'abord en la soupesant.

Ce qu'il faut observer principalement; c'est qu'il n'en faut achepter aucune, qu'elle ne soit toute pleine, dont la cire ne touche presque au siege; car si elle n'est pas toute pleine, l'année d'aprés elles ne jetteront pas.

XV. Il ne faut jamais en achepter pour otiner, qu'elle ne soient pleines & pesantes, car les fortes pillent les foibles au printems & les égorgent, & les fortes deviennent malades souvent & meurent de dissenterie pour s'être crevées du miel de ces pillées foibles, comme nous dirons ci-aprés, parlant de leurs maladies & du moien d'y remedier & de les preserver.

On les peut transporter seurement, si on les achepte au loin.

I. Si ce sont des Essains qui soient proche du lieu où l'on veut les transporter, il faut envelopper la ruche d'une serviete de toille bien claire; il y en a qui font mettre de cette toille de crain, dont on se sert pour passer la grosse farine.

II. Le soir ou le matin, à la fraicheur, un homme ou une femme apporteront ces ruches sur la tête, comme les femmes portent leurs purées de lait.

III. Pour donner du vent au Mouches, car autrement elles étoufferient, on posera la ruche sur une planche ronde ou quarrée, sur deux petites tringles de bois de la hauteur d'un pouce; on verra ci-aprés en quel lieu il les faut placer en arrivant, & comme il les faut conduire.

IV. Si les Essains sont éloignez, ils peuvent se passer de manger, c'est-à-dire, d'aller au fourrage pendant deux ou trois jours; on peut les apporter sur des Chevaux au petit pas, dans des panniers persez par dessous, ou le vent puisse entrer.

V. Pour les ruches pleines de cire & de miel, nous avons dit, qu'il ne faut les transporter qu'aprés la Toussaints, que le froid a raffermi la cire & le miel, pendant la chaleur, le moindre heurtement renverseroit le tout.

VI. Aprés la Toussints,on peut apporter ces ruches pleines de cent & deux cens lieües loin, si on veut, envelopées comme les Essains, dans des panniers sur des chevaux, vaisseaux ou batteaux, où le vent puisse aller à la ruche. Tout l'Hiver on les peut transporter, c'est-à-dire, pendant cinq mois, depuis la Toussaints jusques à la fin de Mars; car elles ont dequoi vivre chez elles, où leurs magazins sont pleins. Je dirai ci-aprés comme dans le Roiaume de la Chine ils les conduisent dans des batteaux pendant l'Eté même, le long des terres qui bordent les rivieres, où ils sement des legumes dont les fleurs fournissent une abondante nourriture aux Mouches, comme sont les fleurs de féves entr'autres parmi nous, & les fleurs du bled noir, qu'on appelle froment noir, ou bled sarrazin en quelques Provinces.

I. On placera les Essains à l'ombre,ou au couchant, pour les raisons qu'on dira ci-aprés; si on ne peut ny l'un ny l'autre, pour n'avoir qu'un petit jardin, on mettra devant leur entrée une tuile, une ardoise, ou une petite planche, pour mettre leur porte à l'ombre, & les garantir de l'ardeur du Soleil,qui causeroit à ces enfans nouveaux nez les inconveniens dont sera parlé ciaprés, l'hiver, & aprés on les transportera dans une autre solage au levant, ou au midi, suivant le pais froid ou chaud, comme on dira aussi ciaprés.

II. En arrivant, on les placera dans les lieux où l'on a destiné de les laisser le reste de l'Eté, on tiendra la ruche élevée de demi pied, ou plus, sur deux pierres placées au devant, ou deux morceaux de bois, tuiles ou plâtras.

III. Aprés le Soleil couché, à la fraîcheur, que toutes les Mouches du lieu, s'il y en a, sont retirées, vous delierez la nappe qui les envelope, & la secoüerez auprés sur une autre nappe; d'abord il en sortira une grande quantité de Mouches, comme si toute l'armée vouloit s'enfuir, qui ne s'enfuira pas; elles se ramasseront toutes incontinent.

IV. Quand vous les verrez toutes ramassées, à quelques solaires prés, qui voltigeront encore mettez deux petits morceaux de bois, ou d'autre matiere, de l'épaisseur d'un demi pouce, à l'endroit de la porte que vous destinez pour leur entrée & sortie; cette porte sera d'un pouce de long seulement.

V. Ensuite vous garnirez le bas de la ruche, qui donne sur le siege jusques à la porte, de chaud, plâtres, terre grasse ou bouse de vache, suivant la commodité du lieu; c'est pour empêcher le pillage dans les lieux, où il y a quantité de Mouches, & empêcher ces nouveaux Essains de s'élever & s'enfuir, à quoi ils sont sujets où il y en a quantité, comme on dira ciaprés.

VI. Pour garantir cette ruche de la pluie, & du Soleil, si elle est en plein vent, particulierement, vous lui donnerez un chaperon qui sera de paille, de jon, de genest ou autre matiere, suivant les lieux; il sera bon que le chaperon descende jusques sur le siege la premiere année, pour empêcher le pillage.

VII. Le siege sera de bois, ou de pierre ronde ou quarrée, suivant la commodité du lieu; le bois vaut mieux, parce qu'il est plus sec que la pierre, les miennes sont sur des pierres, parce qu'il m'en coûte moins, & ne laissent pas de réüssir, mais il les faut tenir plus élevées sur la pierre, que sur le bois, afin qu'elles soient plus sechement l'hiver.

VIII. Pour les ruches pleines qu'on nous apporte l'hiver, vous les placerez d'abord dans les lieux où vous avez dessein de les laisser toûjours, au Solcil levant dans les païs chauds, & au midi dans les païs froids où le raisin ne meurit pas, ce n'est pas qu'elles ne réüssissent placées en autre solage, comme je vois par experience; mais il est mieux de suivre l'usage commun, quand on peut.

IX. Pour tout le reste vous en userez comme nous venons de dire, pour les Essains.

X. Si vous n'avez qu'un petit jardin, placez vos ruches sur des tabletres quatre ou cinq rangs les unes sur les autres, comme on place les livres dans les Bibliotheques; ceux qui n'ont pas cette commodité d'avoir des pierres, ne laisseront pas d'en pouvoir tirer grand profit, quand ils n'auroient qu'un petit jardin, les plaçant comme on vient de dire, les unes sur les autres, *Monsieur Macé, tres-illustre Prêtre, charitable & industrieux, en a eû dans le jardin de la Communauté de la Paroisse de saint Sulpice à Paris, qui réüssirent fort bien, dont il envoioit la cire & le miel, tous les ans, aux Missionnaires du Seminaire de S. Sulpice, qui sont établis en Canada.*

Pour arrêter les Essains & les empêcher de s'enfuir.

I. On feroit trop riche, si on étoit assûré de ramasser tous les Essains qui auroient le moindre jardin, on pourroit tirer quatre ou cinq cens livres de profit tous les ans; les bonnes ruches jettent trois Essains; quand elles n'en jetteroient qu'un, cela iroit loin, dans les païs chauds, une ruche pleine vaut neuf à dix livres, au moins trois ou quatre dans des païs froids; les grands riches, qui auroient de grands enclos, & des milliers de ruches, en tireroient des milliers de pistoles; dans la moindre maison de Campagne on peut aussi en avoir grande quantité.

II. La façon ordinaire de ramasser les Essains, est au son d'un bassin, dont le bruit, dit-on, les étourdit & les oblige à s'arrêter à la premiere branche qu'ils trouvent dans leur chemin, & forment comme une grosse grappe de raisin; on pretend que ce bruit empêche les pacifiques d'entendre la voix des seditieuses, qui les haranguent pour les faire deserter.

III. Pour crier donc plus haut que celles qui desertent, les poëles, les chauderons, marmites & tambours serviront beaucoup; mais ce qui contribuë davantage à les arrêter, à ce que je crois, font des branches de ces petits arbres plantez des deux côtez des allées, où elles font, pruniers, peschers, cerisiers, &c. qui les arrêtent en sortant.

IV. Dés qu'un Essain s'est arrêté, d'ordinaire tous les Essains des ruches voisines s'y joignent. On en voit de tas gros comme de barriques; mais il faut s'y entendre pour les sçavoir separer.

V. Il y a une façon nouvelle pour arrêter les Essains, qui est plus assurée. On plante des perches au devant des ruches, si elles sont sur des tablettes, ou entre chaque rangée, si elles sont à terre; on y ajoûte par en haut d'autres perches, ou cordes qui les lient; on attache une poignée ou deux de paille, de jon, de genets, de bouleau ou d'autre matiere, liez comme les balets, ce qui arrête les Essains quand ils sortent.

VI. L'on peut jetter par dessus tout cela, un vieux filler à prendre du poisson, qui pendra jusques à terre, on couvrira tout le jardin, s'il est petit.

Pour faire entrer les Essains dans leur ruches promptement, & les empêcher de les quiter.

I. La façon ordinaire est, de les abtier de quelque linceul, ou branches d'arbres, quand ils sont en lieu commode pour cela, & attendre le soir pour les ramasser, pretendant que pendant la grande chaleur, elles mordent comme des chiens; mais il arrive souvent qu'elles n'ont pas la patience d'attendre si long-tems, ou que le bruit des autres qui desertent, & eornent la sedition les fait deserter aussi.

II. Dés qu'elles ont jetté, on frote le dedans de la ruche du miel, & particulierement le fonds, afin qu'elles y montent d'abord, le miel vaut mieux que toutes les herbes odoriferantes; le miel les fait ramasser incontinent, si on peut on coupe la branche où est attaché l'Essain, on le met à terre sur un linceul, & la ruche dessus, d'une façon qu'elle soit élevée au dessus de la branche de trois ou quatre doigts, de peur de les écraser.

III. Si on ne peut pas couper la branche, si elle est trop élevée, on attache la ruche à une perche qui a une pointe de fer au bout; on met la ruche au dessous de l'Essain, qu'un autre secoüe dedans, frapant la branche, & quand la meilleure partie est dans la ruche, on la place au dessous de l'arbre, celles qui restent à la branche descendent, & entrent dans la ruche; si elles ne descendent pas promptement, il n'y a qu'à secoüer la branche.

IV. S'il y a plusieurs Essains, qui se soient attachez ensembles on prend une plume, si elles sont à la portée du bras, & tout doucement on le fait tomber dans la ruche, excepté qu'elle ne soit pleine. Je dirai ci-aprés, comme on se garanti de leur morsure, & ce qu'on faisoit auparavant qu'on eût trouvé le secret, quand on étoit mordu, pour faire cesser la douleur, & empêcher l'enflure, qui rend le visage, quand on y est piqué, tout difformé.

V. Quand tout l'Essain est entré dans la ruche, à quelques-unes prés, qui voltigent encore, on enveloppe la ruche, comme il est dit ci-dessus, quand on les transporte; celles qui demeurent dehors ne sont point perduës, elles retournent sur leur mere.

VI. L'Essain ainsi enveloppé, on doit le porter en quelque lieu frais à l'ombre, pendu en l'air, ou placé sur quelque pierre qui le tienne élevé d'un côté d'un demi pied, que l'air & le frais y aille, car autrement il étoufferoit.

VII. On peut les tenir enfermez deux ou trois jours; elles emportent dequoi vivre, & commencer leur bâtiment, car elles font de la cire du jour au lendemain, quoi qu'enfermées, & d'ordinaire aprés avoir fait de la cire, elles ne quitent point leur ruche, & c'est l'une des raisons pour lesquelles il est bon de les tenir enfermées du moins 24. heures.

VIII. Aprés cela, vous les placerez à l'ombre, comme nous avons dit ci-dessus, touchant les Essains achetez qu'on apporte de dehors.

IX. Si vous avez quantité de meres ruches, vous ne mettrea jamais les Essains parmi, parce-

que le grand bruit qu'elles font en sortant & en entrant, feroit élever les Essains, qui d'ordinaire s'enfuiroient.

X. Pour la même raison, si vous avez quantité d'Essains, vous ne les mettrez pas au grand Soleil; un bizarre qui s'éleveroit, seroit capable de faire élever tous les autres, il semble pour lors, que ce sont autant de deserteurs, ou de Galeriens qui s'enfuient aprés avoir rompu leurs chaines, tout cela arrive souvent.

XI. Ces jeunes Essains l'hiver d'aprés sont placez parmi les meres, comme on a dit ci-dessus.

Si un Essain ne remplit pas une ruche, ou doit y en mettre plusieurs & tant qu'elle soit pleine, le profit qui en arrive, & la perte que cela cause, si on ne le fait pas.

I. Il y a des personnes qui tiennent, comme ont dit, qu'un petit Essain rempli a sa ruche en un an, aussi bien qu'un grand, cela arrive quelquefois par miracle, quand l'année est extraordinairement bonne, mais cela n'arrive quasi jamais.

II. Mais quand l'année seroit-telle; vôtre ruche pleine de deux ou trois Essains jettera trois semaines ou un mois aprés, deux ou trois Essains en jetteront encore d'autres avant la fin de l'Eté, ensorte que vous n'y perdez rien.

III. Mais si l'année est mauvaise, ou seulement mediocre, les petits Essains ne rempliront pas leurs ruches, ils n'amasseront pas suffisamment dequoi vivre l'hiver; elles tomberont malades & en mourront, ou seront pillées comme foibles au Printems par les fortes, comme on dira ci-aprés pour empêcher le pillage.

IV. Vous remplirez donc vos ruches de Mouches, si un Essain ne suffit, vous en mettrez plusieurs; ils s'entre-souffrent pendant l'Eté, que la moisson est abondante; sur la fin, quand la moisson diminue, les premieres logées dans la citadelle coupent la gorge la nuit à la nouvelle garnison que vous y avez introduit.

V. Pour que les anciennes souffrent les nouvelles, une heure ou deux aprés le Soleil couché, prenez comme il a été dit ci-dessus, un bouchon de foin fumant dans un pot, fumez un peu les Mouches de la ruche où vous voulez faire entrer les nouvelles, ces nouvelles feront dans une ruche que vous secouërez sur une large serviete, & mettrez par dessus la ruche des anciennes, où elles monteront incontinent, aprés qu'elles seront montées, vous remettrez la ruche pleine sur son siege, & la garnirez comme il a été dit ci-dessus, parlant des ruches pleines, achetées & apportées au dehors.

VI. Dés qu'elles ont passé une nuit ensemble la paix est jurée, & vivent en union, & bonne intelligence.

La façon la plus asseurée pour arrêter les Essains.

I. On met une ruche vuide, & ouverte par le haut comme par le bas, avec une petite planche de sa largeur, sur laquelle vous appliquerez la mere. Dans cette planche il y a deux ou trois entailles.

II. Vous gatuissez ces deux ruches collées ensemble, de chaux, plâtre, bouse de vache ou terre grasse; en sorte que les Mouches ne puissent sortir que par le bas de la ruche vuide.

III. Les ruches ne jettent quasi jamais si elles ne sont pleines, de sorte que l'Essain, au lieu de quiter sa mere, travaille dans la ruche d'en bas.

IV. Quand vous voiez la ruche d'en bas pleine de cire & de miel, ou à demie pleine, il est tems de tirer la cire & le miel de mere; pour le faire aisément, & ne perdre pas une Mouche, il faut que la ruche de la mere soit aussi ouverte par le haut; si elle ne l'est pas, il faut lui enlever une petite calotte, avec un coûteau bien tranchant, y appliquer un cercle de paille entortillé; comme on fait sous le cul des ebauderons & poëles d'airain dans les Villages, placer sur ce cercle une planche entre taillée & une ruche vuide sur la planche; le tout si bien clos que les Mouches ne puissent échaper, & soient contraintes de monter dans la vuide; ce qu'elles feront dés qu'elles sentiront la fumée que vous donnerez, tenant celle d'en bas sur ladite fumée.

V. Quand elles seront dans la vuide, vous le connoîtrez, frapant contre avec les doigts; car si elles sont montées, elles feront grand bruit.

VI. Pour lors vous prendrez cette vuide, où il n'y aura que des Mouches que vous mettrez à côté sur la terre, vous porterez la mere pleine de cire & de miel, dans le pressoir, & sur cette ruche pleine de Mouches, vous mettrez la ruche de l'année pleine, ou demie pleine, dans sa place ordinaire, & les garnirez, comme il a été dit ci-dessus.

VII. Si avant la fin de l'Eté, celle d'en bas est encore pleine, vous ferez ce que dessus, quelquefois vous pourrez en vendanger trois pleines en un an, & si l'année est fort bonne, elles jetteront encore, de cette façon on les multiplie à l'infini, ne les tuant pas l'Automne, suivant l'usage de la plûpart de nos Provinces.

Il y a des ruches de differentes matieres, d'Ozier, de Planches & de Paille.

I. Elles sont differentes suivant les differents lieux; en Espagne, ils ont des arbres de buis gros comme nos chaînes, ils scient ces buis, de deux en deux pieds, ie creusent & y mettent leurs Mouches, & disent que ce bois a une vertu particuliere pour les attirer, retenir, contribuër à leur santé & fecondité; je m'en rapporte, je crois que c'est que dans ce lieu-là, ils n'ont pas la commodité de l'ozier, planche ou paille, comme en France.

II. En Moscovie, ils les mettent dans des pots de terre.

III. Aux environs de Paris, on les met dans des ruches d'ozier.

IV. En Provence, & en beaucoup d'autres endroits, elles sont de quatre planches, attachées ensemble.

V. En Normandie, Bretagne & en beaucoup d'autres Provinces, elles sont de paille.

VI. Les Curieux en font faire de verre, en croiant les voir travailler, on les voit bien remuër sans cesse, mais on ne sçauroit distinguer ce qu'elles font, non plus qu'un homme qui regarderoit fixement un quadran exposé au Soleil, il voit au bout d'une heure, que l'ombre a changé de place, mais il ne voit pas cette ombre marcher, ni reculer, cela se fait imperceptiblement. Cependant je dirai ci-aprés quelque chose que j'ai remarqué au travers de ces ruches de verre.

VII. On ne doit donc avoir de ces ruches de verre qu'un petit nombre pour l'ornement, le verre de soi est froid, humide en hiver, les Mouches deviennent malades, on le voit au Prin-

tems, aux marques que je dirai ci-aprés, & elles meurent toutes, ou du moins languissent l'Eté, sans jetter ni achever de remplir leur ruche, si elle n'est pas pleine.

VIII. Cependant on garantira ces ruches de verre de toutes maladies, si vous les mettez l'hiver, depuis la Toussaints jusqu'au premier d'Avril, dans un lieu où l'on fasse du feu tous les jours, ensorte que l'eau n'y gèle pas, & faudra que la ruche porte juste sur une planche de bois bien unie, en sorte que les Mouches ne puissent sortir, & par ce moien vous pourrez tout l'hiver, laissant le couvercle de bois qui la couvre, voir ce qu'elle fera jour & nuit. J'en ai eû comme cela dans des fenêtres qui étoient vitrées à Paris.

IX. Les ruches de paille sont les plus commodes de toutes, durent plus, coutent moins, sont plus chaudes, se manient plus aisément, & se transportent avec moins de peril.

X. Il ne faut pas les enduire de chaux, de plâtre ni autre matiere, comme celles d'oziers façon de Paris, qui les rend lourdes & pesantes, comme autant de fer, quand elles sont pleines.

XI. On a peine à les remuër, quand on veut en tirer du miel; la Mouche qui garde son tresor picque alors cruellement, elle est prompte & agile, la douleur est si vive, qu'il n'y a point de soldat au Regiment des Gardes, pour vaillant qu'il soit, qui n'abandonnât prise, s'il étoit piqué. Outre cela la pesanteur de ces ruches plâtrées, en tombant, fait couler le miel & noier les Mouches.

XII. Outre cela encore, si la pluie par mégarde tombe sur quelque endroit caché de cette enduite, la pluie penetrera incontinent dedans, la rendra humide, fera pourrir la cire & le miel, & tuera les Mouches.

XIII. Outre cela encore, les ruches de cette matiere à Paris, coutent douze & quinze sols, & celles de paille ne coutent que trois ou quatre.

XIV. Les ruches de planche ne sont pas si commodes non plus, que celles de paille coutent plus & plus difficiles au maniement, la pluie y penetre plus aisément à travers les jointures des planches, & s'échauffent plûtôt au Soleil qui fait couler le miel, & tuë les Mouches.

XV. Celles de paille sont bien tissuës, que le vent ny la pluie n'y penetreront point, quand vous les laisseriez un an sans couverture, couvrant seulement le haut de la ruche où est placé la cheville, qui est la clef de la voûte par dedans de tout le bâtiment de cire & de miel.

XVI. Je me suis servi de toutes ces sortes de ruches, pour voir par experience lesquelles étoient les meilleures, & sur ce qu'on me disoit, que les Mouches se plaisoient plus dans les unes que dans les autres, ce qui n'est pas vrai.

I. J'ai trouvé par experience, que les petites ruches vallent mieux; la Mouche ne jette point si la ruche n'est pleine.

II. Quelque grand que soit l'Essain, si l'année n'est extraordinairement bonne, il ne remplira qu'en deux ans ces grandes ruches façon de Paris, & ne jettera qu'à la troisiéme.

III. Au lieu que si vous lui donnez un petit vaisseau, si l'année est bonne, cet Essain en jettera deux ou trois autres la même année.

IV. Quand il n'en jetteroit qu'un, ces deux Essains l'année d'aprés en jetteront chacun un au moins, en voila quatre, & ces quatre, la troisiéme année, quand ils ne jetteroient aussi que chacun le leur, en voilà huit contre un Essain, que jettera une grande ruche; ces grandes ruches pleines, façon de Paris, se vendent dix ou douze livres au plus en trois ans, vous ne tirerez donc d'un Essain, que vingt ou vingt-quatre livres, & d'un Essain placé dans une petite ruche, vous en tirez huit Essains, à raison de quatre francs, ou cent sols chacun, ce sont trente-cinq à quarante livres.

V. Ajoûtez à cela, que le changement de logis, qu'une maison neuve les excite au travail, comme le changement de viande, & de pâturage excite l'appetit des hommes & des animaux.

VI. Outre cela encore, on perd courage quand on voit de la besogne taillée au delà de ses forces; & au contraire on travaille avec plaisir plus gayement & plus promptement, quand on n'en a qu'à proportion de ce qu'on en peut faire.

VII. On voit cela par experience, dans ces grandes ruches à demie pleines, la premiere année, l'année d'aprés, elles ne commencent à faire de la cire nouvelle, que fort tard; ensorte que les Essains de la même année, ont presque rempli leurs ruches, si elles sont petites, avant que ces grandes aient commencé la continuation de leur bâtiment, j'ai experimenté tout ce que dessus.

Mais en quel tems faut il vendanger la cire & le miel.

I. Cela est different suivant les climats, dans les païs fort chauds, il le font trois fois l'an, ils en prennent un tiers au Printems, un tiers l'Eté, & un autre tiers à la fin de l'Automne, si la ruche se trouve remplie de nouveau.

II. Dans les païs mediocrement chauds, quand la ruche est pleine en Juillet, ou au commencement d'Août, ils la renversent, ils mettent une ruche vuide dessus, l'entourent d'une nappe, ou serviette bien juste, que les Mouches ne puissent sortir par le vuide, s'il y en a entre les deux ruches, frappez avec deux petits bâtonnets la ruche pleine, pour faire monter les mouches; & faut faire cela, tout le plus promptement qu'on peut; car les Mouches voiant qu'on veut enlever leur tresor, se crevent de miel, pour l'emporter avec elles, qui se corrompt en moins d'un quart d'heure dans leur ventre, & leur cause la dissenterie.

III. D'autres pour les châtter plus promptement, si leurs ruches ne sont pas ouvertes par dessus, comme nous avons dit ci-devant, enlevent une calote & mettent de la fumée dessous, & y souflent de la fumée avec des camouflets de papier, dont l'odeur les fait fuïr incontinent; vous verrez, comme il a été dit, quand elles seront montées, par le bruit qu'elles feront, frappant du doigt contre la ruche vuide; vous transporterez incontinent la ruche pleine dans le pressoir, & mettrez la vuide, où il n'y aura que des Mouches, dans la place d'où vous aurez tiré la pleine; car si vous la mettiez en un autre lieu, les Mouches iroient chercher leur ancienne place, & n'y trouvant pas de ruche, elles se jetteroient sur les voisines, qui les tuëroient; elles se mettent deux ou trois sur une & la tuënt; il n'y a point de quartiers, toutes leurs loix punissent de mort les contrevenans, suivant l'usage de l'ancien Testament.

IV. Dans les païs froids à la fin de Septem-

bre, ils prennent tout ce qu'il y a de cire & de miel dans les ruches pleines, & tuënt les Mouches avec la fumée de soulfre, ou les noient, trempant la ruche renversée dans l'eau; la fumée de soulfre vaut mieux, supposé qu'il les faille tuër pour recompense de leur travail; pour cela on trempe un petit morceau de linge dans du soulfre fondu, on y met le feu, on le met dans un trou en terre ou dans un boisseau, ou bassin de la largeur de la ruche qu'on met dessus, & dans un instant toutes les Mouches tombent à demi-mortes sans pouvoir se relever.

V. D'autres font mieux, ils font passer les Mouches de la ruche que l'on veut vendanger dans une ruche vuide, en la forme qu'on a dit ci-dessus, & puis font entrer ces Mouches dans quelques-unes bien pleines & pesantes, que l'on garde pour jetter des Essains l'année d'aprés, par ce moien les Essains sont deux fois plus grands, & donnent deux fois plus de profit. On fait entrer les Mouches dans ces ruches pleines aprés le Soleil couché, en la forme dite ci-dessus, qu'il faut observer exactement; car autrement la garnison du fort couperoit la gorge dés la premiere nuit à toute la nouvelle colonnie; cela m'est arrivé, on empêche ce massacre, fumant la ruche pleine avant que d'y faire entrer les autres.

Le lieu pour pressurer la cire & le miel.

I. Le lieu destiné pour pressurer la cire & le miel sera si bien clos, que les Mouches n'y puissent entrer, elles se creveroient de miel & en mouroient, & aracheroient les yeux aux ouvriers, & les piqueroient si cruellement qu'ils ne pourroient travailler.

II. Dés qu'on y aura apporté les ruches pleines, on les met sur la fumée de soulfre, afin de tuër les Mouches qui pourroient y être restées, qui piequeroient les ouvriers, maniant les raions de miel.

III. Si on fait vendange avant la fin de Septembre, on trouvera du couvain dedans; on le mettra à part, il se convertit en une eau blanchâtre, qui donne mauvais goût au miel, l'empêche de durcir & en diminue la vente.

IV. Ces raions où il y aura du couvain, seront fondus avec la cire.

V. Le miel qui se tire sans feu est le meilleur, comme la mere goute du vin qui coule du raisin foulé sans être pressuré, pour cela le même jour que vous autez châtré les Mouches chassées ou tuées, vous arrangerez les raions qui sont encore tout chauds, debout les uns contre les autres dans un pannier, & une pôële dessus, dans un lieu fort chaud, & égratignerez un peu les raions, afin que le miel coule plus promptement.

VI. Ce qoi restera sera pressuré, suivant l'usage du païs, la façon ordinaire & la meilleure, est de rompre les raions à petits morceaux avec la main, dans une poële d'airain, sur un petit feu, & quand le miel est tiede, le mettre sous un pressoir, dans un sac d'une toile d'une espece de sangle, chaque païs à son usage.

VII. Il faut prendre garde que le feu soit fort petit, car la cire se fondroit, qui couleroit parmi le miel, qui le rendroit de mauvais goût; outre qu'on y perdroit beaucoup, car la livre de miel ne vaut que trois ou quatre sols d'ordinaire, & la cire en vaut vingt.

VIII. Le marc qui reste dans le sac aprés avoir tiré le miel, est ce dont on tire la cire; pour ne rien perdre, on rompt ce marc en même-tems avec les mains, & on le jette tremper dans l'eau deux ou trois jours, & plus si l'on veut, jusques à ce que tout le miel se soit pressuré, mis dans des pots de terre, bariques ou barreaux, suivant la quantité qu'on en a.

IX. Cela fait, vous faites tiedir de l'eau dans un bassin; vous y jettez vôtre marc où est la cire, vous augmentez le feu peu à peu, que la cire ne soit fonduë, vous remuez le tout avec un bâton; vous la jettez ainsi bien chaude dans le sac dont vous vous êtes servis pour tirer le miel, & la pressurez comme le miel, jettant de l'eau boüillante dans le sac, de tems, en tems & pressurant ensuite, tandis que vous voiez en sortir quelque peu de cire.

X. Vous aurez un petit tonneau ou barique seiée par la moitié, sous vôtre pressoir, pleine à demi d'eau bien chaude où coulera vôtre cire, elle sera persée, vous y mettrez un fosset à fleur de l'eau chaude, par ce trous vous ferez couler vôtre cire dans des bassins, de la grandeur que vous voulez faire vos pains, on en a vû de deux ou trois cens livres, qu'on vendra trois sols par livre plus que les petits pains des païsans, qui d'ordinaire lui donnent le feu trop âpre, ce qui le déchesse, & fait que la cire dure moins, éclaire moins, & ne blanchit pas si bien.

A Lyon on fait du miel blanc, on le vend beaucoup plus que l'autre.

I. Le commun est jaunâtre, il ne vaut à Paris d'ordinaire que quatre sols, & le blanc qu'on fait aux environs vaut huit ou neuf sols, & celui de Narbonne plus de vingt, à cause de la bonté des fleurs des lieux, les landes y sont pleines de thim & de romarin, & autres herbes & plantes odoriferantes.

II. Pour faire le miel blanc aux environs de Paris, ils prennent des raions des jeunes Essains de l'année, & en tirent le miel sans feu, comme on vient de dire.

III. Ce miel blanc devient fort dur, celui de Narbonne quand il est pur, est dur presque comme du sucre Candi.

Pour blanchir la cire.

I. Tout le monde sçait cela, en petit volume, en grand volume, il faut consulter & suivre la methode de ceux du Mans, entre autres ceux qui la blanchissent pour Paris.

II. Autrefois à Bourdeaux on en blanchissoit aussi quantité pour l'Espagne.

III. En Espagne, il y a de gros Marchands riches de cinq à six mille livres, qui en font blanchir pour ce Roiaume-là, & pour les Indes, où l'on ne peut se servir, à cause des chaleurs pendant l'Eté, de chandelles de suif, parcequ'elles coulent toutes.

IV. La cire pour cela, y est de si grande requête, que de quelque côté qu'on y en apporte, elle se paie argent comptant, par preference à toute autre marchandise.

V. Les Marchands de cire, disent-ils, de fer, & de toile, sont les plus assurez, parce que telles marchandises se conservent un long tems.

Pour garantir l'hiver les ruches de la Souri & du Mulot.

I. Ces petits animaux cherchent leur aise, & ont raison, aussi bien que les grands; pendant le chaud, ils n'oseroient approcher des Mouches;

mais pendant le froid, environ la Toussaints, ils tachent de se camper dans les ruches, pour y être chaudement, & y trouver dequoi vivre; ils y font même leurs petits, & ravagent toute la ruche.

II. Pour fermer la porte à l'ennemi, on met une petite grille de fil de fer devant le trou, par où les Mouches entrent; on attache cette grille contre la ruche, avec de la chaux, plâtre ou autre matiere, dont on garnit aussi toute la ruche par le bas, qui donne sur le siege, que rien n'y puisse entrer, ni pluie, ni souris, ni Mouches, pour empêcher le pillage au Printems.

Leur pillage comme on l'empêchera.

I. Au Printems que les Mouches commencent à avoir de la force, & qu'elles ne trouvent pas encore de la pâture en abondance, les fortes pillent les foibles, enlevent leur miel & les égorgent, les fortes deviennent malades ensuite, ce miel pris par excez se corrompt, & leur cause la dissenterie, on le voit quand elles fientent à leur porte; car en santé elles n'y fientent jamais, n'y dans leurs ruches, mais en l'air seulement en volant; j'en ai tenu d'enfermées à saint Vincent, quatre mois pendant l'hiver, qui n'avoient point fienté dans leurs ruches, apparemment elles vivoient sobrement, étant à leurs dépens, & la chaleur de leur estomac consommoit tout.

II. Ces fortes, quand elles sont malades, deviennent foibles, & les autres fortes qui sont en santé, les pillent, en sorte que si on n'y remedie, il en periroit des milliers.

III. Pour y remedier, il faut connoître celles qui pillent, & qui sont pillées. On connoît celles qui pillent à leur gros ventre plein de miel qui en sort, si vous les pressez entre les doigts, quand elles rentrent dans leur ruche, dans la saison du pillage, qui est en Mars, Avril ou May, elles ne rapportent point de miel de la Campagne.

IV. On connoît celles que l'on pille, à une quantité extraordinaire de Mouches, qu'on voit entrer & sortir avec bruit & tumulte, comme autant de voleurs qui entrent vuides, le ventre petit, & qui sortent le ventre gros & plein de miel. On le voit encore, quand elles sortent avec leur petite charge, leurs petites lentilles attachées au jambes, qu'elles ramassent sur les fleurs dans cette saison-là; car elles ne sortent jamais chargées de leur propre ruche.

V. On le voit aussi, lors que le soir les pacifiques sont retirées, il en voltige grand nombre à l'entour des pillées, & le matin avant que les autres battent aux champs.

VI. Pour remedier donc au pillage, celui qui en a le soin, les visitera trois fois le jour, le matin & à midi, & le soir quand le Soleil se couche; il enlevera la ruche pillée, & la portera au pressoir, où il tuëra ce qui y restera des Mouches, avec la fumée de soulfre; car je n'en ai veu aucune se sauver, quoiqu'on n'eût fait que commencer à les piller; j'en ai fait transporter en des lieux fort éloignez de l'enclos, fait mettre à l'ombre & à l'abri; cependant quand les chaleurs venoient, les fortes les pilloient encore, ou bien elles mouroient de faim, car leur donner à manger, cela ne fait qu'attirer le pillage, comme nous dirons ci-après, parlant de leur nourriture.

VII. Pour les fortes qui vont au pillage, & qui creveroient de miel, comme il a été dit ci-dessus, si on ne l'empêchoit. On les enferme deux ou trois jours pour cela; au commencement du Printems on met à toutes les ruches une petite porte de fer blanc; ce fer blanc est percé, comme une rape à sucre, afin que l'air passe à travers, par le bas il y a trois petits trous, pour le passage des Mouches, de la grandeur seulement d'une Mouche.

VIII. On bouche les trous avec deux ou trois pailles, quand on voit que la ruche va au pillage; on la tient bouchée deux ou trois jours pour appaiser leur colere; car elles se jetteroient sur quelqu'autre, si on avoit enlevé celle qu'elles auroient commencé à piller; & cette premiere pillée, elles en pilleroient d'autres, & il en periroit un grand nombre; le Paysan ne connoît point ce mal, ni le remede, & cela est cause qu'il leur en perit un grand nombre. Au contraire, ils croient que les pillées sont les plus fortes, à cause qu'ils voyent une grande quantité de Mouches entrer & sortir, avec un grand bruit; & quand ils les voient vuides, ils disent qu'elles sont allées en quelqu'autre ruche, & qu'elles y ont porté leur provision.

IX. Quand le tems du pillage est passé, c'est-à-dire, qu'il y a abondance de fleurs sur la terre, on ôte à toutes ces portes de fer blanc.

Pour empêcher leur pillage, radicalement guerir leurs maladies & les en garentir, & faire que vous n'aurez point de ruches foibles.

I. Pour cela, il n'y a que dans le tems des Essains, comme j'ai dit, en mettre deux ou trois en chaque ruche, si un ne la remplit, en sorte qu'ils puissent la remplir abondamment de cire & de miel avant l'Hyver; car leurs foiblesses & maladies ne viennent que de froid ou de faim, quand elles n'ont pas du miel suffisamment pour vivre, & qu'elles sont en si petit nombre, qu'elles ne peuvent pas s'échauffer les unes & les autres.

II. De dire qu'on peut les échauffer, & leur donner à manger, il faudroit un fourneau pour chacune, & la nourriture qu'on leur donneroit, attireroit le pillage des fortes.

III. On ne perdra rien, comme j'ai dit ci-devant, de mettre plus d'un Essain dans chaque ruche, si un seul ne la remplit; car si l'année est bonne, cette ruche fera divers Essains le même Eté, qui pourront jetter encore, & rien ne mourra l'Hyver.

IV. Par même moyen, comme j'ai dit, vous empêcherez toutes les maladies.

V. Si neanmoins quelqu'une tomboit malade par l'humidité du siege, ou par la pluye qui auroit penetrée dans la ruche, par la negligence de celui qui en a soin, vous la guerirez lui donnant un jour de miel boüilli avec autant de vin.

VI. Vous mettrez cette composition sur une petite assiette sous la ruche, un linge sur cette liqueur, afin que les Mouches y allant boire, ne se noyent & ne s'engluent.

Touchant la nourriture des Mouches. I. Leur nourriture tombe du Ciel sur les fleurs, comme la Manne tomboit dans le desert; le Soleil cuit cette rosée que les Mouches ramassent; elle ne se conserve point du jour au lendemain, la fraîcheur de la nuit la dissipe; il en tombe en telle quantité tous les jours, que quand toute la campagne seroit couverte de Mouches, elles trouveroient dequoi ramasser.

II. Le tems de leur grande recolte, c'est quand les ronces sont en fleurs, qui portent des meures sauvages, qui sont noires & douçâtres, & souveraines pour le mal de gorge, quand elles sont confites, ou leur syrop.

III. Dans le Royaume de la Chine, on tire un grand profit des Mouches à miel; ceux qui sont le long des rivieres, les mettent dans des bateaux, sur des tablettes à divers étages, comme des Livres, & les menent, comme nous avons dit, vis-à-vis des campagnes semées d'herbages, fleuries, & les changent de place à proportion que ces herbages ou legumes sortent de fleur, & que d'autres y entrent; & quand ils voyent leurs bateaux s'enfoncer jusques à une certaine marque qu'ils connoissent, ils jugent que leurs ruches sont pleines, & font lors leurs vendanges.

IV. Quoique cela ne soit pas necessaire, puisque le Ciel tous les jours, leur fait pleuvoir de la Manne suffisamment: neanmoins si on veut en France augmenter le nombre des fleurs, pour recevoir cette Manne, où il y aura quantité de ruches, on pourra semer des feves & du bled noir, qu'on appelle froment noir, ou sarrazin en quelques Provinces; les fleurs de ces deux especes de legumes sont tres-odoriferantes, & on les voit toutes couvertes de Mouches, il n'y a point de fleurs qui leurs soient plus agreables, aprés le thim, le serpoulet & la marjolaine.

V. On peut leur semer des feves prímes & tardives, & de ce bled noir prime & tardif, en sorte que les feves sortant de fleur, le bled noir prime y entrera, & le tardif lui succedera; & de cette façon, elles auront des fleurs abondamment jusques en Septembre, dans les païs temperez, & la recolte du miel sera bien plus grande.

VI. Outre cela, ces féves & ce bled noir vous donneront autant de gain & de profit, que si vous aviez semé d'autre bled.

La façon pour empêcher d'être piqué, si on l'est, empêcher que la peau n'enfle, & faire cesser la douleur, qui est tres-aiguë.

I. La façon ordinaire est, quand on ramasse les Essains ou qu'on les soufle, d'être gantez, & avoir un capuchon sur la tête, avec un masque de toile de crain, bien éloigné du visage, en sorte que le piqueron n'y puisse atteindre.

II. Que si on est piqué, il faut à l'instant arracher le piqueron, presser la playe pour en faire sortir une petite eau rousse qui s'y est glissée avec le piqueron, sucer la playe, ou la faire sucer, pour atirer cette eau rousse qui brûle, & fait enfler la peau, & y appliquer de la terre grasse détrempée avec un peu de salive.

Elles connoissent leur Gouverneur & le respectent & ne le piquent pas. Nôtre bossu le fait voir; elles ont aussi pour moi quelque respect, & pour un grand barbet qui me suit toûjours, quoiqu'elles soient ennemies des chiens: je les visite tous les jours, de rangée en rangée il en voltige des milliers à l'entour de moi, je les laisse passer, & elles me laissent passer, il ne faut point les chasser de la main, ni d'aucun instrument, cela les irrite & leur fait vous sauter au visage; quelque fort que vous couriez, elles voleront plus vite que vous, & s'atrouperont pour vous arracher les yeux.

Diverses remarques curieuses, touchant le naturel des Mouches, & leur conduite, & qu'il y en a qui ne piquent pas.

I. Il est vrai qu'il y a un Roi en chaque ruche, & plusieurs Princes mêmes, ou nobles Venitiens, qui composent le Conseil souverain de la Republique; car dans toutes, vous trouverez plusieurs Seigneurs habillez à la Roiale, c'est-à-dire, qui sont plus grands, & plus beaux que les Mouches communes, le corps comme doré, & sans piqueron, pour marque de la douceur avec laquelle ils gouvernent.

II. Ils ne sortent point pour aller au fourrage, apparemment ils sont toûjours occupez au conseil, pour maintenir la paix dans leur petit roiaume; cette paix est parfaite entre elles d'une même ruche, jamais elles ne se battent ni querellent à la reserve des Bourdons faineans qu'on étrangle, qui est un Acte de justice.

III. Il sort des Rois avec l'Essain, souvent ils tombent à terre, parce qu'ils sont plus pesans, & que leurs aîles sont plus petites, à proportion que celles des communes; pour lors l'Essain d'ordinaire revient sur la mere, ou s'il ne revient pas, parce qu'il y a plusieurs Princes, comme j'ai dit, en chaque Essain, il demeure un petit peloton de Mouches auprés de ce Roi tombé à terre, comme autant de gardes du corps, qui ne le quittent point, qu'il ne soit relevé, & s'il meurt, elles l'entraînent dans la ruche, comme si elles vouloient l'enterrer honorablement dans le tombeau de ses ancêtres.

IV. Les Mouches à miel sont toutes vierges; elles ne s'accouplent pas, comme les mouches communes, la generation se fait, comme j'ai dit ci-devant, par l'éjaculation d'une petite eau cristaline dans le fond des petites cellules, des gâteaux de cire, qui s'épaississent par la chaleur des mouches voisines, comme le poussin dans sa coque.

V. Il paroît qu'elles sont toutes de même sexe, ce n'est pas comme parmi les animaux, les poissons & les oiseaux, où l'on distingue les mâles d'avec les femelles.

VI. Les gros Bourdons, qu'on appelle les faineantes, n'ont point de piqueron, & ne vont point au fourrage; elles vivent du travail des menageres, se levent tard du lit; car elles ne sortent qu'environ le midi, & font grand bruit & point de besogne; c'est pour cela, qu'à l'entrée de l'automne que le fourrage commence à manquer, les petites les tuënt toutes, trois ou quatre les prennent à la gorge & les étranglent.

VII. On en voit alors un grand nombre de mortes à l'entour des ruches; ces Bourdons viennent du faux couvain, c'est-à-dire, du couvain qui ne vient pas bien, & il y en a plus ou moins à proportion que l'année est plus ou moins pluvieuse.

VIII. J'ai vû des années extraordinairement humides, que les Mouches voiant tout le premier couvain avorter, elles le tiroient avant qu'il eût pris vie, & le jettoient dehors auprés de la ruche; on y voioit les Bourdons tout formez.

IX. Il n'est pas vrai que ce soit la chaleur des Bourdons, qui fasse éclorre le couvain, comme la chaleur de la Poule fait éclorre les poussins, c'est la chaleur de toute la masse des Mouches, qui se tient toûjours au lieu où est le couvain.

X. Depuis Septembre jusques en May, il n'y a point de Bourdons dans les ruches, & il commence à y avoir du couvain dés le mois de Janvier.

De la resurrection des Mouches. I. Prenez une Mouche commune morte dépuis long-tems, met-

tez-là sur de la cendre tiede couverte de sel, elle ressuscitera & s'envolera.

II. Pour les Mouches à miel mortes depuis trois jours, ressuscitent aussi, les mettant dans un lieu chaud.

III. Il y a des Auteurs qui disent, que gardées d'une année à l'autre, elles ressuscitent aussi, les mettant dans un lieu tiede, comme celui pour éclorre des vers à soye; cela n'est pas vrai, j'ai experimenté le contraire : si cela se pouvoit, on tireroit des millions de ce commerce, on n'auroit qu'à conserver toutes les Mouches des ruches que l'on tuë d'ordinaire dans les pays froids en Septembre, qu'on en fait la vendange, & les ressusciter au mois de Mai ensuivant, comme on fait éclorre les vers à soye.

IV. Il y a d'autres Auteurs qui disent, qu'il faut pour cela les garder dans du miel fondu, & au renouveau les laver dans de l'eau tiede, & les mettre sur des linceuls, étendus sur des tables d'ozier, avec un petit feu dessous fait de bouse de vache seche, ou de mottes de Taneurs, comme on fait au grand Caire en Egypte, pour faire éclorre les poussins sans poules.

V. J'en ai gardé dans le miel douze ou treize mois, qui étoient aussi saines par dedans & par dehors, comme si elles fussent mortes sur l'heure; je n'ai point passé outre, car je ne suis pas Chymique; quoique neanmoins j'aye fait une fois éclorre des œufs sur un fourneau, pour faire voir à des chercheurs de Pierre Philosophale, qu'ils s'abusoient, disant, qu'ils la trouveroient, s'ils pouvoient trouver un feu temperé comme la chaleur d'une poule.

Qu'autrefois il y avoit grande quantité de Mouches à miel dans le Royaume, que cela produisoit de grands profits, d'où vient qu'il y en a si peu à present, le moyen de retablir l'ancienne abondance, que la Taille en seroit mieux payée, & les rentes des particuliers.

I. Il y en a eu si grande quantité, que les Princes ont fait des Loix pour leur conduite, témoin ce qu'en disent les Coûtumes, entr'autres d'Anjou & du Maine.

II. Ce profit a toûjours paru si grand, que Solon en fit des Loix aussi pour Lacedemone, que l'on voit dans Plutarque.

IV. La Taille les a fait perir en France, on les a executées, venduës, & souflées hors de saison; pour porter les ruches en seureté, les Sergens brûlent les Mouches. Depuis que les François sont taillez, dit l'ancien Poëte Gaulois, Tailles les ont depoüillez de tous biens & franchises.

V. Outre cela encore, la main de la bête Sergentine, fait perir tout ce qu'elle touche, comme la pate du loup, penduë seulement dans une étable, fait secher la brebis.

VI. Pour rétablir donc l'ancienne abondance, il seroit à souhaiter qu'il plût au Roi faire défences d'executer les Mouches pour la Taille, ni aucune autre dette, & permettre d'en disposer en faveur de tel parent ou ami qu'il plairoit au proprietaire.

VII. Par ce moyen, on verroit l'ancienne abondance bien-tôt retablie, & le pauvre Paisan vivoteroit un peu moins miserablement qu'il ne fait, la plûpart d'eux n'ont ni beurre, ni huile, ni graisse pour faire du potage; ils mangent leur pain tout sec, noir comme du charbon, & leur potage n'est que d'eau boüillie; au lieu qu'avec ce miel ils en mangeroient avec leur pain, & en feroient du potage & du brevage, suivant l'usage de Moscovie.

Objections. I. Que si tout le monde s'appliquoit à ce menage, on ne trouveroit pas assez de Mouches à achepter.

II. Quand on en trouveroit, si tout le monde en avoit, la cire & le miel seroit à si bon marché qu'il n'y auroit pas grand profit à s'en mêler.

Reponses. I. Il ne faut point craindre que tous s'y appliquent; Tous les Israëlites furent conviez d'entrer dans la Terre de promission, où couloient les ruisseaux de lait & de miel; ils étoient persuadez de l'excellence de ses fruits; ils voyoient des grappes de raisins si grosses qu'il falloit deux hommes pour en porter une, & cependant de six cens mille combattans, il n'y en eut que deux qui voulurent y entrer.

II. Mais quand un tres-grand nombre s'appliqueroit à élever des Mouches à miel, en peu de tems, on en trouveroit une grande quantité à achepter les faisant multiplier, comme a été dit ci-dessus, sans les tuër, comme on les tuë à present en beaucoup de Provinces, & qu'ailleurs on laisse échaper beaucoup d'Essains.

III. Quelque quantité qu'on ait de cire & de miel, on en trouvera le debit : pour le miel les Etrangers en emporteront, & les pauvres gens consommeront le reste dans le Royaume au lieu de beurre.

IV. Pour la cire, on en trouvera toûjours de l'argent pour l'Espagne, où ils ont peine, comme on a dit, à se servir de chandelles de suif, qui coulent toutes, à cause de la grande chaleur du Païs.

V. Outre cela, on en trouvera encore le debit dans le Royaume, ne vendant la livre qu'à raison du prix de deux livres de suif; car la livre de cire dure deux fois davantage; elle est plus claire, plus propre, & ne fait pas de mal aux yeux.

VI. Enfin, pour peu que l'on pût vendre la cire & le miel, ce sera autant de gagné; car la nourriture des Mouches, comme il a été dit, ne coûte rien, & ainsi qui en aura quantité, en tirera toûjours grand profit, les premiers iront devant; on n'est pas à la veille de voir tout le monde s'appliquer à ce menage.

MOUCHES, *leurs maladies*. La Mouche à miel est sujette à la peste, à laquelle il n'y a pas de plus souverain remede, que de transporter bien loin les ruches.

Elles sont molestées de flux de ventre au commencement du nouveau tems, quand le tinthymale fleurit, & les ormeaux produisent leur graine, dont elles mangent avidement & de grand apetit, pour avoir enduré la faim tout l'Hyver, & elles sont ainsi passionnées de manger de ces nouvelles fleurs, comme nous autres des pommes nouvelles, dont il arrive qu'elles en meurent, s'il n'y est promptement pourvû; de sorte qu'en certains endroits d'Italie, où les ormes viennent à plant, les Mouches à miel n'y peuvent être de durée; à cette cause, il faut promptement remedier à ce flux de ventre, avec des écorces ou graines de pommes de grenades pilées & passées par l'étamine, puis mêler le tout avec du miel, que vous arroserez de bon vin doux, ou bien avec les raisins de Damas ou de l'Anguedoc, secs & pilez, que vous mêlerez avec

du

du bon vin doux, ou avec l'hydromel, auquel ait boüilli du romarin, ou bien avec des figues de Marseilles, qui aient longuement boüilli avec l'eau, le tout baillé dedans des augers & canaux faits de bois, afin qu'elles en piquent & boivent.

Les Mouches sont aucunefois malades, quand tous les ans continuellement il est beaucoup de fleurs, & les Mouches s'étudient plus à faire du miel que de petites Mouches, dont il en meurt plusieurs de trop grand labeur & travail; & parceque celles qui demeurent ne sont rafraichies & repeuplées des jeunes, elles perissent toutes, c'est pour quoi quand au nouveau tems les prez & les champs sont couverts de fleurs, il sera bon de trois en trois jours de boucher les entrées & sailles des ruches, en y laissant seulement des petits trous, par lesquels toutefois les Mouches ne puissent sortir, afin qu'elles soient détournées de faire du miel, & quand elles verront ne pouvoir remplir toutes les cires de miel, elles fassent des jeunes Mouches.

Si les poux ou tignes, qui sont engendrez de leur ordure les affligent, il faudra faire du parfum de rameau de grenadier & figuier sauvage.

Elles deviennent tabides & toutes dessechées, aprés avoir enduré une trop grande chaleur, ou froideur, ce que l'on connoit évidemment; car l'on voit souvent les unes qui portent hors de leur ruche le corps des autres qui sont mortes, les autres sont là dedans tristes sans faire bruit, comme en dueil public, quand cela leur survient, on leur fera là pâture du miel cuit & battu avec des noix de galles, ou roses seches.

Vous appaiserez le combat des Jettons contre jettons, en leur jettant un peu de poudre menuë, ou du vin cuit, ou de vin emmielé, ou autres liqueur semblable, qui par leur douceur commune & familiere aux Mouches, appaiseront leur fureur.

Les Mouches cruelles & rigoureuses seront apprivoisez par frequente visitation.

Quelquefois il y a tant de raions faits par défaut des Mouches, ils demeurent vuides dont il arrive qu'ils se pourrissent & gâtent le miel par leur pourriture, qui est la cause que cela fait mourir les Mouches; pour remedier à cela, il faut mettre deux jettons en une ruche ou trancher les raions corrompus avec un ferrement bien tranchant & bien affilé.

Les papillons qui quelquefois se cachent dedans les ruches & tuent les Mouches, seront occis, si quand les maulves sont en fleur, & qu'on en a grande quantité, l'on met le soir entre les ruches un petit pot d'étain haut & étroit, & au fond une lumiere ardente: car incontinent tous les papillons voleront & accouront à l'entour de la lumiere, & en volant à l'entour se brûleront; car ils ne pourront facilement du bas étroit, revoler en haut ni aussi s'éloigner du feu, étant enclos dedans ce pot d'étain.

Pour tuër les bourdons ou frelons qui mangent le miel, quand il viendra sur le soir, il faut arroser quelques couvercles de vaisseaux que vous mettrez prés des ruches, les bourdons avolteront tous à ces couvercles pour se rafraichir & étancher leur soif aquise pour avoir trop mangé de miel, parce moien il sera facile de les tuër, & ne craignez pas qu'ils vous piquent ou assaillent; car ils n'ont point d'aiguillons.

MOURON MALLE. Italien, *Anagallida*, Allemand, *Gauchheyl*.

QUALITEZ. Chaud au 3. d.

DESCRIPTION. Mouron. L'Anagallis mâle, est une petite plante, qui a sa tige quarrée, & couchée par terre, ses feuilles sont petites & presque rondes, semblables à celles de l'Helxine, naissant d'un rameau quarré, la graine est ronde & les fleurs rouges.

LIEU. Elle naît dans les jardins & autre terroir gras, elle fleurit au milieu de l'Eté.

PROPRIETEZ. Il est abstersif, appaise les douleurs, il est bon contre la peste & le venin; étant pris avant le sommeil, puis se couvrant bien il fait suër les humeurs pestilentielles; son eau ou son suc est bon contre la morsure des chiens enragez, d'où vient que les Chasseurs s'en servent lors que leurs chiens sont mordus des bêtes sauvages, le suc gargarisé purge le flegme, & il adoucit le mal des dents, mis dans la narine opposée, il empêche que les inflammations ne viennent en avant, le suc étant tiré par le nez évacuë le flegme du cerveau, la même appliquée avec du miel, resout tout ce qui trouble la vuë, il consolide les plaies, une dragme dudit suc prise avec du vin, resiste au venin des serpens.

MOURON FEMELLE.

QUALITEZ. Chaude au 3. d.

DESCRIPTION. Cet Anagallis n'a point de difference du male que de ses fleurs qui sont bleuës.

LIEU. Il nait comme le mâle dans le bois de l'Appennin, & ailleurs dans les chemins & fossez, & fleurit tout l'Eté jusques en Août.

PROPRIETEZ. Il a toutes les mêmes vertus que le mâle, à la reserve que celui-ci étant mis en emplâtre sur le siege, fait rentrer le boyau dedans étant sorti, au lieu que l'autre le fait sortir.

Le Mouron à fleurs rouges & bleuës, pilé & appliqué sur les yeux, où son jus instillé dedans, ôte les inflammations, obscurités & ulceres des yeux, le Mouron bleu cuit avec le sel & l'eau, est fort propre pour guerir les gratelles & citons des mains, si on les y lave souvent.

MOUSSE. Italien, *Musco*, Allemand, *Moots Baum, Mooss Barem.*

QUALITEZ. Elle est seche.

DESCRIPTION. Mousse. Ce sont des filamens menus comme des cheveux, qui pendent des vieux arbres, de couleur blanche & verdâtre.

LIEU. Elle nait sur les Chênes, les Peupliers, les Cedres, le Pin, le Sapin & sur le Melze; cette derniere est celle qui est la plus odoriferante & la meilleur.

PROPRIETEZ. Elle est astringente, mais foiblement & mediocrement froide, on en donne une demie dragme de l'odoriferante dans du vin à ceux qui ont difficulté d'uriner; une prise de trois dragmes, fait vuider l'eau aux hidropiques, le vin où l'on a infusé de la Mousse blanche étant beu, fait profondement dormir; la poudre de Mousse arrête le sang, ce qu'on a appris des Ours, qui étant blessez arrêtent leur sang avec de la Mousse.

MOUSSERONS. Les Mousserons s'épluchent comme les Champignons, & se cuisent avec du vin blanc, du verjus, de la ciboule, du sel, du poivre, du citron & quelques fines herbes; cela fait, & étant cuits on les tire & on les sert avec un peu de la sauce dans laquelle on les a fait cui-

re, dans laquelle on met de la crême douce.

Les Mousserons se mangent aussi en friture, ainsi que les Champignons.

MOUSSERONS *en ragoûts.* Ayez des Mousserons, nettoyez-les bien, lavez-les de même, secoüez les dans une serviete comme on fait la salade, faitez-les cuire dans une casserole avec du beurre, mettez y des fines herbes, assaisonnez-les de sel, de poivre & de muscade, & puis avant que de les servir, liez-en la sauce avec des jaunes d'œufs, ou bien de la farine, ou des chapelures de pain.

MOUSSE TERRESTRE. Italien, *Mosco*, Allemand, *Mooss, Beummooss.*

DESCRIPTION. Elle jette de longs sarments, faits comme des cordes, garnis de petites feuilles qui ont sept ou huit aunes de long, d'où naissent d'autres petites branches garnies de même; toute la plante est rude à toucher, elle se traine par terre, jettant de petites racines capilleuses, comme fait le Lierre.

LIEU. Elle croit aux montagnes sablonneuses, sortant entre les pierres eslargées de Mousse.

PROPRIETEZ. La plante étant cuite dans du vin, la décoction étant bûë est bonne pour détacher la pierre des reins & faire uriner, étant pilée & cuite dans de l'eau, & appliquée elle appaise les inflammations & douleurs chaudes, & est bonne aux gouttes qui viennent d'une humeur chaude, si on la pend sur du vin qui veut tourner, il en faut mettre à proportion de la grandeur du tonneau, & il se remettra à son naturel.

MOUTARDE SAUVAGE.

DESCRIPTION. Cette troisiéme espece a les feuilles découpées comme la Roquette; on la seme comme la premiere, sa graine est blanche, & a moins d'acrimonie que celle des deux precedentes.

LIEU. On la seme comme nous avons dit cidevant; elle fleurit en Juin & Juillet.

PROPRIETEZ. Nous pouvons ajoûter aux proprietez susdites, que la graine de Moutarde pilée & appliquée avec du miel ôte les marques de contusion, & guerit la teigne, la même appliquée avec du vinaigre guerit les morsures des animaux venimeux; mise parmi les viandes elle excite l'appetit, & est bonne à l'estomac; on prend deux onces de graine de Moutarde, demie once de Canelle, on les pile bien menu, on les reduit en pâte avec du vinaire & du miel, dont on fait de petites boules qu'on seche au Soleil ou au four, & quand on s'en veut servir, on les détrempe avec du vinaigre, & elles sont agreables au goût & à l'estomac.

MOUTARDE. Senevé blanc, Italien, *Senape*, Espagnol, *Moustarda*, Allemand, *Senff.*

QUALITEZ. Elle est chaude & seche au 4. d.

DESCRIPTION. Il y en a de trois sortes. La commune, la petite, & la troisiéme. La commune dont les Apothicaires usent, à les feuilles comme la Rave, quoique plus petites, & un peu sudes; elle croit forr haut, avec quantité de branches, aiant sa graine rougeâtre dans de petits cornets dont le goût est extrêmement piquant.

LIEU. On la seme dans les champs & dans les jardins, & fleurit en Juin.

PROPRIETEZ. On use de la graine dans les fiévres quartes intermittantes utilement, pilée & mise dans le vin, elle l'empêche de bouillir, & ainsi il conserve long-tems sa douceur, prise en breuvage, elle guerir le venin des Champignons; étant machée elle fait cesser la douleur des dents; elle est utile aux astmatiques; elle purge les flegmes, provoque l'urine & les mois, détrempée avec de l'eau, elle ôte toutes les ordures & les tâches qui sont sur la peau, elle est fort utile aux vieillards & pituiteux pendant l'Hiver, elle est singuliere au Scorbut, comme on le reconnut par experience au siege de la Rochelle l'an 1628.

Quand on veut faire de la Moutarde pour durer huit jours, pour mêler dans les sauces & viandes; on peut prendre de la graine chez des Espiciers où en prennent les Moutardiers, en prendre & mettre dans un pot de confitures, ou autres pots avec du vin bien mielé; elle ne peut servir que le lendemain, deux ou trois jours aprés mêlez-y un peu de vin pour la rafraichir mieux, elle pourra durer huit jours.

DES SECRETS DES MOUTONS.

Pour empêcher que les brebis ne soient point rogneuses. Prenez de la lie d'huile, & la laissez bien purifier, puis de l'eau dans laquelle auront bouilli des lupins, & de la lie de quelque bon vin, mêlez-le tout ensemble, & puis quand vous mettrez vos brebis dehors, oignez les toutes & les laissez suër deux ou trois jours, & puis lavez-les en la mer, si vous n'avez d'eau de mer, faites de l'eau salée, ce faisant elles ne seront rogneuses, & auront plus de laine & meilleure, & les Tiquets resteront; faites en ainsi à toutes bêtes à quatre pieds si elles sont rogneuses.

La rogne ne leur viendra si on les oingt des choses susdites aprés la tonsure; mais si elle vient par vôtre negligence, vous la guerirez en cette maniere, coulez la lie d'huile, & faites chauffer de l'eau où des lupins amers auront trempé, & la lie de vin blanc en égale portion, mêlez le tout en un petit vaisseau, oignez-en la brebis, & la laissez ointe deux jours, le troisiéme lavé la d'eau de mer, & puis d'eau douce. D'autres les lavent des pillules de Cyprés avec eau; autres les enduisent de soufre & souche pilez avec ceruses & beurre, aucuns les oignent de la bouë qui se fait, quand un âne pisse sur la terre; autres lavent la rogne aprés l'avoir tondu, de vieille urine: vous la guerirez en la lavant d'urine, & l'enduisant de soufre avec d'huile.

Quand, & comment il faut tondre les Moutons. On ne doit tondre les brebis quand il fait encore froid ni en Eté; mais bien au milieu du Printems, & oindre de poiz liquide les plaies qui se font en tondant; le reste du corps le faut oindre de vin & d'huile, ou du suc de lupins amers cuits, Il vaut mieux toutefois les enduire du vin mêlé avec lie d'huile, ou d'huile, vin blanc, cire, graisse tout ensemble; cela ne nuit pas à la laine, ne laisse venir la rogne, & empêche l'ulcere; il faut prendre garde de les tondre au Soleil, étant bien nettoyées, aprés la premiere heure du jour, lors que la rosée qui tombe sur les laines de nuit est seche; car la brebis suant quand on la tond la laine reçoit cette sueur, & en est plus colorée & plus molle.

Merveilleux remede aux maladies des brebis. Le ventre du Mouton cuit en eau & vin, donné en brevvage, est sensé guerir plusieurs maladies des brebis, car il y a sympathie.

Remede à la pestilence des brebis. Il faut pourvoir premierement que les brebis ne soient frappées de pestilence, & pourtant mêlez au commencement du Printems en leur breuvage la sauge de montagne, & le marrube pilez ensemble, & leur donnés à boire par l'espace de quatorze jours; il en faut autant faire en Automne, & si la maladie les prend, il faut user des mêmes remedes; le foin de cytise sert aussi baillé à manger, & les plus tendres racines du roseau, détrempées au boire; il faut transporter les malades en une autre part, tant pour les separer des saines, qu'afin que participantes d'autre eau & air, elles se garantissent & renforcent.

Remede à diverses maladies des Moutons. Si l'ardeur du Soleil fait mal aux Moutons, & tombent assiduellement & ne mangent, épargnez le sue de la bête sauvage, & leur faite boire, contraignez-les aussi de manger les bêtes.

S'ils ont difficilement leur haleine, coupez leur les oreilles & les transportez ailleurs.

Si le ventre leur enfle pour avoir mangé quelque chose nuisible, vous les guerirez en leur tirant du sang des veines sur les levres, & de celles qui sont sous la queuë prés du siege; mais il faut leur faire prendre aussi le quart d'un cétier de l'urine d'homme.

S'ils ont mangé des vers avec l'herbe, il en faut faire autant.

S'ils ont devoré une sangsuë, faites leur avaler du vinaigre & de l'huile chaud.

S'il y a un abscez ou apostème en sa superficie, coupez-le, & mettez dans la plaie du sel menu, brûlé avec poix liquide.

S'il est mordu de quelque reptile ou piqué, donné lui à boire de la nielle avec du vin, faites lui, & lui baillé le même que nous avons dit qu'il faut faire & donner aux bœufs.

Les Loups ne courent point sur le troupeau, si vous liez un esquille ou oignon marin au Mouton, qui est appellé le conducteur du troupeau.

MOUTON. *La maniere d'aprêter ses parties. Langue de Mouton.* Il n'y a rien de si délicat que la langue de Mouton à la grillade; lorsque on les sert grillées avec de mie de pain & du sel, & que pour sauce, on fait boüillir ensemble du verjus, du boüillon, des Champignons, du sel, du poivre & de la farine frite, de la muscade & du citron & aprés on sert ce ragoût bien proprement.

Langue de Mouton à la sauce douce. Lorsqu'on veut manger les langues de Mouton à la sauce douce, il faut non pas les faire griller, mais les bien blanchir de farine, puis les biens faire frite dans la poële avec du bon beurre, étant frites on les arrange sur un plat, puis on y donne la sauce que voici. On prend du vinaigre, du sucre un peu de sel, trois ou quatre cloud de girofles, de canelle & un peu de citron, qu'on fait boüillir ensemble; puis lorsque cette sauce est cuite on y met un peu de poivre blanc & un jus de citron, puis on le sert.

Les pieds de Mouton. Il n'est pas difficile d'accommoder les pieds de Mouton, on les mange cuit dans un pot à part avec eau, sel, poivre, cloud de girofle & un peu de thim; & si-tôt qu'ils sont bien cuit, on les mange à la vinaigrette, c'est-à-dire, du vinaigre assaisonné de sel & fort peu de poivre, le tout garni de persil. En second lieu, on en met en fricassée, dont la composition est telle. Aiez des pieds de Mouton cuits au pot, coupez-les par morceaux, passez les à la poële avec du beurre, mettez-y un peu de verjus, assaisonnez les de sel, d'un paquet de ciboules que vous retirerez, & d'autres épices, & lorsque la cuisson vous paroîtra parfaite, mettez-y des jaunes d'œufs, delaiez au verjus, puis tirezles & les servez.

Autre. On prend des pieds de Mouton bien échaudez, qu'on fait cuire dans du boüillon avec un peu de persil & de ciboulettes, observant qu'ils ne soient point trop cuits, puis ôtant l'os de la jambe, on en prend toute la peau qu'on étend sur une table, aprés cela on se sert d'une certaine farce composée de ris de veau hachez, de blanc de chapon & de champignons, le tout bien assaisoné, qu'on étend sur chacune de ces peaux qu'on roule pour être mises ensuite dans un plat, d'une maniere à ne point fondre au feu; cela fait on les saupoudre de mie de pain, aprés les avoir arrosez d'un peu de graisse & les mettant ainsi dans un four, on leur fait prendre couleur; les pieds de Mouton étant jusques-là comme on les souhaite, on en fait égoûter ce qu'il y peut avoir de graisse, puis avant de les servir, on met dessus une sauce de champignons, ensuite dequoi on mange ce ragoût chaudement.

Le col de Mouton. La partie du Mouton qu'on appelle le col est aussi celle qui est dite le bout saigneux; elle se mange pour l'ordinaire boüillie au pot, & est tres-excellente; on en met aussi en haricot avec des navets, ou bien en pâte ainsi que les poulets, en leur faisant une sauce aux œufs délayez avec du verjus.

La queuë de Mouton. Il est dangereux que la queuë de Mouton ne donne un goût de suif au potage, si l'on n'a soin d'en ôter la plus grande partie de la graisse, & étant pour lors ainsi dégraissée, on la met au pot pour l'y faire cuire, afin d'être mangée boüillie, ou rôtie sur le gril, aprés avoir été saupoudrée de mie de pain & de sel, & avant de la servir, on y met un filet de vinaigre, & de l'ail, avec un peu de poivre blanc.

Autre maniere de manger la queuë de Mouton. Aiez une queuë de Mouton, faite la bien cuire, ôtez-en la peau, trempez-la dans la pâte claire faite avec de farine & de jaunes d'œufs, sel, poivre & boüillon, passez le à la poële avec du bon beurre, & lors quelle sera assez cuite servez la avec du poivre blanc, du persil frit & du verjus.

Le collet de Mouton. On sert un collet de Mouton rôti à la broche si l'on veut, ou bien sur le gril, aprés qu'on l'a dépecé en cotellettes, observant en l'une & l'autre maniere, avant de le faire rôtir, de le saupoudrer avec une sauce au verjus, sel & poivre blanc.

Epaule de Mouton. L'Epaule de Mouton se mange simplement rôtie si l'on veut, observant pour la rendre agreable au goût, d'y passer du persil avec la lardoire, & sur la fin de la cuisson d'y jetter de mie de pain & du sel.

On accommode encore l'épaule de Mouton d'une autre maniere qui est bien plus du goût des gens délicats que la precedente, & ce que j'en vais dire en fera aisément tomber d'accord: on prend une épaule de Mouton à moitié rôtie, qu'on écorche jusqu'au manche, on en ôte la chair, qu'on ache, aprés on la passe à la poële avec des fines herbes, du sel, du poivre, de la muscade, des champignons & du boüillon pour cuire le tout

ensemble, cela fait on met le hachis dans la peau dont on l'a tiré, & on colore au feu cette peau avec un peu de mie de pain & du sel, on soigne que le tout soit proprement fait, puis on la sert.

MOY.

MOYEN *ou invention pour prendre les Brochets & Brochetons à la ligne volante.* La pêche du Brochet avec la ligne volante est agreable, en ce qu'elle n'oblige pas d'être toûjours à rêver sans partir d'un lieu, comme on fait à pêcher de la Carpe, au contraire elle veut qu'on marche & agisse toûjours; pour vous instruire à cette pêche, voiez dans la quatorziéme Table la figure 37.

Vous aurez une perche longue & legere H G O P, d'une piece ou de deux morceaux, si vous voulez, pour la commodité, liez ensemble par deux endroits F G, ensorte qu'elle ait environ douze ou quinze pieds de longueur; attachez-y le bout d'une ficelle comme environ le milieu P, & la tournez en serpentant tout autour de la perche jusques au petit bout H, auquel vous l'arrêterez & en laisserez pendre environ trois toises, mettant au bout K, un hameçon de la même grosseur & forme, que celui de la 30. figure, dans la treiziéme Table, avec un poisson qui aura tout au plus deux doigts de largeur; mais ce poisson se met sur l'hameçon d'une autre maniere qu'aux Bricoles, il faut pour l'ajuster passer le bout K, du chaînon par dessous l'ouie N, du poisson, & lui faire sortir par la gueule M, jusques à ce que la pointe du crochet de l'hameçon entre en peu dans le corps par dessus l'écaille, puis vous noüerez la ficelle à la boucle K, & mettrez un morceau de plomb I, gros comme une petite noix, à un pied & demi ou deux pieds de l'appas, cela fait, prenez vôtre perche avec les deux mains par le gros bout, & vous promenez le long du bord de la riviere, jettant vôtre ligne bien avant, ensorte que l'hameçon avec l'appas aille au fond, & faites toûjours sautiller ou remuër vôtre poisson dans l'eau, comme s'il étoit vivant, & qu'il voulût fuir son ennemi, s'il s'adonne un Brochet ou Brocheton proche des endroits où vous allez ainsi jettant vôtre ligne, il s'élencera en même-tems sur vôtre amorce; ne tirez pas la ligne si-tôt qu'il mordra, mais donnez-lui le tems de l'avaler, puis lui donnez le saut & le tirez au bord; cette pêche est autant profitable que recreative.

Si vous n'avez pas de poisson pour apâter, servez-vous d'une grenoüille; le Brochet y mord comme au poisson, vous pouvez pêcher de cette façon presque à toutes heures du jour, quoiqu'il y fasse meilleur deux heures avant le Soleil couché, & le matin deux heures aprés qu'il est levé.

MOYEN *d'aprêter les Brochets.* La maniere la plus ordinaire d'aprêter le Brochet, est de le mettre au court-boüillon, qui se fait avec du vin blanc, verjus, vinaigre, sel, épiceries, oignon, peau d'orange, & quelques fines herbes; puis lors qu'on voit qu'il est cuit, on le sert au sec, ou bien à la sauce blanche, composée de beurre, d'un peu de court-boüillon & de muscade. Le Brochet se mange farci, & s'accommode de la même maniere que la Carpe.

Brochet en ragoût. Prenez un Brochet, lardez-le d'anguille, faites-le cuire au beurre-roux, mettez-y du vin blanc, du verjus, du sel, du poivre, de la muscade, du cloud de girofles, du laurier, des fines herbes & de la peau d'orange; étant cuit, faites un ragoût de champignons, joignez-y de la sauce dans laquelle aura cuit le Brochet, mettez cette sauce avec le Brochet, & servez-le.

MOYEN *pour prendre les gros Brochets avec des Bricoles ou lignes dormantes dans les rivieres & les étangs.* La maniere d'étendre aux Brochets dans les rivieres, est differente de celle des étangs; nous le montrerons aprés avoir fait connoître les diverses sortes d'hameçons dont on se peut servir; on en voit de trois façons.

La premiere dessignée par la 30. figure. La seconde dans la 29. & la troisiéme paroît dans la figure 31.

La 30. fait voir un hameçon d'un morceau de fil d'acier, gros comme la pointe d'un fer d'aiguillette, aiant son crochet ou barbillon lettre a, assez ouvert, afin qu'un poisson étant accroché ne puisse se défaire, & la pointe b, écartée. La grandeur de l'hameçon & la grosseur du fil d'acier, avec sa forme ci-dessus, est si bien representée dans la figure, qu'on se peut regler dessus sans manquer, il doit y avoir une boucle au bout C, afin d'y en passer un de letton gros comme une épingle commune, que l'on ploie en trois, puis on le tortille pour en faire un chaînon C B, long comme le doigt, auquel il en faut encor passer une autre, & enfin une troisiéme à la lettre A.

La deuxiéme façon d'hameçon paroît à la figure 29. elle est fait aussi d'un fil d'acier de même grosseur que le precedent, qu'on travaille par les deux bouts N, O, comme un hameçon commun, puis on le ploie par le milieu M, y laissant une forme de boucle, & faisant joindre les deux crochets par le derriere, l'un contre l'autre, comme s'ils étoient d'une piece, enfin on y met deux ou trois chaînons M, B, tout de même qu'au premier, il ne se peut échapper aucun Brochet de cet hameçon double; car l'un ou l'autre accroche toûjours, & le plus souvent tous deux à la fois.

La maniere d'hameçon de la 31. figure est extraordinaire, il se peut faire quand on est en des lieux où on veut pêcher des Brochets ou de grosses Anguilles, & qu'on ne peut avoir des deux autres sortes d'hameçons, auquel cas vous vous servirez des petits que les Merciers vendent ordinairement, & qui sont faits comme vous les voyez marquez des lettres a, b, c, d, aiant chacun une boucle, pour les ajuster comme il faut, pour prendre de gros poissons; prenez en deux a b, c d, & les liez ensemble, de sorte que la boucle a, soit posée sur la boucle b, & qu'elles paroissent assemblées comme s'il n'y avoit qu'une boucle, & que les deux dernieres c d, des hameçons se joignent l'un contre l'autre, puis avec du fil ou de la soie, vous les entourerez bien-ferme; ce qu'étant fait, ils paroîtront ainsi liez, comme le montrent les lettres e, f, aprés quoi il faudra mettre au bout deux ou trois chaînons b, i, comme aux autres hameçons precedens.

Quand on veut se servir de ces hameçons, il faut avoir des petits poissons vivans, gros comme deux doigts; vous en voiez un à la figure 32. sur lequel vous devez vous regler pour mettre les autres aux hameçons.

Si c'est le grand hameçon de la figure 29. prenez-en le premier chaînon, & faites entrer le bout P, dans la gueule V, du poisson, qu'il sorte par

dans l'oüie, & le tirez tant que les deux crochets joignent le bout de la tête V, puis attachez avec du fil la queuë du poisson tout au bord de l'hameçon, ainsi qu'on voit dans la 33. figure à la lettre G, & ensuite on noüera le bout de la ligne à la derniere boucle du chaînon K, cette ligne sera assez bonne de ficelle grosse comme un fer d'aiguillette, & longue à proportion du lieu où elle doit être renduë, comme je dirai ci-après.

Si vous desirez tendre des hameçons marquez par la figure 30. il y a deux moiens d'y mettre le poisson, l'un comme je viens de dire, & l'autre de prendre le chaînon A Z, & faire entrer le bout Z, par la gueule V, du poisson, & le passer tout au long dans le ventre, pour le lui faire sortir par le fondement Y.

Quant à l'hameçon de la figure 31. il peut être ajusté en toutes les deux manieres; j'ai seulement à vous dire, qu'un poisson auquel on passe l'hameçon par dedans le corps, ne vit pas plus de quatre ou cinq heures, mais celui à qui on le fait passer par dessous les oüies peut vivre douze heures, qui est un secret avantageux pour l'Eté, parceque le Brochet mord bien plûtôt un poisson qu'il voit vivant, qu'à celui qui ne vit plus; joint aussi que l'Eté un poisson étant mort est aussi-tôt corrompu; il n'en est pas de même l'Hiver, car le poisson sera dans l'eau vingt-quatre heures sans se gâter.

L'experience vous fera connoître l'avantage qu'il y a de conserver vôtre poisson dans l'eau sans corruption, puisque si rien ne se prend au soir, il pourra se prendre quelque chose le matin: je dois encore vous dire que dans les lieux où le Brochet trouve assez à manger, il ne mord que le poisson qu'il voit remuër; mais dans les autres endroits où il est affamé, il mord à tous appas, pourveu que le poisson ne soit pourri.

M U G.

MUGUET. Italien, *Meyenblum.*

QUALITEZ. Chaud & sec comme le Lis.

DESCRIPTION. Il a les feuilles presque comme le Plantain, quoique plus unies & plus minces, ses tiges sont menuës unies sans feuilles comme le jonc; elles ont à la cime quantité de petites fleurs blanches d'admirable odeur, qui se fait sentir de fort loin, & qui ont presque la figure du fruit du Buis, ses racines sont molles, couvertes de quantité de filames ou cheveux, & n'ont ni côte ni bulbe.

LIEU. Il vient de lui-même dans les bois, & on en plante encore dans des jardins, & fleurit en May.

PROPRIETEZ. Sa senteur fortifie le cœur & la tête, & est fort bonne à ceux qui tombent en défaillance, il est singulier pour guerir les inflammations des yeux; on l'ordonne encore à ceux qui sont mordus des bêtes venimeuses.

M U L.

MULES *aux talons.* Faites boüillir de la sauge avec du vin du plus gros, & trempez dedans soir & matin (s'il se peut) les talons ou les parties engelées, ou bien étuvez-vous en l'espace de demie heure aussi chaudement que vous pourrez.

Ce vin peut servir quatre ou cinq fois; si les engelures sont entamées, mettez y de l'onguent ou emplâtre noir.

Autre remede. MULES *aux talons.* Les figues brûlées & redigées en poudre, mêlées avec bien peu de cire, font un onguent souverain pour les Mules aux talons.

MULET. Le gouvernement des Mulets est pareil à celui des Chevaux, tant pour la nourriture, pâture, harnois, que guerison des maladies, ausquelles ils sont sujets, & nous laisserons l'entiere connoissance de la nourriture & traittement de ce bêtail aux Auvergnats. Toutesfois pour en parler sommairement, le Muletier ne doit point seulement être soigneux de la bonne nourriture de ses Mulets; mais aussi d'en tirer du profit; donc il choisira un bon mâle, âne ou cheval, & pareillement une femelle, jument ou ânesse, pour porter; car s'ils ne sont tous deux bien dispos, ce qui en viendra ne sera rien qui vaille; & bien que les Mules & Mulets soient engendrez d'âne en jument, ou de cheval en ânesse, toutesfois les meilleurs sont ceux de l'âne en la jument; car ceux qui sont de cheval en ânesse, bien qu'ils portent le nom de leur pere, c'est à sçavoir Mulets, les chevalins ressemblent du tout à leurs meres; c'est pourquoi le meilleur est, pour avoir de beaux Mulets, de faire etalon d'un âne qui soit beau, de bonne race, & bien experimenté; il le faut âgé de trois ans au plus, grand de corpulence, le col puissant, les côtes fortes & larges, la poitrine ouverte & musculeuse, les cuisses charnuës, les jambes troussées, noir de couleur ou moucheté de rouge, tirant sur le vif, & de gris argenté ou marqueté de couleur obscure, car les ânes sont de poil de souris; mais ceux qui sont de ce poil ne sont pas si vigoureux que les autres, & s'il en vient Mule ou Mulet portant ce manteau, ils en sont moins agreables; la jument doit être au dessous de dix ans, grande & belle, & bien membruë, afin qu'elle reçoive & porte facilement la semence discordante à son ventre, & donne à son fruit le don du corps, mais aussi l'esprit; le petit demeure au ventre de la mere douze mois, à raison dequoi la jument doit être taillée depuis la mi-Mars, jusques à la mi-Juin, afin que la portée vienne au tems que les herbes sont en force pour leur fournir du lait en abondance; le petit sorti doit être traité à la façon des petits poulains, sauf que les six mois premiers passez, la mere ne le peut pas alaiter à raison de la douleur des mammelles, mais il le faut faire têter à une autre jument, afin qu'il devienne plus gaillard, ou le faire aller avec la mere, afin qu'il s'accoûtume à paître étant sevré d'alaiter.

La Mule pour être choisie bonne, doit être grosse & ronde de corsage, aiant les pieds petits & les jambes tenuës & seches, la croupe pleine & large, la poitrine ample & molle, le col long & vouté, la tête seche & petite; au contraire le Mulet doit avoir les jambes grossettes & rondes, le corps étroit, la croupe pendant devers la queuë. Les Mulets sont plus forts, poissans, agiles & vivent plus long-tems que les Mules; mais les Mules sont plus faciles à traiter, & plus aisées à conduire que les Mulets: tous deux sont lunatiques, mais pour leur ôter ce vice il leur faut faire boire souvent du vin; ils sont difficiles à seller, liez leur un pied de devant à la cuisse,

afin qu'ils ne puissent ruër du derriere; s'ils sont difficiles à ferrer du pied droit de derriere, il leur faut lier le gauche de devant.

Le Mulet est sujet aux mêmes maladies que le Cheval, toutesfois il y en a quelques-unes particulieres, desquelles s'ensuivent les remedes. Quand il a la fiévre, il lui faut bailler des choux cruds; quand il soufle souvent & a l'haleine courte, il le faut saigner, puis lui faire avaler trois demi septiers de vin avec demie once d'huile, & autant d'encens, & trois poisons de jus de marrube; s'il a les mules & gâles aux pâturons, appellées grappes, il faudra mettre de la farine d'orge & ouvrir l'apostême, s'il y en a; on lui ôte de la langueur par des breuvages frequens faits d'une demie once de soufre battu, un œuf crud, une dragme de mithre avec du vin; ce remede est bon à la douleur de ventre & à la toux; s'il est lassé & échauffé, on lui jette de la graisse dans la gorge, & du vin.

Les femmes qui desirent avoir des enfans, qu'elles se donnent garde de sentir l'odeur de la sueur ou urine de Mule ou Mulet; parce que telle odeur rend les femmes steriles, à raison que tels animaux sont steriles de leur naturel.

La fumée de l'ongle du Mulet mise sur les braises & enflammée, est tant odieuse aux rats & aux souris, qui sont à la maison, que soudain qu'ils en sentent l'odeur, ils s'enfuient.

MULTIPLICATION *des Bleds*. Voyez *Bleds*.

MUS.

MUSC. *Pour contrefaire du Musc, qui sera jugé aussi exquis que le naturel Oriental.*

Vous aurez une voliere ou petit colombier bien exposé au Soleil levant, dans un lieu gay, vous mettrez six pigeons patus, des plus noirs que vous pourrez avoir, & tous mâles, & vous commencerez aux trois derniers jours de la Lune, à leur donner de la semence d'aspic, au lieu d'autre graine qu'on donne ordinairement aux pigeons, & au lieu d'eau commune vous leur donnerez à boire de l'eau rose; puis au premier jour de la nouvelle Lune, vous les nourrirez en la maniere suivante; vous aurez une pâte composée de fine farine de féves, environ du poids de six livres, que vous paîtrirez avec de l'eau rose & les poudres ci-dessous specifiées, sçavoir des fleurs du spicarnadi, de calami aromatici, de chacun six dragmes, de bonne canelle, de bons clouds de girofles, noix muscade & gingembre, de chacun six dragmes, le tout reduit en fine poudre, vous formerez de cette pâte des grains de la grosseur d'un pois chiche, & vous les ferez secher au Soleil, de peur qu'ils ne se moisissent, vous leur en donnerez quatre fois par jour, six à chaque fois, & continuerez l'espace de dix-huit jours & les abreuverez d'eau rose, & vous aurez grand soin de les tenir proprement, en netoiant bien leur fiente, au bout de ce tems, vous aurez un vaisseau de terre verniffé, & coupant le col à chacun de vos pigeons, vous ferez couler le sang dans ce vaisseau que vous aurez pesé auparavant, afin que vous puissiez sçavoir au juste combien il y aura d'onces de sang dans le vaisseau; & aprés que vous aurez ôté avec une plume l'écume qui se trouvera sur le sang, vous y joindrez de bon Musc Oriental dissoud dans un peu de bonne eau rose, il en faut au moins une dragme pour trois onces de sang, avec six gouttes de fiel de bœuf sur le total, puis vous mettrez cette mixtion dans un matras à col long bien bouché, & la ferez digerer durant quinze jours dans du fumier de cheval bien chaud. Il sera pourtant meilleur de faire cette digestion au gros Soleil d'Eté, & quand on verra que la matiere sera bien dessechée dans le matras, on l'en tirera pour la mettre avec du coton dans une boëte de plomb neuf; ce Musc se trouvera si fort & si bon, qu'il pourra aussi bien servir à en faire d'autre que si c'étoit de vrai Musc d'Orient, & par ce moien on peut faire un gain considerable en faisant frequemment cette operation, puisque la multiplication ira à plus de trente onces pour une.

MUSCAT *raisin*. Il ne vient jamais bien en treille fort élevée, il est toûjours serré, menu & molasse; voila pourquoi je ne conseille point d'y en avoir, il ne faut pas aussi, particulierement en Espallier, le tenir si bas que les grappes puissent toucher à terre ou que l'eau des égoûts y puissent faire réjaillir du gravier, c'est la raison pourquoi j'affecte une hauteur de trois, quatre ou cinq pieds au plus, & cela particulierement pour le Muscat; ensorte que le fruit à l'Espallier ne se trouve ni guere plus haut ni guere plus bas, voila ce que j'ai pretendu dire ci-dessus, quand j'ai parlé d'une branche qui étant grosse est bonne à tailler, pourveu qu'elle soit bien placée.

Cette hauteur est aussi fort bonne pour les chasselas, le corinthe, le raisin precoce, &c. mais elle n'est pas si necessaire, on peut bien veritablement, & on le doit aussi tenir beaucoup plus bas que le raisin qui n'est pas en Espallier tel qu'il soit, mais cependant il ne faut jamais s'éloigner de la maxime de ceux qui disent, qu'un raisin qui est pour manger cru, ne touche pas à terre. La longueur de la taille de chaque branche étant reglée, il est presentement question d'examiner plus à fond la charge qu'il faut laisser à chaque pied, & ceci est le plus difficile & le plus important.

Or quand de l'année precedente il en est venu trois ou quatre branches, comme cela se peut & arrive souvent, pour lors, supposé que la vigne soit à la hauteur que je viens de marquer, je commence par ôter entierement celles qui sont foibles; & à l'égard des autres, si la mere branche n'est extrémement vigoureuse, je n'en conserve jamais que deux, & ce sont les plus grosses, parceque, comme nous avons dit, ce sont sans doute les meilleures, choisissant toûjours, autant que faire se peut, les plus basses, pourveu que la grosseur s'y trouve, car faute de cela je m'en tient aux plus hautes, ensuite je les taille toutes deux, non pas veritablement pour les laisser toutes deux d'une égale longueur, c'est-à-dire, à quatre yeux, ce n'est que la plus haute des deux que je taille ainsi, & cela se nomme simplement la taille: à l'égard de la plus basse, je ne lui laisse que deux yeux, & se nomme courson, & je fait mon compte d'ôter entierement l'année d'aprés cette haute branche & toutes celles qui en seront venuës, pour me reduire uniquement sur les deux qui doivent venir du courson; mais cela s'entend en cas que, selon mes souhaits & les apparences, ce courson ait bien réüssi; car s'il lui étoit arrivé quelque accident, ensorte qu'il n'eût point fait deux belles branches, ou peut être n'en vent faire qu'une belle, je m'en tient encore aux plus belles & plus basses de

la taille soit pour en garder deux, si le courson a tout à fait manqué, ou tout au moins en garder une pour la taille, si le courson en a fait une, qui puisse servir de courson pour l'année d'aprés, voilà donc la maniere que je continuë tous les jours, pour ne pas écarter de la hauteur que j'affecte comme bonne & necessaire.

Je répons qu'avec une telle conduite accompagnée de labours & façons ordinaires de branches couchées de tems en tems, pour le mettre en jeune bois quand l'œil commence de paroître usé, c'est-à-dire, aussi avec le secours de quelque peu de fumier, ou plûtôt de quelque renouvellement de terre, quand on s'aperçoit de quelque diminution de vigueur, je répons dis-je, qu'avec une telle conduite on a reglément toûjours chaque pied de vigne en bon état, on l'a vigoureux & sans aucune plaie, on a de belles grappes, & par consequent si la saison, & le climat contribuent à la maturité necessaire, on en a le plaisir qu'on s'étoit attendu d'en avoir.

Mais quand le pied de vigne, & sur tout le pied de Muscat est extraordinairement vigoureux, comme on trouve assez souvent, si bien que ces trois ou quatre branches qu'il a fait sur chaque taille sont extrémement grosses, j'affecte volontiers de les conserver toutes, les taillant les unes & les autres de la longueur ci-devant marquée, tant les plus hautes pour la taille, que les plus basses pour le courson, afin d'avoir place à ranger sans confusion toutes les jeunes qui doivent venir de celles là, j'arrache quelque pied rompu, qui pourroit m'embarrasser, j'affecte aussi quelquefois pour mes tailles, celle de ces branches qui est la plus mediocre, faisant toûjours mun courson sur la plus basse des grosses, & ensuite je coupe à un œil prés les plus grosses voisines, de cette mediocre qui s'y pourra tailler, cela fait que sur ces manieres de moignon il se perd un peu de la fune du pied, ainsi la branche mediocre que j'ai choisie pour la meilleure n'en est pas incommodée pour donner de ce fruit trop pressé, qu'elle auroit sans doute donné si elle avoit reçû la vigueur de toutes; si bien donc qu'en tel cas, je ne ravalle point les plus hautes sur les plus basses, comme je fais, quand le pied est mediocrement vigoureux; lorsque vos Muscats sont en fleur, une des choses du monde que je leur souhaite le plus, c'est celle, qui outre la gelée & la grêle doit être la plus redoutable pour les vignes, c'est-à-dire, je leur souhaite la pluie pour faire couler une partie des grains, qui sans cela pourroient être encore trop drus, comme aussi seroient-ils trop menus & peut être trop molasses; c'est pourquoi quand la nature ne me donne pas cette pluie que je voudrois, je tache de la faire avec nos arrosoirs, & assez souvent je m'en trouve bien, veritablement l'embarras en est grand & incommode à qui a beaucoup de pieds de Muscats; mais au moins on peut l'essaier sur quelque petit nombre.

Que si l'année est extraordinairement seche au tems de la maturité, & que mon terroir soit naturellement fort sec, j'arrose emplement le pied de mon raisin, & sur tout comme le fruit commence à tourner, un tel arrosement qu'on fait à propos dans le mois d'Août, contribuë certainement à faire le raisin mieux nourri & par consequent plus ferme.

Quand la branche qui a du fruit, c'est-à-dire, la branche nouvelle de l'année, quand, dis-je, cette branche n'est pas d'une grosseur furieuse, comme on en voit quelqu'une, je la taille au mois de Juillet jusqu'au prés du fruit, prenant cependant garde, que par le moien de quelques feuilles voisines le fruit soit à couvert de la grande ardeur du Soleil, jusqu'à ce qu'il soit au moins à demi meur; car approchant de maturité, & ceci doit passer comme une regle generale, il est bon que le raisin soit un peu découvert pour lui faire prendre le coloris jaune qui lui sied si bien; le ravaillement dont je viens de parler, augmente la nourriture du fruit & contribuë assez souvent à le faire plus gros & plus croquant; mais cela n'est pas toûjours seur & infaillible, aussi ne le faut-il point pratiquer, quand les branches sont fort grosses, car autrement comme elles font sans cesse autant des petites branches nouvelles qu'elles ont d'yeux, il arriveroit que telles branches deviendroient grosses, & par consequent feroient une grande confusion; car même, quoique les branches n'aient été racourcies, elles ne laissent pas de pousser pendant l'Eté beaucoup de ces sortes de bourgeons, qu'il faut soigneusement arracher, comme fort inutiles.

Heureux ceux qui sont dans des Situations, où tous les ans le Muscat meurit bien, je ne puis m'empêcher d'envier un peu leur bonne fortune: heureux ceux aussi, qui aiant du Muscat dans un assez mauvais climat, & un assez mauvais fond, y sont favorisés d'un tel Eté, que celui que nous eumes en l'année 1676. car asseurement cette année nous avons eu du Muscat assez bon pour nous en contenter.

Mais ce n'est pas assez que vos pieds de raisins aient beaucoup de belles grappes, & peu chargées de grains, & que la saison soit favorable pour les faire bien meurir, nous avons encore de grands ennemis à craindre pour ces mêmes raisins, aussi bien que pour les figuiers, & ce sont outre quelques gelées qui font tomber les feuilles, & outre quelque pluie, qui étant longues & froides pourrissent les grains, ce sont, dis-je, outre cela les oiseaux & les mouches de plusieurs façons. A l'égard des premiers, pour se défendre de leurs insultes, rien n'est meilleur qu'un raiseau qu'on éleve au devant de ce raisin, par ce moien ces oiseaux n'en sçauroient approcher; mais le remede n'est pas trop aisé, si on a beaucoup de Muscat à mettre en sureté: à l'égard des mouches, on a le remede des phioles qu'on remplit à moitié d'eau mêlée d'un peu de miel, ou d'un peu de sucre, c'est un expedient connu à tout le monde, on met au col de ces phioles un peu de ficelle avec quoi on les attache en differens endroits du voisinage du raisin, ces insectes ne manquent gueres d'y entrer, attirées quelquefois par la douceur du miel ou du sucre, & seurement y perissent dés qu'elles y sont entrées, parcequ'elles ne sçavent pas retrouver le chemin d'en sortir; il est certain que tout au moins, on en détruit par ce moien une bonne partie, si on ne vient pas à bout de les détruire toutes, qui est une chose qu'on ne peut gueres prétendre, mais toûjours il ne faut pas manquer de vuider ces phioles dés qu'il y paroît beaucoup de ces mouches prises, car autrement il ne s'en prend plus, car la corruption & la puanteur qui s'y fait empêche les autres d'y venir, en même-tems on renouvelle ces phioles d'eau, qui soit composée

comme la premiere, & on les attache toutes de nouveau aux endroits où elles peuvent être utiles. On se sert aussi de sacs de papier ou de toille, pour envelopper chaque grappe ; mais outre que la sujettion en est assés grande & assés importune, si d'un côté elles sont pour sauver les grappes encloses contre les oiseaux & contre les mouches, de l'autre côté, elle empéche que le Soleil n'y imprime son coloris roux, qui rend le raisin si agreable à voir, & qui contribuë à le rendre meilleur, & qui même marque plus visiblement sa maturité : car de croire, que ces raisins se conservent long-tems meurs, j'ai éprouvé que non, & la raison en est, que tout fruit commence à pourrir, dés qu'il est parfaitement meur; assés souvent même avant qu'il le soit, & d'abord qu'un grain est pourri, il gâte son voisin, & ce voisin en gâte un autre, ainsi à l'infini ; inconvenient tres-fâcheux, & qui n'est pas sitôt découvert à des grappes renfermées, qu'en celles qui ne le sont pas ; car dés qu'un grain paroît pourri en celles ci, on l'épluche, & par-là on empêche qu'il ne fasse tort à ses voisins.

Je ne veux pas oublier d'avertir que les années qu'il est un nombre infini de grappes, comme l'année 1677. il est bon d'en ôter une partie aux endroits où il en paroit trop ; il est bon même d'éclaircir les grains aux grappes trop serrées, & de parcourir par l'extremité d'en bas, celles qui sont trop longues ; car cette extremité est toûjours l'endroit qui meurit le moins bien, comme le haut est l'endroit qui meurit toûjours le mieux.

Je devrois avertir, qu'on ne cueille point de raisin, & sur tout de Muscat, à moins qu'il ne soit entierement meur ; en éfet, la parfaite maturité est entierement necessaire pour y faire trouver la douceur & le parfum, sans lesquels rien n'est moins agreable que ce Muscat.

MUSCATS *confits au sucre*. Les raisins Muscats seront fendus comme le verjus, pour leur ôter les pepins, & en même tems jettez-les dans la poêle sur le sucre en poudre : l'on en pressera quelques grapes pour en tirer du moust, afin de donner une suffisante humidité au sucre pour le fondre ; car si vous en donniez trop peu, le sucre ne fondroit pas tout, & les plus gros morceaux se maintiendroient en forme de conserve : c'est pourquoi en ce fruit ici, & en tout autre, vous y mettrez du descuit, c'est-à-dire, de l'eau ou du jus, une suffisante quantité, ce que l'experience vous aprendra en peu de tems ; car aussi d'y en mettre par excez, il faudroit que vos confitures fussent plus long-tems sur le feu, pour exhaler le trop d'humidité qu'il y auroit, & cela les dépeceroit par trop de cuisson, & gâteroit la couleur.

Pour les rendre beaux, il faut cinq quarterons de sucre à la livre de Musquat, afin qu'il y ait quantité de syrop, qui est la grande beauté en ces confitures-là : vous les confirez, puis les dresserez dans des Tasses, n'y mettant qu'un lit de Musquat, & au bout de deux jours vous verserez le syrop de dessus, & les couvrirez & gouvernerez comme les cerises.

Les autres raisins seront confits sans autre façon que de les faire un peu amortir au Soleil ou au four, & les égrener sans les fendre, & y mettre livre à livre de sucre & de fruit, puis vous les ferez cuire en bonne consistance, & les dresserez dans des pots & tasses, les gouvernant comme les Musquats.

MYR.

MYRTE, MEURTE. Italien, *Myrto*, Espagnol, *Murta-Raian*, Allemand, *Vvelschbydelbeer*.

QUALITEZ. Le Myrte tient du chaud & du subtil.

DESCRIPTION. MYRTE. Le domestique a l'écorce rouge, ses feüilles sont longuettes & toûjours vertes, approchant du Grenadier : ses fleurs sont petites, blanches & fort odoriferantes.

LIEU. Il aime les païs chauds & arrosez, il est fort dessicatif.

PROPRIETEZ. On tire un suc des feüilles & du fruit, qui est astringent pris par dedans ou par dehors : il est bon à ceux qui crachent le sang, & pour faire uriner ; la graine prise avant que de boire, empêche de s'enyvrer : la decoction des feüilles noircit les cheveux, & on en fait un bain pour remettre les membres disloquez, en fomentant les os rompus : le fruit mangé fortifie admirablement le cœur ; l'huile est bonne pour les contusions.

MYRTE. DESCRIPTION. Le Myrte étranger n'est point different du commun, quant à la feüille, si ce n'est qu'elle est plus claire & plus pointuë ; outre qu'elle est extrémement épaisse, & garnit beaucoup les branches, ce qui est la cause qu'on s'en sert particulierement dans les Jardins pour faire de l'ombrage : son fruit est long, & presque semblable au commun, aussi bien que ses fleurs.

LIEU. On ne le trouve qu'aux païs chauds, dans les Jardins.

PROPRIETEZ. Il a les mêmes vertus que les autres : l'eau distillée des fleurs de Myrte a une odeur parfaitement agreable, qui réjoüit le cœur & le cerveau. Il y a grande amitié entre le Myrte & le Grenadier, en sorte qu'ils se rendent feconds l'un auprés de l'autre. L'huile de Myrte fortifie le cerveau, le cœur & l'estomac.

N

NARCISSES *Fleur*. Les Narcisses sont de plusieurs sortes, & de differentes couleurs ; car il s'en trouve de blancs, de jaunes, de couleur de citron ; de simples, de doubles, de grands, de petits, de hatifs, de mediocres, & de tardifs.

Les plus communs sont les Constantinopolitans, le Boncore, celui de Raguse, le Crenellé, le Jaune, le Sauvage étoillé, le petit & le grand Rosal, le Montagnard tardif, celui de Narbonne, l'Anglois, troisiéme espece raportée par Mathiole, l'Emerocale de Valence.

Celui de Constantinople ou de Bisance, que l'on appelle encore Calcedomen, produit à l'extremité de sa tige douze fleurs, qui ont les feüilles blanches & épaisses, mais il y vient au milieu de certaines petites feuillettes jaunes avec le gaudet.

Le

Le Boncore ne differe du premier, qu'en ce qu'au milieu des feuilles blanches, il a le gaudet crepu & pelisse. On lui a donné le nom de Boncote, parceque celui qui l'a trouvé le premier, s'appelloit ainsi.

Celui de Raguse, au lieu des petites feuilles blanches, qui dans les autres se font au milieu, a un petit cercle jaune crepu, avec plusieurs tours qui le remplissent; & parcequ'il est venu de Raguse, le nom lui en est demeuré.

Le Crenillé est de deux façons; il y a le grand & le petit. Le grand produit des fleurs en quantité, mais il en avorte plusieurs; les feuilles en sont blanches, & au milieu de quelques unes il s'étend une petite ligne jaune fort élevée, qui ont à leur extremité la figure d'un petit cornet.

Le petit n'aporte que quatre ou cinq fleurs, qui ont six petites feuilles blanches, du milieu desquelles sort le gaudet de couleur jaune crépu, & est rempli de six petits cornets, qui forment une étoile de même couleur.

Les jaunes ont plusieurs differences, neanmoins toutes leurs fleurs ont les feuilles & le godet d'un jaune doré, & different seulement en grandeur, & en ce qu'ils ont plus ou moins de couleur.

Le Sauvage étoilé fait la fleur double, dont les feuilles sont d'un jaune de paille, & rangées comme une étoile.

Le petit, en forme de Rose, est d'un jaune clair & tout plein de feuilles; on l'appelle aussi Narcisse frisé, parcequ'il a les feuilles crépuës & ridées comme un choux & une laituë, mais il est fort sujet à avorter.

Le grand en forme de Rose, que l'on nomme aussi Silvestre ultramontain, ne produit qu'une fleur. Il pousse dans le milieu, au lieu de gaudet, quantité de feuilles redoublées, dont les unes sont d'un jaune clair & verdoyantes; quand elles s'ouvrent, & qu'elles se développent peu à peu, il semble que ce soit une Rose jaune; mais quelquefois la neige & les eaux le font crever.

Le Montagnard tardif jette trois ou quatre fleurs, qui ont les feuilles blanches & plus grandes que celles du Narcisse commun, mais elles sont rompuës & disposées dans la figure d'une étoile; elles ont le gaudet large & couleur de citron, & quelquefois orangées.

LE NARCISSE de Narbonne jette une ou plusieurs fleurs, incomparablement plus petites que celles des autres Narcisses, il a le gaudet jaune & grand, qui s'élargit à son ouverture en forme d'une cloche.

L'Anglois a la fleur un peu plus grande que la précedente; il a aussi le gaudet jaune, mais égal par tout.

Le Tiers de Mathiole, à l'extremité de sa tige, qu'il a plus platte que ronde, répand dix ou douze fleurs blanches, qui étendent six feuilles longues & étroites, separées les unes des autres, & partagées en étoiles; au milieu desquelles s'élevent le gaudet: mais comme ces feuilles sont extrémement debiles, & principalement au bord, elles sont de peu de durée; les fleurs s'ouvrent l'une aprés l'autre, trois ou quatre à la fois, & pendant que les premieres se passent, les autres fleurissent.

Le Narcisse Emerocalle de Valence fait sortir du haut de sa tige huit ou dix fleurs semblables à celles dont nous venons de parler, qui sont si resserrées à se faire voir, qu'elles ne paroissent qu'une ou deux à la fois; & celles qui sont fleuries commencent à flétrir, quand les autres sont prêtes de s'ouvrir. Cette fleur a beaucoup de rapport avec les clochettes blanches, aiant les feuilles de même couleur, longues, étroites, separées & faisant la figure d'une étoile, au milieu desquelles s'éleve un gaudet frisé par le bord, qui pour sa longueur est comme une clochette. Cette fleur est si foible, qu'a peine duret'elle un jour entier: aussi est-ce pour cela qu'elle porte le nom d'Emerocalle, qui signifie fleur ou beauté d'une journée.

Leur culture. Toutes les especes de Narcisses susnommez, veulent être cultivées de la même maniere; c'est à-dire, bien exposées au Soleil, une terre pareille à celle des Jardins potagers. Il faut les enterrer six doigts sous terre, & les éloigner d'un demi pied les uns des autres.

Au bout de trois ans, il les faut lever pour en ôter les cayeux qui y sont multipliez.

GRAND NARCISSE, nommé le Nompareil.

Outre les especes de Narcisses, dont nous avons déja fait le détail, il y en a encore d'une autre sorte, lesquels pour être plus grands & plus étendus, ont été nommez les Incomparables ou les Nompareils.

Ils sont le Jaune doré, le Jaune pâle, & la couleur d'un Citron, bordé d'orange; le Grand Blanc, le Petit Blanc, & le couleur de Citron double.

Le Jaune doré a six feuilles d'un jaune éclatant, bien onies & bien ouvertes, avec le gaudet, qui s'élargissant dans le fond, s'enfle presque à la grosseur d'un doigt.

Le Jaune pâle ne differe du precedent, qu'en ce qu'il a les feuilles plus étroites, separées & frisées, & que sa couleur, qui est jaune en naissant changeant peu à peu, devient pâle & blancheâtre.

Le couleur de Citron bordé d'orangé, ressemble mieux au jaune doré; parcequ'il fleurit d'abord d'un jaune pâle, & en croissant il se maintient toujours dans la même couleur. Il a le gaudet plus grand, & bordé d'une couleur orangée, les feuilles plus larges & plus pressées.

Le Grand Blanc répand ses feuilles & les écarte, mais le petit les tient plus serrées & plus unies; ainsi le grand Narcisse blanc, qui a le gaudet jaune, ne differe en rien du petit, sinon que celui-ci a les feuilles plus courtes, & le gaudet d'une couleur plus vive.

Le couleur de Citron double, jette jusques à trois rangs de feuilles assez grandes, & dans ses tours cruissent quantité de certaines petites feuilles d'un jaune tres-brillant, & cette fleur est si belle dans sa plenitude & sa bonne grace, que c'est justement, qu'on lui peut donner le nom du grand Narcisse, & de l'incomparable, parcequ'elle renferme elle seule les beautez qui se trouvent separément dans toutes les autres.

Leur culture. Cette sorte de Narcisses demande une situation mediocrement solaire, & une terre semblable à celle des potagers; elle veut être enterrée de la profondeur de quatre doigts, & avoir quatre poulces d'intervalle. Il faut les levee au bout de trois ans, pour les décharger de la nombreuse quantité de tailles qui se feroient.

NARCISSES D'INDE. Il y a encore six autres sortes de Narcisses, que l'on appelle d'Inde, parcequ'ils ont été apportez de ce païs-là, comprenant dans ce nombre celui de Virginie,

comme ceux-ci sont differens dans leurs fleurs & dans leurs couleurs, aussi veulent ils être diversement cultivez.

Pour en faire le denombrement ; le premier est le Narcisse de Virginie ; le second, le Narcisse de Jacob ; le troisiéme, le Narcisse tirant au lis rouge ; le quatriéme, le Narcisse tirant aux lis vineux ; le cinquiéme, le Narcisse tirant au lis sphetique ; le sixiéme & dernier, le Narcisse Ecaillé à double fleur.

NARCISSE DE VIRGINIE. Cette fleur porte le nom d'une d'Isle de laquelle elle est venuë ; elle est d'abord qu'elle fleurit d'un blanc sale, mais peu à peu changeant de couleur, elle devient enfin d'un beau rouge clair ; elle répand ses feuilles comme une Tulippe de Perse ; mais un peu plus grandes, & elle ne les ouvre jamais.

Sa culture. Elle vient mieux dans les pots, qu'en pleine terre ; elle ne veut pas être enfoncée plus avant que de deux doigts ; il lui faut donner peu de Soleil, & ne la pas lever souvent.

NARCISSE DE JACOB. Le Narcisse de Jacob jette jusques à quatre fleurs de six feuilles chacune, de couleur de pourpre languissante par le bas, & dégenerant en couleur d'orangé par le haut, chaque fleur dans sa forme ressemble au lis blanc ; elle a six filets longs & blancheâtres, qui s'amortissent en petits boutons, qui tirent au jaune, & le filet du milieu plus grand que les autres tire au rouge : cette fleur, au contraire de toutes les autres, paroît d'abord avec sa tige ; & quand elle est ainsi fleurie, elle commence à jetter son verd & ses feuilles.

Sa culture. Le Narcisse de Jacob doit être dans un pot, il veut une terre maigre & sablonneuse ; on l'enfonce de deux doigts, il demande l'eau & le Soleil, jusques à ce que les premiers froids aient seché les feuilles, & alors il le faut serrer dans un lieu ouvert & bien airé, dans lequel il le faut laisser sans lui rien faire, jusques au milieu du mois de May, auquel tems il faudra soigneusement lever la terre de dessus, jusques à ce que l'oignon soit découvert, prenant garde de n'en point offencer les racines. Cela fait on détache délicatement les cayeux de l'oignon, que l'on recouvre de la terre, puis on l'arrose jusques à ce que la terre soit bien détrempée, & puis on le met au Soleil & à la pluie, ne laissant pas pour cela de l'arroser, quand il en a besoin. On le leve rarement pour le décharger des petits oignons qu'il faut planter dans d'autres pots à part. J'ai neanmoins plusieurs fois experimenté, que quand on lui dône la culture ordinaire, ci-dessus enseignée, il en fleurit beaucoup mieux.

NARCISSE ROUGE. Le Narcisse rouge, tirant au lis, qui est autrement appellée le Narcise Madame, jette vingt fleurs & davantage, petites, longnettes, & de couleur verdâtre ; elles s'ouvrent l'une aprés l'autre ; elles sont pendantes, droites, serrées & fort druës. Elles ont la figure du lis blanc, & la même grandeur, mais les feuilles en sont plus pressées & moins renversées. Elles sont dans le commencement d'un blanc mêlé de rouge, & plus elles vieillissent & plus elles deviennent colorées ; le fond du dedans est blancheâtre, dás le pied il est rougeâtre par le haut, qui se termine en une petite cime ronde, qui semble à un petit bouchon. Celui du mille n'a point de boutons, mais il est plus lung & plus coloré que les autres ; il fleurit au commencement du mois de Septembre.

NARCISSE VINEUX CLAIR. Ce Narcisse, auquel on donne aussi le sobriquet de fausse Madame, ne differe du precedent, qu'en ce qu'il a la tige plus foible & plus tortuë ; il pousse moins de fleurs, & les fait plus petites, & d'une couleur moins chargée.

Leur culture. Ces deux especes de Narcisses sont mieux dans des grands pots qu'en pleine terre. Elles veulent le grand Soleil, une terre maigre & legere, il les faut enfoncer de trois doigts dans la terre, & point davantage ; on l'éleve tres-rarement.

NARCISSE SPHERIQUE, *dit la Girandole.* Le Narcisse Spherique, qui s'appelle aussi Ornitogal spherique, & qui par plusieurs & plus communément est appelle l'Indien ; mais que les Jardiniers modernes connoissent encore mieux par le nom de Girandole, pousse la fleur avant la tige, laquelle s'élevant peu à peu, s'ouvre à la fin comme une bouche, dans laquelle on en découvre plusieurs, qui s'élargissant de tous côtez, font comme une Sphere, au haut de la tige il se forme quantité de filets rouges, assez longs, entre lesquels il croît encore de petites tiges de la longueur d'un demi pied, larges d'un doigt, de figure triangulaire dans l'epaisseur, vertes & rouges, avec de petites têtes comme de coques de Tulippes, desquelles tiges il y en a qui sont pendantes, & d'autres qui se tiennent droites ; de leur extrêmité sort une fleur de cinq feuilles, de couleur cramoisi, de retroussées par dessus, & annelées ; la feuille de dehors s'éleve avec six filets au milieu de même couleur, & fort agreables à la vûë, qui sont couverts de petits chapeaux mouvans & assez grandets, qui tous ensemble se deminuënt en une couleur de jaune brun, le septiéme est plus long que les autres, & se grossit & se retord par le bout d'enhaut, pour faire un bouton de couleur de pourpre ; ces fleurs sont éloignées les unes des autres l'espace de trois doigts, ou un peu davantage ; elles fleurissent l'une aprés l'autre, & pas une ne s'épanoüit, qu'il n'en fleurisse une autre à sa place. C'est au mois de Septembre qu'elles paroissent, & elles durent un mois.

Sa culture. On lui doit donner la même qu'aux precedentes, prenant seulement garde qu'il faut plus de chaleur & moins d'humidité ; c'est pourquoi il en faut avoir plus de soins que des autres.

NARCISSE E'CAILLE'. Outre le nom d'écaillé, il s'appelle encore Suertio, Colchique, & plus souvent Indien ; il jette de sa robe une fleur semblable à une Grenade, qui a six feuilles, & quelquefois davantage, d'un beau rouge de feu, & ces feuilles renferment quantité de petites fleurs d'une couleur incarnate, à demi ouvertes ; de chacune de ces fleurs il sort trois filets rouges, qui ont un chapeau jaunâtre : quand cette plante est fleurie, & que la tige monte en graine, les feuilles du pied commencent à pousser, & ne viennent point que la fleur ne soit tombée ; il fleurit rarement, mais sa beauté vaut bien qu'on prenne la peine de le faire venir.

Sa culture. Elle doit plûtôt être mise dans des pots remplis de terre maigre & sablonneuse, que dans les planches, à trois doigts de profondeurs ; quand les feuilles en seront sechées, s'il est dans une planche, il faudra laisser secher la

tette tout au tour, & y en ajoûter de nouvelle par dessus, de peur que les eaux & le Soleil ne lui faillent tort. Et s'il est dans des pots, on le doit serrer dans un endroit à l'abri, qui soit pourtant bien aéré.

Proprietez & vertus medecinales du Narcisse. La racine cuite du Narcisse, soit qu'on la mange, soit qu'on en boive la décoction fait vomir. Elle est excellente à la brulure, pourveu qu'on l'applique promptement avec du miel.

Elle guerit la coupure des nerfs en la mettant dessus la partie affligée : la mêlant avec du miel, on en fait un emplâtre souverain pour rétablir les entorses & les dislocations, comme aussi les douleurs inveterées que l'on ressent dans les jointures.

Mêlée avec du vinaigre, & de la graine d'ortie elle efface les taches & les rougeurs du visage, elle purge la pourriture des ulceres; fait crever les apostumes, en la petrisant avec du miel, & de la farine d'ivraye qui croit dans le froment, elle fera sortir toutes les mauvaises humeurs qui se sont amassées dans le corps. Et outre cela, elle a quantité d'autres vertus, pour l'intelligence desquelles voyez Matthiole, & les autres Auteurs.

NARCISSE, *Violier blanc, bulbeux.*

Description. Ce second Narcisse, selon Matthiole a quantité de feuilles assez longues & épaisses, il n'a qu'une seule tige mince, au bout de laquelle d'un seul endroit, sortent cinq ou six fleurs fort belles, qui ont une couronne jaune au milieu, & une couleur fort éclatante.

Lieu. Il vient ordinairement en Italie, d'où il a été envoié aux autres païs, & fleurit en Mars & Avril.

NARCISSE, IV. à plusieurs fleurs.

Qualitez. Chaud & sec au 2. d.

Description. Cette espece à l'oignon assez gros, peu de feuilles & courtes, la tige fort hautte, au bout de laquelle viennent cinq ou six fleurs, qui ont six ou sept feuilles blanches, pour la plûpart, aiant chacune à sa naissance une petite feuille qui l'accompagne.

Lieu. Il est assez commun en Italie, & fleurit en May & Juin.

NARCISSE, *ou Campanette*, Italien, *Narsisso*, Allemand, *Narcissen Roslin.*

Qualitez. Chaud & sec au 2. d.

Description. La premiere espece à l'oignon presque rond, accompagné de quantité de fibres menuës, elle a peu de feuilles, assez étroites & un peu courbées, elle n'a qu'une tige toute droite, de laquelle sortent trois ou quatre fleurs, qui ont six feuilles fort grandes, de couleur jaunes ou blanches, il y a des filets jaunes au dedans.

Lieu, & tems. On en trouve ordinairement és jardins à fleurs, & fleurit au mois d'Avril.

Proprietez. La racine est dessechante, & ultinative, étant mangée ou bûë, elle fait vomir; étant pilée & bûë, ou seulement machée, comme Clusius l'a experimenté, elle consolide les plaies & sert aux herniets appliquée.

NARD *bâtard de Languedoc.*

Description. Ses racines sont menuës, courtes, rares & dures, sur lesquelles il y a des houppes de cheveux, rangées en épi, de la grosseur du petit doigt, d'un pâle brun, de la hauteur d'une palme, qui semblent coupées par le bout, quantité de feuilles qui viennent de la racine, passent par l'épi; elles sont vertes, fermes comme des joncs, de la hauteur d'un pied, ou environ, toute la plante est sans odeur; si ce n'est l'épi, qui a la senteur de la mousse des Chênes.

Lieu. Il vient dans le Languedoc, dans une montagne nommée Paradis de Dieu, en un endroit humide, proche d'un Bourg appellé Ganges. Les Auteurs qui en parlent, comme Pena, & Dalechamp aprés lui, n'en marquent aucune proprieté, que celle des autres especes; laquelle pourtant, n'aiant pas une si bonne & puissante odeur, il ne peut en avoir probablement, & aussi n'en use t'on pas en Medecines ordinairement.

NARD *de Montagne*, Italien, *Nardomontana*, Allemand, *Celtischernardus.*

Description. Le Nard de montagne fait une tige d'une coudée de haut, & quelquefois plus menuë, droite, ronde; à la cime il sort des fleurs rouges, purpurines, & blafardes, & ensuite une graine, comme à la Valerienne, les feuilles sont au pied de la tige, celles d'en bas sont plus grandes, longues & pointuës comme des fers de pique, & les autres attachées à des petites queuës de deux à deux; il a deux racines disposées comme des testicules de chien, noires & odorantes, où sont attachés divers petits filaments.

Lieu. Il croît en Syrie & Cilicie, & dans les montagnes, & fleurit en May.

Proprietez. La racine comme étant aromatique, est seulement en usage, & non pas les autres parties de la plante, lesquelles étant sans aucune odeur, sont aussi estimées inutiles en Medecine.

NAV.

NAVEAU, ou NAVET, Italien, *Napo, ò Navone*, Espagnol, *Nabo*, Allemand, *Steckruclen.*

Qualitez. La graine chaude & seche, la racine, chaude au 2. & hum. au 1. d.

Description. C'est une plante assez connuë, & qui a la fleur, la tige, la racine & les fleurs presque comme les Raves; mais sa racine est plus longuette, & ramassée & d'un goût plus delicat.

Lieu. On les seme dans les champs comme les Raves.

Proprietez. On peut dire en general qu'elle est venteuse, qu'elle enfle l'estomac, & qu'elle nourrit peu, quoiqu'elle échauffe assez; elle entre dans la Theriaque, à cause qu'elle est bonne contre les venins, étant bûë dans du jus d'orange ou de limon, elles fait mourir les vers; étant bûë dans l'oxymel, & de l'eau chaude, elle fait vomir les crudités de l'estomac. Les Navets cuits & appliquez par dehors diminuent les douleurs de la goute; la graine bûë en decoction faite avec de Capillus Veneris, les figues & lentilles, est un preservatif dans la verolle, chasse la gâle & pustules, & notamment une cuillerée de cette decoction dans du vin, y ajoûtant une dragme de graine de lin, est propre à faire uriner.

NAVETS. Il y en a de plusieurs especes, que je ne particulariserai point, je dirai seulement que les petits sont les meilleurs, & les plus agreables au goût, les autres étant mollasses & aiant moins de saveur.

On les seme en deux tems, au renouveau, & au commencement d'Aoust; toute la difficulté qu'il

y a, c'est de bien prendre son tems ; car s'il est trop pluvieux, la graine creve, & ne germe point; c'est pourquoi voiant qu'une semaille aura manqué, l'on rebinera le gueret, & on le resemera tout de nouveau : quand ils sont levez, même quand ils ont deux, ou quatre feuilles, si le tems est trop sec, les ticquets & pucerons les mangent, & c'est à recommencer comme je viens de dire ; pour être bons, il ne faut pas qu'ils soient plus de six semaines dans terre ; autrement ils deviennent verreux, se desséchent & sont desagreables à manger, étant pleins de filets.

L'on les serre pour l'hiver dans la cave ou autre lieu exempt de la gêlée, sans autre soin que de les mettre en monceau, ou par bottes.

Pour la graine, il faut choisir des plus beaux, plus longs, & plus clairs, lesquels on remettra en terre au renouveau, & l'on arrachera la plante quand on verra les premieres gousses s'ouvrir, la mettant secher, & l'on la brisera entre les mains sur un drap, lui laissant passer le reste du jour au grand Soleil, pour en dessecher toute l'humidité, puis on la nettoyera & serrera en lieu temperé.

NAVETS. Les Navets sont un legume, qui s'emploie en bien de sauces ; car, premierement, ils se mangent comme les salsifix communs, & s'apprêtent de même ; en second lieu, on les mange fricassez à la poêle avec du beurre ou du lard, un peu de verjus, assaisonnez de sel, de poivre & de moutarde ; troisiémement, on les sert en potages maigres, & en potages gras, & enfin ils se preparent en differens ragoûts.

NAVETS ne se multiplient que de graine, qui ressemble à peu prés à la graine de choux.

Voyez le mot de *Rave*.

NEF.

NEFFLES *est un fruit qui renferme trois noyaux & qui est rougeâtre & de forme presque ronde.*

NEFFLIER. Le Nefflier est un arbre fort estimé & recherché de plusieurs, il y a peu de maisons de Campagne qui n'en soient fournies, il est long à venir, & il est d'une nature à demeurer nain pendant beaucoup de tems, à cause de l'extrême dureté de son bois, qui tient toûjours de la séve de l'épine blanche sur laquelle on le greffe ordinairement.

On compte de trois especes de Neffliers : La premiere & la plus estimée, est celle qui a ses feuilles larges, qui croit plus que les deux autres, & qui produit son fruit plus gros, & de meilleur goût.

La seconde espece n'est pas si prisée, parcequ'elle n'a ny sa feuille si belle, ny son fruit si gros, joint à cela qu'il est sec, ce qui ne le rend pas si agreable au manger.

Et la troisiéme enfin est plus rare, mais avec tout cet avantage, on peut dire qu'elle est plus curieuse que bonne, son fruit est fort petit, & vient naturellement sans noyaux.

Les sujets qui conviennent le mieux à recevoir les Neffliers, sont l'épine blanche & poirier sauvage, & ils se greffent même encore sur leur propre tronc, là-dessus ils produisent differens effets, & conformément à la nature du sujet auquel ils sont appliquez ; & c'est ce qui fait, diton, que si l'on entoit des Neffles du poirier franc, elles deviendroient bien plus grosses, & de meilleur goût, que si on les greffoit sur le sauvageon, ou sur l'aubepin ; l'experience nous peut faire parler avec certitude là-dessus.

Comme les Neffliers ne se greffent qu'en fente, on attend le mois de Mars pour faire cette operation, dans laquelle on sera pleinement instruit si l'on veut avoir recours à l'article qui traite de la greffe en fente.

Les greffes de Neffliers se cueillent dans l'extrêmité de leurs branches, d'une ou de deux féves, mais celles de deux sont toûjours les meilleures, sur tout les greffes qui ont des anneaux dans le commencement du bois de la derniere séve.

Tels anneaux sont des marques de certains fibres transversez, dans lesquels il se fait lentement une circulation de séve, qui oblige telles greffes de produire bien plûtôt du fruit, que lorsquelles sont toutes unies, où la séve pour lors portant en haut avec force, & ne s'arrêtant en aucun lieu, ne leur fait pousser que du bois pendant bien du tems, avant de donner les productions qu'on espere.

Trois ans aprés que les Neffliers ont été greffez, on les arrache de la pipiniere pour le mettre en place, & le veritable tems est le mois de Novembre.

Je trouve qu'en plantant le Nefflier, il y a des observations à faire : la premiere est, que si cette espece d'arbre est greffé sur le sauvageon ou poirier sauvage, il faut être soigneux avant de les planter, de leur couper le pivot, crainte que cette partie de l'arbre croissant toûjours au bas, ne reçoive une partie de la substance de la terre qui devroit servir à l'entretien des branches, & à la nourriture du fruit, ce qui fait aussi que pour lors il ne faut point mettre de bonne terre au fond des trous, pour ne point obliger ces sauvageons d'agir avec autant de préjudice.

Et la seconde est, qu'au contraire, si les Neffliers sont greffez sur l'aubepin, ou sur eux-mêmes, on ne craindra point en les plantant, ce qui se pratique une fois pour toûjours, de les traiter le mieux qu'il sera possible, aprés cela ils viendront tres-bien.

Les Neffliers sont comme les autres arbres, qui mieux on leur fait, plus ils rendent du profit, aussi plus on les labourera, plus ils apporteront des Neffles, & pendant les trois premieres années, il est fort necessaire de leur donner trois labours par chacune, si l'on veut avoir le plaisir de joüir bien-tôt du fruit de ses peines.

Ce fruit n'est pas comme la plûpart des autres fruits, qui quittent l'arbre aux moindres approches des froidures ; car au contraire, les Neffles n'y tiennent que d'autant plus attachées, & ne s'en separeroient pas, si l'on ne prenoit le soin de le faire, lorsqu'on juge qu'elles sont presque parvenuës à une maturité parfaite, qu'elles acquierent sur la paille, où on les met pendant quelque tems.

Ce fruit se mange ou crud, ou mis en compote, avec du beurre frais, du vin & du sucre, & se sert comme un mets délicat.

NEFFIER. *Nefflier*, Italien, *Nespolo*, Espagnol, *Nesperas*, Allemand, *Nespelbaum*.

QUALITEZ. Froides, seches & astringentes.

DESCRIPTION. Nefflier, Lazarolo des Italiens, que Dioscoride appelle *Mespilos*, est un arbre de mediocre grandeur, qui retire fort à l'aubepin; ses feuilles sont découpées tout de même ; il est aussi épineux, & a des fleurs blanches, qui viennent en tous les fruits, qui sont longuets, rougeâ-

tres, faits comme une petite Nefle, n'aiant que trois noyaux au dedans.

Lieu. Il s'en trouve en Italie, & en toute la France; son fruit meurit en Automne sur la fin de Septembre.

Proprietez. Les Nefles sont bonnes à manger aux cœliaques, & à ceux qui ont le flux de ventre, leur decoction arrête les defluxions qui tombent sur la gorge, sur le gosier, sur les dents & sur les gencives, si on s'en lave la bouche: si les femmes se tiennent quelques-tems assises dans cette décoction, cela arrête la trop grande abondance des menstruës: étant seches, incorporées avec du suc de Rose, en y ajoûtant des cloux de girofle & corail rouge, & un peu de noix muscade, on en fait un cataplâme excellent, étant appliqué sur l'orifice de l'estomac, pour appaiser le vomissement.

NEG.

NEGOCIANT. *Pour augmenter son bien il faut faire quatre choses. La qualité que doit avoir un Marchand à la vente de sa marchandise, c'est d'être honnête homme; car c'est le moien de faire son salut, & aquerir la reputation des gens de biens, si necessaire aux Negocians, & sans laquelle ils ne feront jamais leur fortune.*

1. L'homme de bien consiste à être de bonne foi. 2. A ne tromper personne, c'est-à-dire ne point vendre à faux poids & à fausse mesure, qui soient moins pesans, ou moins legers que ceux & celles portées par les Ordonnances; en aunant la marchandise, de bien conduire l'étoffe bois à bois, sans la tirer pour l'étendre davantage, afin d'en moins donner du nombre convenu; en la pesant, ne point par artifice & subtilité de la main, faire pancher la balance du côté où est la marchandise, afin qu'il s'y trouve davantage de poids. 3. Enfin, d'observer la justice, & de donner plûtôt d'aunage & de poids, que moins. 4. De ne point vendre la marchandise l'une pour l'autre; par exemple, une personne demandera un velours de Gennes, dont elle n'a aucune connoissance, on lui en donnera un de Lyon; un drap façon d'Espagne, pour un veritable Espagne, un drap de Satte, pour un d'Hollande, une Serge façon de Seigneur, pour une vraie; ainsi de toutes marchandises, quand même elles seroient aussi bonnes, même meilleures que celles que l'on demande; car c'est une tromperie qui ne se doit faire dans le Negoce. Si l'on demande une étoffe de soie cuite, n'en pas donner une qui soit mêlée de soie cruë: dans la boutonniere d'or & d'argent, ne pas faire le moule de bois de gayac, ou de buy, pour le faire peser davantage; pour les teintures, ne pas vendre du rouge & du violet commun pour du cramoisi; en un mot, de quelque sorte & qualité de marchandises que ce puissent être, ne les jamais vendre pour autres que pour ce qu'elles sont.

A l'égard du profit qui se peut faire sur la marchandise, il est impossible d'en donner des regles; car si c'est marchandise de soie, draperie, sergerie, & autres qui ne soient point sujettes à la mode, comme les noires; celles qui se manufacturent dans le Roiaume, où il n'y a point de risque à les faire venir, & qu'elles soient ordinaires, les Marchands n'y peuvent pas faire de grands profits, parceque ce sont marchandises connuës; mais à l'égard des étoffes façonnées & de couleurs, dont les modes changent d'une année à l'autre, & de celles qui ne servent que pour le luxe, l'on y peut gagner considerablement; les Marchands se ruïneroient: ce que j'ai dit ci-dessus, doit servir aussi pour toutes sortes de marchandises sujettes à la mode, & aux risques que l'on court pour les faire venir; tout cela dépend du jugement & de la conduite des Negocians.

Les causes du bonheur d'un Negociant. Le bonheur & la fortune des Negocians procedent ordinairement de la connoissance parfaite qu'ils ont du commerce, de la grande experience qu'ils ont aquise en servant d'autres Marchands auparavant que de faire leur établissement; du bon ordre qu'ils ont à tenir leurs livres; de la prevoyance & de prudence qu'ils ont de ne se point charger de trop de marchandises, & de ne point prêter au dessus de leurs forces; du soin & de la vigilance qu'ils ont de solliciter leurs dettes, & de l'assiduité qu'ils ont à demeurer dans leurs Magasins & dans leurs boutiques, & à examiner la conduite de leurs Facteurs & de leurs Domestiques; de l'épargne & de l'œconomie de leurs maisons, & de la reputation qu'ils s'aquierent, d'être gens de bonne foi, & de tenir leur parole, l'aiant une fois donnée, quand même ils devroient perdre sur les marchez qu'ils ont faits; de la fermeté & du courage qu'ils ont pour surmonter toutes les difficultez & disgraces qui leur arrivent, & qu'ils n'ont pû prevoir.

Il est certain que si un Negociant a toutes les qualitez ci-dessus representées, il fera asseurement une bonne maison, pour peu de fortune qu'il ait, ou du moins s'il n'amasse de grands biens, il se maintiendra toûjours avec honneur dans le commerce.

De la maniere que les Negocians en gros doivent se conduire dans la vente de leurs marchandises, tant dans la Ville de leur residence, que dans les Provinces, & dans les Foires.

Il y a grande difference entre les maximes qui se pratiquent pour la vente des marchandises en gros, & celles qu'il faut avoir pour le détail; car dans le gros la vente est sommaire, & les marchez se concluent dans le oüi ou le non; il n'est pas de même dans le détail, car il faut une grande abondance de paroles pour persuader les acheteurs, la raison en est, que ceux à qui les détailleurs vendent leurs marchandises, n'en connoissent pas le plus souvent la bonté & la valeur; au contraire les grossiers n'ont affaire qu'aux Marchands en détail, qui s'y connoissent quelquefois mieux que les marchands en gros, à cause de la grande habitude qu'ils ont de voir la marchandise, de sorte que toute la science d'un grossier en la vente de ses marchandises, consiste:

Premierement, d'observer ce qui est dit dans la premiere partie de cet Ouvrage, pour l'instruction des Commis & Facteurs, qui serviront les Negocians en gros, qui étoit le lieu où cela devoit être traité, parceque ces maximes sont communes entre les Maîtres & les Facteurs; mais il y en a d'autres qui sont reservées aux Maîtres seuls, parcequ'ils peuvent disposer de leurs affaires, de la maniere qu'il leur plaît, ce qui n'est pas permis aux Facteurs; car ils doivent suivre en toute chose la volonté de leurs Maîtres.

Outre ces maximes, les Negocians en gros doi-

vent encore,dans la vente de leurs marchandises, qu'ils feront tant dans la Ville de leur residence, qu'en toutes celles des Provinces du Roiaume, & dans les Foires qui s'y tiennent, observer celles qui seront marquées en le present Article, & dans le suivant, je parlerai aussi de ceux qui font le commerce de proche en proche dans les pais étrangers voisins, & par les voyages de long cours, qui sont les trois sortes des Negocians en gros; car comme il a été dit ci-devant, ce sont des maximes differentes qu'il faut avoir pour l'une, & l'autre negociation.

Les Negocians en gros qui vendent seulement leurs marchandises aux Marchands en détail des Villes où ils sont demeurans, font leurs affaires avec plus de sureté, que ceux qui vendent aux Marchands des autres provinces du Roiaume, & dans les foires ou marchez, pour quatre raisons.

La premiere, parce qu'ils ont toûjours leurs débiteurs devant les yeux, & qu'ils voient tous les jours les Marchands en détail, ausquels ils vendent leurs marchandises, de sorte qu'ils connoissent leur bonne ou mauvaise conduite, sur laquelle ils se reglent en leur negociation.

La seconde, la sollicitation de leurs dettes leur est plus aisée, parcequ'il conversent continuellement avec leurs debiteurs.

La troisiéme, quand leurs debiteurs viennent à faire faillite, ils donnent plus facilement ordre à leurs affaires.

Et la quatriéme, s'il arrive quelques differens entre eux & les Marchands en détail pour raison de leur negociation, & qu'ils soient obligez de les terminer par les voies de la justice, ils plaident par devant leurs Juges naturels, sans sortir de leur ville.

Enfin ils font leur commerce avec plus de quietude d'esprit, moins de fatigue, & plus seurement que ceux qui vendent dans les Provinces & dans les foires & marchez.

Ils doivent sur tout s'appliquer à bien connoître les sujets sur lesquels ils veulent agir pour la seureté des marchandises qu'ils vendront à credit, car c'est d'où dépend tout le bonheur ou le malheur de leurs affaires, ce qui leur sera fort facile de sçavoir, pour peu qu'ils s'appliquent à voir & à examiner la conduite de ceux avec qui ils voudront negocier; car il est bien difficile à un Marchand de cacher ses actions, parceque elles sont connuës de tout le public; & d'ailleurs comme les Negocians en gros en ont déja servi d'autres auparavant que de s'établir dans le commerce, ils auront acquis chez eux cette connoissance pour avoir eû affaire aux Marchands en détail; quoiqu'il en soit, ils doivent prendre garde à neuf choses.

La premiere, que les Marchands ausquels ils vendront leurs marchandises à credit soient gens de probité & de bonne foi; parceque jamais ils ne leur feront de mauvais incidens; que si par hazard ils s'abusoient, soit au prix ou à l'aunage des marchandises qu'ils leur auront venduës, ils ne leur feront rien perdre, s'ils sont gens de bien & d'honneur, ils tiendront leur parole, lorsqu'on leur commettra des marchandises, quand même ils seroient asseurez de perdre sur icelles.

La seconde, que ce soient personnes capables du commerce, & assidus à leurs affaires; parcequ'ils seront assurez qu'ils s'y conduiront sagement, & qu'ils ne consommeront point leur bien en débauches; car il est certain qu'un Marchand assidu à sa boutique n'en trouve pas si facilement les occasions.

La troisiéme est de connoitre, s'il se peut, s'ils ne s'engagent point inconsiderement dans les prêts avec la Noblesse, ou s'ils ne prêtent point à tous venans; parceque l'engagement où ils se trouveroient avec des personnes qui ne les payeroient pas, feroient qu'ils ne pourroient aussi les paier de ce qui leur seroit dû.

La quatriéme est, de ne point s'engager trop à prêter des sommes considerables à un seul Marchand en détail, parceque s'il venoit à manquer, & à faire faillite, cela seroit capable de l'entrainer aprés lui & lui causer la même chose; c'est une des plus grandes maximes que doivent avoir les grossiers; car il y a un nombre infini d'exemples de Negocians en gros, qui pour avoir vendu presque toute leur marchandise à un ou deux Marchands qui sont venus à faire faillite, ont été accablez tout d'un coup, & ont perdu tout leur bien dans un jour, de sorte qu'ils ont été contraints aussi de la faire à leur tour; c'est pourquoi, comme dit le Proverbe, il ne faut pas mettre tous ses œufs dans un panier; c'est-à-dire, qu'il vaut mieux disperser son bien, & le mettre entre les mains de plusieurs Marchands en détail, que prêter à un ou deux; parceque l'on est plus assuré, & que quand l'on perd une petite partie, l'on en supporte plus facilement la perte, que si elle étoit plus considerable.

La cinquiéme est, de ne point s'engager inconsiderement avec les jeunes Marchands en détail, sur la croyance que l'on pourroit avoir, qu'étant enfans de famille, de peres & de meres tres-riches, qu'ils en seront plus assurez; c'est une fausse maxime, parceque s'ils viennent à faire mal leurs affaires, rarement les peres & les meres payent-ils pour leurs enfans; & en effet, seroit-il raisonnable que les peres & les meres, pour soûtenir le credit de leurs enfans, qui se sont ruinez par leur imprudence, & le plus souvent par le jeu & les débauches, s'embarrassassent eux-mêmes dans leurs méchantes affaires, pour ruiner par ce moien leur fortune, & celle de leurs autres enfans.

La sixiéme, il arrive que leurs debiteurs ne payent pas ce qui leur est dû à jour nommé, c'est-à-dire, à l'écheance du tems convenu entre eux, de ne leur pas tenir le pied sur la gorge, & ne leur pas faire payer des dix pour cent, pour interêt pour le retardement; car outre que c'est une usure effroyable, c'est ce qui cause leur ruine, & ce qui leur fait faire bien souvent faillite, & ainsi souvent ils perdent tout leur bien avec eux.

La septiéme, est de ne point prêter sur gages à quelques sortes de personnes que ce soit, pour la plus grande seureté de leur dû, & n'en point tirer de gros interêts; car c'est une usure detestable devant Dieu & les hommes, & qui attire la malediction de Dieu sur eux.

Neanmoins s'ils prêtoient à leurs amis pour leur faire plaisir, ils peuvent prendre des gages, ou nantissement, pour la seureté de leur dû, cela est naturel; mais ils ne doivent prendre aucun interêt; car ce seroit imiter les Juifs, cela n'est pas permis aux Chrêtiens; aussi les usures sont-elles deffenduës par toutes les Ordonnances, & si

ceux qui en usent ainsi étoient reconnus, ils seroient punis tres-severement.

Il est encore permis aux Negocians de prendre des nantissemens, ou des gages de leurs debiteurs, pour la seureté des sommes des deniers qui leurs sont dûës; mais ils doivent prendre garde quels seront ces gages; car si s'est des marchandises, elles deviennent à rien, parceque la mode s'en passe, tant pour les couleurs, que pour les façons; ainsi l'on pense bien souvent être en sureté, & retirer tout son dû, mais quelquefois l'on ne retire pas la moitié.

Les Negocians qui prendront des gages, ou nantissemens pour la sureté des sommes qu'ils prêteront, ou de ce qui leur sera dû, doivent prendre leurs precautions.

Maximes differentes des Negocians dans la conduite de leurs affaires & dans les achats.

Les Negocians doivent avoir differentes maximes & considerations pour la conduite de leurs affaires. Ceux qui le font des marchandises qui s'achetent dans les manufactures de France, ou qui en font manufacturer, pour en faire la vente dans une seule ville aux Marchands en détail, comme il se pratique particulierement a Paris, courent moins de risque, & le font plus facilement, que ceux qui vendent leurs marchandises non seulement dans la ville de leur residence; mais encore aux Marchands des autres villes du Roiaume, & dans les foires & marchez, & pour cela il faut sçavoir, que dans les lieu où il y a des manufactures considerables, comme à Paris, Lyon, saint Chaumont, Tours, Sedan, Amiens, Châlons, Rheims, Roüen, Laval, & autres villes du Roiaume, il y a plusieurs Negocians associez, qui font le commerce des matieres qui y sont necessaires, qu'ils vendent aux ouvriers, & qui achetent d'eux les marchandises qu'ils ont manufacturées, pour les vendre ensuite à ceux des autres villes, qui les vont acheter sur les lieux, ou qui leur en donnent la commission; il y a aussi des ouvriers qui sont assez puissants pour maintenir leurs manufactures, qui achetent, & qui font venir les matieres propres à leurs manufactures de la premiere main; il y a encore de petits ouvriers qui entretiennent chez eux trois ou quatre métiers, qui vendent leurs ouvrages aux premiers qui leur en demandent.

Or les Negocians en gros doivent se conduire en l'achat des marchandises qu'ils feront de ces trois sortes de personnes, selon le tems & les saisons; car dans ceux où la marchandise est rare, & en reputation, ils doivent l'acheter des uns & des autres comme ils pourront, & selon les avantages qu'ils y trouveront; mais dans ceux où le commerce est mort, & sans mouvement, & qu'il y a abondance de marchandises fabriquées dans les manufactures, ils doivent se conduire en cela avec beaucoup de circonspection.

Achat des marchandises, pour que les Negocians y fassent leurs profit, ils doivent observer les maximes suivantes.

La premiere maxime est, quand la marchandise commence à hausser de prix, ce qui vient ordinairement de deux choses; La premiere, de ce que les matieres qui la composent augmentent aussi le prix, à cause de leur rareté. La seconde, de ce qu'il y a peu de marchandises fabriquées, & que la demande s'en fait avec chaleur, alors il est certain que ce qui se trouve de fabriqué augmente quelquefois considerablement; or il est de la prudence de celui qui veut acheter, de sçavoir les causes qui produisent l'augmentation du prix des marchandises, & pour cela par exemple: Si c'est marchandise de draperie de soye, il doit s'enquerir si la recolte des soyes a été bonne ou mauvaise; car si l'année a été humide & pluvieuse, il y en aura asseurement peu; ainsi la rareté fait, qu'il en vient peu des lieux d'où on la tire, & c'est cette rareté qui produit cette cherté, & l'augmentation du prix de la marchandise fabriquée.

Il en de même des manufactures de draperie & sergerie de laines, quand les laines sont rares, & qu'elles sont augmentées de prix, & encore de toiles, quand il n'y a pas eu grande recolte de chanvre & de lins, ainsi de toutes sortes de matieres, qui composent les manufactures des marchandises dont l'on fait commerce; parceque la rareté, comme il a déja été dit, en augmente le prix, par consequent des marchandises qui sont fabriquées.

Il n'y a pas de doute, que quand l'augmentation du prix des marchandises provient de la rareté des matieres, non seulement elle se maintient long-tems, mais encore elle se hausse toûjours petit à petit; c'est pourquoi, il n'y a pas à déliberer par les Negocians en gros, d'en acheter promptement, & faire des marchez pour en recevoir encore ensuite, pendant un certain tems, le nombre qu'ils jugeront pouvoir vendre.

Si l'augmentation des marchandises vient du peu qu'il y en a de fabriquées, & par la grande demande qui s'en fait, & non par faute de matieres qui les composent, il faut agir prudemment dans l'achat; parceque c'est quelquefois un feu qui passe en peu de tems, & cette augmentation ne dure qu'autant de tems que cette chaleur dure, pour deux raisons: la premiere, parceque ce peut être un effet du hazard, qui fait que plusieurs Negocians de differens lieux peuvent avoir commis en même-tems des marchandises, ou qu'ils se trouvent ensemble dans les lieux où se font les manufactures; cela fait tenir les ouvriers sur le pied de leurs ouvrages, par la grande demande qui leur en est faite, & quand ces Negocians en sont suffisamment fournis, les choses retournent au même état qu'elles étoient auparavant; & c'est ce qui fait quelquefois diminuer notablement les prix des marchandises; parceque les ouvriers volant qu'elles sont recherchées, ils en veulent tous manufacturer, ce qui fait l'abondance, qui produit le bon marché, de même que la rareté avoit produit la cherté; de sorte que ces considerations sont tres-importantes pour bien réüssir dans les achats.

La seconde maxime, qu'il faut observer en l'achat des marchandises, c'est d'être extrêmement retenu dans ses paroles, de ne point faire paroître que l'on dise la marchandise que l'on voudroit bien avoir; de ne la pas mépriser non plus, pour faire croire que l'on n'en a pas besoin, ce sont des finesses qui ne produisent autre chose, que d'embarrasser l'esprit de l'ouvrier, qui le fait tenir plus ferme, dans l'incertitude qu'il a si c'est une feinte, ou non, ce qui est cause qu'il n'est pas si prompt à se resoudre à donner ses ouvrages au prix qu'on lui en offre, crainte d'être surpris: Au contraire, il faut agir avec sincerité, & franchise, accompagnée pourtant de prudence, les

ouvriers aiment mieux avoir affaire avec telles fortes de Negocians, que non pas a eux qui usent de finesses & de ruses.

La troisiéme est, de considerer si la marchandise se diminuë de prix du plus haut degré, où elle étoit montée auparavant, ou si elle augmente de prix du plus bas où elle étoit, à cause de la cessation du commerce, ou par la trop grande abondance qu'il y en avoit dans la manufacture; c'est-là le plus fin des acheteurs.

Car si elle est au plus haut degré de sa cherté, & qu'elle vienne à diminuër, c'est alors qu'il n'en faut point acheter; parecqu'il est certain, que si la cause qui l'avoit fait monter à si haut prix cesse, qu'elle diminuera toûjours jusqu'à ce qu'elle soit revenuë au point de sa juste valeur.

Au contraire, si la marchandise étoit au plus bas prix de sa valeur, & qu'elle vient à augmenter de prix, c'est alors qu'il fait bon acheter, parecqu'il est certain qu'elle augmentera toûjours, tant que la cause qui a donné lieu à l'augmentation durera.

Il semble que ce qui a été dit ci-dessus, soit un paradoxe; cela est pourtant veritable, & fondé sur l'experience qu'en ont les habiles Negocians, qui ont beaucoup gagné ou perdu dans des tems, pour avoir bien ou mal pris leurs mesures.

Au contraire, si les Negocians achetent pour vendre en gros dans les autres villes du Roiaume, & dans les païs étrangers; il ne faut pas acheter de celles dont la mode ne fait que commencer; parecqu'elle ne se trouveroit pas encore dans les lieux où ils les envoieroient, & ils ne pourroient les y vendre, parceque elle feroit trop chere; car la mode donne plus souvent cours aux marchandises, & c'est ce qui cause ainsi leur cherté.

La cinquiéme est, d'acheter si l'on peut les marchandises de soie à la livre, & particulierement celles qui sont legeres, & de bas compte, parecque l'on y trouve plus d'avantage; au contraire, il faut acheter les hauts comptes à la main, & non pas à la livre; parecque quelquesfois elles sont manufacturées de grosses soies, qui ne sont pas si cheres que les autres, qui doivent avoir plus de lustre, & qui par consequent sont manufacturées de soie plus fine, & aussi parecqu'il n'y a pas tant de façon à païer aux ouvriers; car il faut remarquer qu'une panne, par comparaison, qui ne reviendra qu'à dix livres l'aune en l'achetant au poids, coûtera un tiers moins de façon qu'une autre, qui reviendroit à quinze livres: la raison en est, que supposé qu'un manufacturier donne à l'ouvrier trois livres pour une de façon, la panne que l'on acheteroit au poids, qui reviendroit à quinze livres, il y auroit quatre livres pour aune de façon, & celle qui ne reviendroit qu'à dix livres, il n'y auroit que trois livres, supposé qu'elle s'achetasse l'une & l'autre, le même prix au poids.

La sixiéme maxime est, dans le tems où la marchandise n'est pas de demande, d'acheter chez les petits ouvriers, parecque n'aiant pas le moien de garder leurs ouvrages, ils en font meilleur marché que les plus puissans qui ont le moien d'attendre le tems de la vente.

La septiéme est, d'auner toutes les marchandises que l'on achetera, & particulierement dans la ville de Lyon, où l'aune est plus petite d'un pour cent que celle de Paris, pour deux raisons. La premiere, parecque s'il y trouve ensuite de la tare, les ouvriers n'en veulent point faire raison, quand il les ont une fois délivrées. La seconde, parecqu'en repliant les ouvrages, l'on voit s'il n'y a point de deffauts considerables, qui peuvent avoir été cachez par des demi plis, lorsque l'ouvrier les a pliez.

La huitiéme est, sous pretexte que la marchandise est à bon marché, de n'en pas acheter au dessus de ses forces, & que l'on ne juge bien les pouvoir païer dans le tems que l'on a convenu en l'achetant; car si elle n'étoit païée au jour nommé, l'on perdroit son credit parmi les ouvriers, & une autrefois ils n'en voudroient plus faire.

La neuviéme est, de ne point prendre pour faire les achapts dans les lieux des manufactures, des Commissionnaires qui soient Marchands, & qui vendent les matieres aux ouvriers pour manufacturer; car ils achetent toûjours les marchandises plus cheres que d'autres qui n'en vendent point, parecqu'ils leurs en donnent une partie en payement, & bien souvent pour se païer de ce qui leur est dû par les ouvriers, ils prennent d'eux des marchandises en paiement, qui ne sont jamais si bonnes, ni si belles que celles qu'ils achetent argent comptant.

La dixiéme & derniere maxime, qu'il faut avoir pour les achats des marchandises est, qu'il y ait toûjours un des Associez actuellement dans les lieux des manufactures, pour deux raisons. La premiere, parecqu'étant interessé dans le commerce, il est plus soigneux & prend mieux garde à ce qu'il fait, qu'un Commissionnaire qui ne regarde bien souvent que son interêt particulier, & qui aiant des commissions de plusieurs Marchands & Negocians, favorise ceux qu'il lui plait. La seconde, parceque les affaires se font toûjours plus secretement, & que l'on trouve quelquefois de bonnes occasions d'acheter; ce qu'un Commissionnaire n'auseroit pas faire, & que sur ces achats, il peut y avoir beaucoup à profiter. Toutes les maximes ci-dessus representées sont les principales que les Negocians en gros doivent observer en achetant leurs marchandises; elles peuvent servir pour toutes sortes de marchandises, de quelque nature qu'elles puissent être, à ceux qui acheteront dans les manufactures, & qui voudront s'y conduire sagement, & avec prudence.

N E R.

NERFS. *Recepte contre les Nerfs racourcis, ou endurcis, pour les ramollir.* Prenez deux pieds de bœuf, deux poignées de sauge, faites boüillir cela ensemble à perfection, c'est-à-dire, jusques à ce que la chair se separe des os; ensuite coulez-le avec expression, battez ce jus coulé avec demie livre de beurre frais, conservez cette gélée dans un vase de terre; frotez-en chaudement les jointures des parties racourcies ou endurcies, deux fois le jour.

Pour le même mal. Prenez une chopine d'huile d'olives, une chopine de vin clairet, faites boüillir cela jusques à l'entiere consomption du vin, frotez en les parties malades chaudement soir & matin; envelopez-les ensuite avec des linges chauds.

Autre

Autre recepte. Prenez une chopine d'huile d'olives, une demie chopine de vin clairet; faites boüillir cela jusques à ce que le vin soit consommé, aprés ajoûtez-y d'herbe à la Reine, & des feuilles d'armoise, de chacune une bonne poignée; faites boüillir encore le tout pendant long-tems; passez-le à travers un linge blanc avec expression; gardez ce baume pour le besoin, pour vous en servir, mettez de ce baume sur une feuille de choux rouge ou autre, appliquez le sur la partie ahaudement, deux fois le jour, & continuez jusques à la guerison.

Pour fortifier les Nerfs des jambes d'un enfant, qui ne peut pas, ou qui demeure trop à marcher. Prenez des feuilles d'hieble, de marjolaine & de sauge une quantité suffisante, & autant de l'une que de l'autre; pilez le tout ensemble, tirez-en du jus ce qu'il en faut pour remplir une bouteille de verre, bouchez bien cette bouteille avec de la pâte; enveloppez même toute la bouteille avec ladite pâte assez épais, mettez cette bouteille ainsi disposée à cuire dans un four, aussi long-tems qu'il faudroit pour cuire un gros pain: tirez ensuite la bouteille du four, laissez-la refroidir, rompez la pâte dont elle est environnée, cassez la bouteille, & tirez la matiere qui sera dedans, qui aura forme d'onguent, que vous conserverez pour vous en servir en la forme suivante.

Prenez de cet onguent, & de moëla de jarret de bœuf, autant d'un que d'autre, faites les fondre ensemble, frottez-en chaudement & souvent le derrier des cuisses & des jambes de l'enfant, il marchera bien-tôt: Notez que ce remede est bon aussi pour les adultes, qui ont les nerfs racourcis ou endurcis, ce qui les fait boiter.

Pour réjoindre les Nerfs, prenez les yeux d'un écrevice mis en poudre, délié sur un petit linge; mettez de cette poudre sur les Nerfs, & liez bien le lieu avec des bandes toutes seches, que quelque humidité n'y penetre; laissez-y la ligature l'espace de vingt-quatre heures, & puis qu'il voye si le Nerf est rejoint, & qu'il le relie derechef avec des liens chauds, comme si c'étoit quelque autre playe recente, & un jour ou deux aprés qu'il ôte la ligature.

Le même guerit l'estorsion des Nerfs, appliqué moyennement chaud; c'est un souverain remede pour la difficulté d'urine, appliqué chaud depuis les reins, le long des vertebres avec du linge chaud, ensuite boire du vin blanc.

Il est excellent pour la sciatique, appliqué chaud sur la partie, guerit la morsure envenimée des chiens enragez, serpens ou autres bêtes; mais avant que d'y mettre de ce beaume, il faut faire saigner la playe, & la laver avec du vin, & de la charpie, & y mettre du beaume.

Contraction de Nerfs, spasme ou retirement des Nerfs. La spasme est pris en general pour toute convulsion, mais l'on l'applique particulierement à cette contraction qui arrive à certaines personnes qui on le nez, & quelquefois la moitié du visage de travers, mais ce qui les rend plus ou moins difformes, c'est suivant que les muscles & les nerfs ont souffert dans leur principe; cette convulsion se traite comme la paralisie, c'est pourquoi dés le commencement l'on y remediera de peur qu'elle ne degenere à une plus fâcheuse maladie.

NEZ.

DU NEZ. Le Nez est le seul organe, par lequel toutes les odeurs montent au cerveau, il aide aussi à la respiration, il embellit la face & rend la voix aisée & agreable, les brutes ont l'odorat plus fin que l'homme, entant qu'ils ont le cerveau plus chaud, & les nerfs plus gros, c'est pourquoi ceux qui ont l'odorat subtil abondent plus en chaleur que ceux qui l'ont humide. Les grands Nez pour l'ordinaire sentent mieux que les autres, d'autant qu'ils ne sont pas si abreuvez des humeurs du cerveau, en revanche ils n'en ont pas la vûë si bonne.

LE NEZ est composé de chair, d'os & de cartilages, sa chair est couverte de peau, & de deux muscles à son extrêmité; les deux os triangulaires répondent au long du Nez, & vers les jouës, le cartilage est double, l'un est au dehors, & l'autre separe les narines, qui servent à l'odorat, à respirer, & de passage pour écouler une partie des excremens, & des superfluitez de la tête, aussi suivant qu'ils sont acres ou malins, ils causent plus ou moins le desordre, soit hemorrhagie, soit chancres, soit polipe, ou soit des ulceres qui ôtent l'odorat, tels gens qui ont une ulcere, ou un polipe par leur mauvaise odeur sont souvent insupportables aux autres, c'est pour cela que pour y remedier, ils pratiqueront les suivans remedes.

Ulcere au Nez, ou odorat perdu. Prenez du jus de poirée, quatre à cinq cuillerées avec autant du boüillon du pot avant qu'il soit salé, & tous les matins versez-en dans le creux de la main & le tirez par le Nez.

Ou bien prenz de la décoction de gayac, ou celle du buis, ou d'eau de fleurs d'oranges, ou du jus de feuilles de lierres, ou de la décoction de romarin, ou du jus de feuilles de tabac verd ou du sec infusé dans du vin blanc, & en faites de même, ou bien prenez de la noix de galle, de la ceruse de Venise, de chacun une once, de l'amidun, de la gomme adragan, de chacun demie once, reduisez le tout en poudre, & en faites un liniment avec trois onces de graisse de poule.

Odorat perdu. Quant à l'odorat perdu, prenez une once de graines de nielles, pilez-la bien, & la mêlée avec deux onces de vieille huile d'olive, & en tirez par le nez tous les matins. L'on se servira aussi des susdits remedes, & cependant l'on se purgera de tems en tems avec deux onces de manne, ou avec une once & demie de sirop de roses délayé dans une infusion de trois gros de sené.

Ulceres externes au Nez. Pilez des pommes de Cyprés, avec autant de figues, & les appliquez sur le Nez, sinon prenez demie once de cire blanche, une once de moëlle d'os de veau, demie once d'huile d'amandes douces, trois à quatre cuillerées de mussilage, de semence de coins ou de gomme adragan, faites fondre le tout ensemble jusques à ce qu'il ne reste plus d'humidité, & en frottez l'ulcere deux à trois fois le jour, ou bien mêlez dix grains d'orpiment avec deux onces d'huile rosat, & vous en frottez deux fois le jour, mais il faut que l'ulcere soit bien malin pour appliquer ce remede, sinon prenez du suc de tabac, faites-le boüillir avec autant d'huile d'olives, aprés que l'humidité sera consommée, qu'il

n'y seftera que l'huile, alors frottez-vous en foir & matin.

L'on purgera asfez fouvent avec de la confection hamec, ou avec le diaphœnic, ou de rhubarbe, ou de samatin.

Puanteur du Nez venant du cerveau. Prenez du jus de menthe une once, du jus de rhuë deux onces, mêlez-les enfemble & en tisez deux à ssois fois le jous pas le nez.

Sinon faites fecher des feuilles de marhube & en ufez en place de tabac en pondre.

Inflammation externe du Nez. Prenez une once d'aloës, faites-la fondre dans quatre onces d'eau, & que l'on s'en étuve fouvent.

Pour l'enchifrenement. L'on tiresa la vapeur du vinaigre étant fur le feu, ou bien la fumée des fleurs de ftecas par le nez.

Saignement de Nez. Le fang qui viens d'une crife, c'eft-à-dire, dans les accez de fiévres continués, il ne faut pas inconfiderement l'asrêter, fi l'on ne vois à peu prés que le malade tombe en défaillance.

Il y a un faignement de nez qui eft externe, caufé par l'ardeur du Soleil, ou de quelque chute, on de quelque coup, ou de trop boire, on de tsop danfer ou cries, ou de quelque exercice ou action violente.

Il y en a un autre intesne qui vient d'une veine, ou d'nne astere rompuë, ou ouverte, ou rongée.

S'il vient d'une artere, il eft fubtil & jaune, & petille en fortant.

S'il viens d'une veine, il eft plus épais, & plus rouge, & fort fans fautiller.

Si l'hemorragie dure long-tems, elle menace d'une longue, ou mortelle maladie.

Lea femmes qui ont perdu lenrs osdinaires, s'il leur arrive un faignemens par le nez, elles en font foûlagées.

Tant au faignement externe qu'interne, les jeunes gens qui y feront fujets, fe feront ouvris la veine tous les trois mois, au commencemens de la Lune, ils boiront peu de vin, fuiront les exercices immodesez, dormiront plus long-tems que les antres, mangerons de la falade, des fruits & du potage affaifonné de bonnes hesbes safraichiffantes, comme ofeille, pourpier, laitnës, chicorée, cerfeüil & verjus, leur boiffon fera de cidre, ou de petite biete, on de tifanne, ou de limonade.

Aux filles qui pafferont quinze ans, l'on leur psocnsera leurs ordinaires, & uferont d'alimens un pen moins rafraichiffans.

Aux pesfonnes d'âge, l'on leur fera revenir les hemorroïdes, fi elles étoient fupprimées, & aux femmes l'on les faignera du pied.

Que fi ces semedes, tant aux uns qu'anx autses, n'arrêtoient pas le faignement, l'on leur appliquera pous le plus feur, un cautere fous la plante des pieds, ou l'on leur feta prendre pas le nez de la poudre d'encens, ou du maftic, ou de puil de liévse brûlé, ou du vitriol pulverifé, ou du jus d'orties, ou de menthe, on du bol, ou du corail, ou de la coque d'œuf brûlée en poudre, ou ils baiferont une mule aux narines, ou porteront fur eux dans un petit fac, de la cendre de grenoüilles, oo tremperont les pieds & les mains dans de l'ean de plantain, ou d'ofeille; finon ils mettsont une poignée de fel grillée entre deux linges, & l'appliqueront autour du fsont, & de leur tête, à même-tems ils baignesont leurs pieds dans de l'eau tiede, fe faifant faire des frictions depuis les genoüils jufqu'à la cheville, ou bien fe feront diftiller dans l'oreille oppofée au côté, qui ne feignera pas, deux ou trois gouttes de vinaigre.

N I C.

LA NICOTIANE. Encore que depuis peu de tems elle foit connuë en Fsance, elle tient neanmoins le premier lieu entre les hesbes medecinales, à raifon de fes vestus fingulieres & quafi divines, comme vous le pousrez entendre ci-aprés, parceque perfonne de ceux, tant anciens qoe modernes, qui ont écrit de la nature des plantes, n'en ont pas fais mention, j'ai bien voulut d'écsise l'hiftoire entiese.

La voici. Cette herbe eft appellée Nicotiane du nom de l'Ambaffadens qui en a donné la premiere connoiffance en ce Roiaume; ainfi que plufienrs plantes portent encote le nom de quelques Gsecs & Romains, lefquels étans en païs étrangess, pour le fervice de leuss republiques, ont instoduit en leur païs plufieurs plantes dont nous n'avions pas de connuiffance, quelques-uns l'appellent herbe de la Reine mete, parceque ledit fieur Nicor l'envoia, premierement à la Reine mere, qui l'a donna à plufieurs pour la cultiver & faire veuir en ce païs; d'autres la nomment herbe du grand Prieur, parceque ledit fieur traverfant les mers du Ponant, étant logé chez ledit Ambaffadens de Lisbonne, en prit plufieurs plantes en fon jardin, & la fit multiplier en France, plus que nul autre, en fi grande recommandation, elle avoit fes divins effets. Les Efpagnols l'appellent *tabaco*, d'autres herbe fainte, à raifon de fes effets furprenants; plufieurs lui ont donné le nom de Petum mâle, à la difference de Petum femelle, qui eft le nom propre de l'herbe, ufité pas ceux du païs d'où elle eft venuë; toutefois il vaus mieux la nommes Nicotiane du nom du Seigneus qui la envoyeé en France le ptemies, afin que nous lui rendions tel honneue qu'il a merité de nous, d'avoir enrichi ce païs d'une herbe finguliere. Voilà le nom, voici mainsenant l'hiftoire entiere.

Maître Jean Nicot, Confeiller du Roy, étant Ambaffadeur de fa Majefté au Royaume du Portugal, en l'année 1559.60.& 61. allant un jour voir les chartres du Roy de Portugal, un Gentilhomme, Gatde d'icelles chartses, lui fit prefent de cette herbe, plante étrangere apportée de la Floride; le fieur Nicot l'aiant fais élever en fon jardin, où elle avoit crue & multiplié grandement, fut averti un jour par un de fes Pages, qu'un jeune garçon, parent dudit Page, avoit mis par effai de ladite herbe pilée, marc & jus enfemble, fur un ulcere qu'il avoit fur la jooë, prés du nez, fait d'un *noli me tangere*, qui s'attachoit déja au cartilage, & qu'il s'en trouvoir bien. Ce qui fit que le fieur Nicot fit venir vers lui ce garçon malade, & aiant fait continuer l'application de cette herbe, par huit ou dix jours, ce *noli me tangere*, fut du tous éteint; or il l'avois fouvent envoyé, pendant ces entrefaites, vers un Medecin du Roy de Portugal, pour voir les progres de l'effet de la Nicotiane, & au bout du tems de dix jonrs, ce Medecin voiant le vifage de ce garçon malade, affura que fans le *noli me tangere*, il étoit

mort, comme d'effet, le garçon ne s'en ressentit jamais dépuis.

Quelque tems aprés l'un des Cuisiniers dudit sieur Ambassadeur, s'étant couppé presque tout le pousse de la main, d'un grand coûteau de cuisine, le maître-d'hôtel dudit sieur, courut à la Nicotiane & lui fit continuer cinq ou six appareils, au bout desquels il fut gueri; de-là en avant cette herbe commence a être renommée par Lisbonne, ou la Cour du Roy de Portugal étoit pour lors, & ses vertus prêchées, le peuple commença à la nommer l'herbe de l'Ambassadeur. C'est pourquoi il vint quelques jours aprés un Gentil-homme des champs, pere de l'un des Pages dudit sieur Ambassadeur, lequel étoit travaillé d'un ulcere à la jambe, envieilli dépuis deux ans, & demanda audit sieur Ambassadeur de son herbe, & en usa par la maniere ci-devant d'écrite, au bout de dix ou douze jours en fut gueri; de-là l'herbe augmenta encore en reputation, de sorte que plusieurs accouroient de toutes part pour avoir de cette herbe, & entre autre une femme qui avoit tout le visage couvert d'une grande darte enracinée, comme d'une masque, à laquelle ledit sieur Ambassadeur en fit donner, & dire la façon de l'appliquer, & au bout de huit à dix jours, cette femme fut guerie entierement, se vient representer audit Ambassadeur, lui montra sa guerison; il vient aussi un Capitaine presenter son fils malade d'écroüelles, audit sieur Ambassadeur pour l'envoyer en France, auquel il fut fait un essai de ladite herbe, dont dans peu de jours il commença à donner un grand signe de guerison, & fut totalement gueri de ses écroüelles. Ledit sieur Ambassadeur voyant de si grands effets de cette herbe, & ayant oüi dire, que feu Madame de Montigni mourut à S. Germain en Laye, d'un ulcere fait au tetin, qui avoit degeneré à un *noli me tangere*, auquel on ne trouva jamais un remede, & pareillement, que la Comtesse de Ruffé avoit cherché tous les fameux Medecins de ce Royaume, pour la guerir d'une darte qu'elle avoit au visage, lesquels n'y avoient pû donner remede; il s'avisa de la communiquer en France, & envoya au Roy François deuxiéme & à la Reine Mere, & à plusieurs Seigneurs de la Cour, avec la maniere de la gouverner, & l'appliquer ausdites maladies, ainsi qu'il avoit éprouvé par experience, même au sieur de Jarnac Gouverneur de la Rochelle, avec lequel ledit sieur Ambassadeur avoit correspondance pour le service du Roy, lequel sieur de Jarnac lui dit un jour à la table de la Reine Mere, qu'il avoit fait distiller de ladite Nicotiane, & fait boire de l'eau d'icelle, mêlée avec d'eau de fraise à un asthmatique qui en avoit été gueri.

Cette herbe ressemble en figure, habitude & faculté, à la grande consoulde, tellement qu'on la soupçonneroit être espece de grande consoulde plûtôt que de jusquiane jaunâtre, ainsi que quelques-uns ont pensé; elle a la tige fort droite, ne penchant ni çà, ni là, grosse, barbuë ou veluë & visqueuse, les feuilles larges & longues, vertes, tirant sur le jaune, barbuës ou veluës, douces, visqueuses, filandrées, non crenées ni découpées, plus grande en bas & prés sa racine qu'en haut; étant petite elle & ses feuilles, & comme couchée par terre; mais montant en tige & croisant, elle se décharge de tant de feuilles par le bas, & jette des branches de demi pied, & se peuple fort en feuilles; & monte haut, de quatre à cinq pieds d'hauteur, même de trois à quatre & cinq coudées, selon qu'elle est semée en terre chaude & grasse, & bien cultivée; ses branches & rameaux sortent des nœuds, lesquels distinguent la tige par intervalle, de demi pied, en demi pied; desquels rameaux les plus hauts, surpassent le bas en grandeur; au bout & sommet de ses branches & rameaux, elle jette sa fleur presque semblable à celle de la nielle, de couleur blancheâtre & incarnate, aiant la forme d'une petite clochette, sortant d'une silique ou gouste, en forme de petit gobelet, laquelle silique devient ronde, aiant forme de pomelette, si-tôt que la fleur est passée & évanoüie & remplie de graine fort menuës, & semblable à celle de jusquiane jaunâtre, lesquelles sont noires tant elles sont meures, ou vertes quand elles ne sont encore meures; en païs chaud elle porte ses feuilles, fleurs & graine en même-tems, les neuf ou dix mois de l'année; elle jette fort par le pied, & se renouvelle par quantité de jettons & prés de bouture, & ses racines sont quelques petits filets déliés, d'autre plus grosses assés courts, pour la hauteur de la plante, ses feuilles & racines rendent un jus gluant, & tirent sur le jaune, d'une odeur resineux, non mal plaisant, d'une saveur aiguë, acre & mordicante, qui demontre qu'elle est de sa nature chaude, plus qu'au deuxiéme degré, & seche au premier, dont il faut conclure qu'elle n'espece de jusqoiane jaunâtre, ainsi que quelques-uns ont crû.



La Nicotiane demande une terre grasse, bien remuée, & en ce païs froid, bien fumée, c'est-à-dire, une terre en laquelle le fumier ait été si bien mêlé & incorporé, qu'elle soit devenuë un terreau, c'est-à-dire, toute tournée en terre, & n'ait plus apparence de fumier; qui soit ombrageuse & humide, qui soit large & spacieuse: car en lieu étroit elle ne viendroit pas haute, droite & grande, & bien branchuë; elle veut le Soleil du

midi, & une muraille à dos, qui lui fasse épaule contre la bise, & lui reverbere la chaleur du Soleil, & veut-être garentie des vents, pour sa foiblesse & hauteur; il est vrai qu'elle fera hors des dangers des vents, si la racine est fort enfoncée en terre; elle vient mieux d'être souvent arrosée, & se plait en l'eau quand le tems se porte un peu sec; elle hait le froid, voila pourquoi, pour la garantir de mort en hiver, il la faut tenir au dedans des caves bien voûtées, ou faites à propos dans le même jardin, ou bien la couvrir de double nate, & couvrir en appentis de la muraille d'osiere, d'une bonne couverture de chaume, & quand le Soleil de midi luit, ouvrir la porte de la cabane de ladite herbe faite à l'endroit dudit midi.

Pour la semer il faut faire un trou avec le doigt en terre, de telle profondeur qu'est la longueur du doigt, puis jetter dans ce trou dix ou douze grains de ladite graine ensemble, & recouvrir le trou; car elle est si menuë, que n'y mettant que trois ou quatre grains, la terre la suffoqueroit, & si le tems est sec, il faut arroser legerement le lieu, quinze jours aprés: on la peut aussi semer de même que la laituë & autres herbes, mêlant fort bien la graine avec la terre, & la couvrant bien; quelques-uns mêlent avec la terre, des cendres fort pures, nettes & déliées, mais en petite quantité; elle demeure long-tems à naître, & aprés qu'elle sera née, il la faut garder du froid, & de la gêlée, la couvrant la nuit, quand elle est encore petite; ainsi elle s'entretiendra toûjours en verdure & beauté, & quand l'herbe sera sortie, parceque chaque grain aura produit sa tige, & sont enveloppez les petits filets des racines les uns avec les autres, il faut avec un grand coûteau faire un grand cercle dans la terre autour de cette motte, & enlever la terre, & la jetter dans un seau, afin que la terre se separe, & les petites tiges nagent sur l'eau; ainsi vous les prendrez sans les rompre, l'une aprés l'autre, & envelopperez chacune dans ladite terre mere, & les transplanterez auprés de ladite muraille à trois pieds loin d'icelle en distance, de quatre pieds l'un de l'autre, & si la terre qui est prés de cette muraille n'est pas bonne, vous la preparerez par amandemēt, tel qu'il est dit, & secoüerez lesdites tiges replantées, pour les arroser souvent. Le tems de la semer est à mi-Avril & même plûtôt, si le Printems commence plûtôt: Les Indiens & Espagnols la sement en Automne; quant à sa vertu, puisque elle est chaude & seche au second degré, ainsi que montre son acrimonie & mordacité, qui est representée au goût par sa saveur, il ne faut pas douter qu'elle ne soit propre pour modifier & resoudre, mais pour les effets ausquels on l'a experimenté; sçavoir pour guerir, le *noli me tangere*, toutes vieilles playes & ulceres chancreux, blesure, dartre & gale ouverte, quelque malignité qui soit en elle, écroüelles, nuées des yeux, contusions, apostemes, piqueures, de vives, rougeurs de visage, & plusieurs autres accidens; desquels nous discourirons ici aprés en particulier. Or pour cet effet, le meilleur & le plus estimé de la plante, sont les feuilles, & au deffaut d'icelles la semence, encore qu'elle n'ait telle vertu que les feuilles, ou étant vertes au tems de leur maturité, ou gardées seches en tems d'Hiver, ou de la poudre d'icelle desséchée & redigée en poudre; nous dirons ci-aprés la maniere de les garder.

Et pour parler en particulier des effets de la Nicotiane. La douleur froide & venteuse de tête, de bras, de jambes s'appaisera, si vous mettez sur le mal par plusieurs fois une feuille de Petum amortie sur le feu; la douleur des dents est appaisée en les frottant d'un linge trempé au jus d'icelle, & en mettant dedans la dent une pillule des feuilles de l'herbe même; les playes des bras, jambes & autres parties du corps, tant vieilles soient elles, seront entierement cicatrisées, si vous les lavez premierement avec du vin blanc ou urine, puis les essuyer bien nettes d'un linge, & incontinent aprés y mettez une ou deux feuilles vertes bien pilées avec jus, ou le jus seulement, & par dessus de charpie bien blanche, ou linge blanc, en continuant tous les jours jusques à la fin de la guerison; & si vous n'avez des feuilles vertes, prenez des seches, & les pulverisez, mettez de cette poudre dedans la playe, aprés l'avoir lavée, comme il est dit, & netoyée de linge blanc; les Indiens s'en servent pour conforter l'estomac foible ou indigeste, le frottant premierement d'huile d'olive, appliquant par dessus une ou deux feuilles de Petum amortie sur le feu; elle sert aussi aux Indiens Cannibales, contre le poison, duquel ils oigneot leurs fleches pour tirer, lequel poison tuë incontinent en tirant jusques au sang; car quand ils vont à la guerre ils portent en un pied de cerf dudit poison, & en un autre du jus de l'herbe verte du Petum, pour obvier au danger, & s'ils n'ont pas de la verte, ils portent de la seche; & si-tôt qu'ils en ont appliqué sur la playe, ils sont hors de danger de mourir, tant grande soit la playe. Ce remede fut experimenté par les Indiens Cannibales, en une bataille où ils furent blessez en la Province appellée Savinao, & comme leur coûtume fut de guerir leurs playes venimeuses avec sublimé, & lors en trouvant à suffisance, firent appliquer sur leurs playes du jus tiré des feuilles de cet herbe, lequel tôt aprés leurs ôta la douleur & venin d'icelle, & furent sains; la preuve aussi en a été faite en Espagne plusieurs fois, entre autre par le Roy Catholique, lequel pour experimenter de cette herbe, fit frotter la playe d'un chien de sublimé, puis soudain aprés y appliquer de l'herbe de Petum pilée, son mare & jus.

Ce même remede peut servir à la morsure de chien enragé, moyennant qu'on en use dans un quart d'heure; les feuilles ou leur jus avec leur mare appliquez, guerit toutes foulcures de bêtes, ôte les porreaux & éprevins aux chevaux, appaise la douleur de la sciatique, frotté le lieu premierement d'huile d'olive, & une feuille de Petum amortie sur le feu, appliquée par dessus, & par le même moyen appaise toutes douleurs de quelque partie du corps que ce soit. La décoction de ses feuilles cuites en eau, & avec du sucre convertie en sirop, julep ou apozeme, prise tous les matin, la quantité de deux ou trois onces, appaise la difficulté d'haleine, vieille toux, fait cracher les humeurs grosses & visqueuses, moyennant que le malade avant que d'user de cette décoction, ait été purgé universellement, par quelque medicament purgatif; le jus & mare desdites feuilles pilées en un mortier, desopile la rate, & amolit sa dureté, appliquée sur la region de la rate au matin; au défaut desdites feuilles l'on pourra appliquer la poudre, mêlée parmi quelque onguent propre à tels maux.

Ce même remede sert aux douleurs d'estomac, de ventre, colique, & autres procedant de fruid, & ventosités, appliqué chaudemeut, & jette souvent jusques à tant que les douleurs soient appaisées.

L'on tient pour un singulier remede des gouttes, de mâcher tous les matin à jeun des feuilles de Petum, parcequ'elles attirent grande quantité de pituite dedans la bouche, qui empêche qu'elle ne tombe sur les jointures, dont la goutte est excitée; si vous mettez les feuilles entre les cendres chaudes quelque petite espace de tems, puis les tirer & les appliquer sans les secoüer de leur cendre, sur le ventre de celui qui a trop beu & mangé, vous diminuerez sa trop grande replection d'ivresse; le jus des feuilles de Nicotiane pilée, clarifiée & mêlée avec du sucre fondu en forme de sirop, pris au matin, fait mourir & chasse dehors les vers; mais aussi il ne faut mettre sur le nombril du malade, que des feuilles concassées & pilées dans un mortier avec un liege, & lui faire prendre aprés un clistere, fait de lait & de sucre; toutes douleurs de jointures de causes froides, toute enflure, humeur & aposteme causés de froid & de ventosité, les enflures & mules aux talons des petits enfants, avec démangeaison extrême, sont gueries par l'application des feuilles du Petum; le jus de Petum mis sur un charbon tant pestilentiel & venimeux soit-il, le guerit soudainement, il fait le même aux vieilles ulceres, encore qu'il penetre jusques aux os, le continuant si long tems qu'il sera besoin; car il fait revenir la chair, & mange la pourriture d'ulcere; ce que nous avons experimenté en deux ulceres du nez, provenant de la maladie venerienne, auquel ce jus fit sortir grande quantité de vers; les playes resentes, moyennant qu'elles ne soient beaucoup profondes, sont guerie dans un jour en y mettant de ce jus, & du marc de feuilles par dessus, & au cas qu'elles fussent profonde, il les faut laver avec du vin, puis y appliquer ce jus & marc, avec un linge trempé en iceloi, même pour une plus courte guerison, il sera bon qu'on lave le dedans & le dehors de la playe du jus même; la Nicotiane seche a semblable vertu contre les maladies & accidens ci-dessus mentionnés; la maniere de la secher est telle, il faut prendre ses feuilles plus belles mediocres, les enfiler ensemble avec un filet, puis les faire secher à l'ombre, penduë au plancer d'une chambre, non au Soleil, ni au vent, ni au feu; ainsi se garderont entieres, pour en aprés en user ainsi seches, ou mises en poudre, & pour parler en particulier des maladies ausquelle les feuilles seches sont singulieres, si vous mettez brûler les feuilles seches de la Nicotiane sur un rechaut, & en recevez la fumée par la bouche avec un entonnoir, la tête bien couverte, vous rendrez par la bouche si grande quantité d'eau visqueuse & flegmatique, que vôtre corps en demeurera extenué comme d'un long jeune; par là on peut conjecturer que l'hidropisie, non confirmée pourroit être guerie par tel parfum reçû par la bouche, & est singuliere aux astmatiques, poulmoniques, vieilles toux, rûmes, ausquels il fait vuider une infinité de flegmes épais & visqueux, la suffocation de la mere, est guerie par ce parfum reçû aux parties honteuses; pour la douleur de tête de cause froide ou venteuse, si vous ne pouvez trouver des feuilles vertes prenez des seches, moüillez-les premierement avec du vin, puis faite les secher à la cendre vive, & les arrosez d'eau de rose, puis appliquez-les sur la tête, ou autre tel lieu, ou vous sentirez la douleur; vous en pourrez autant faire avec la poudre des feuilles seches, mêlant des choses propres à ce mal: ceux qui sont sujets aux évanoüissemens sont incontinent revoquez en leur force, en recevant par la bouche ou narines le parfum desdites feuilles brûlées, à raison dequoi les femmes Indiennes gardent soigneusement cette herbe, parcequ'elles sont sujettes aux évanoüissemens; qui plus est, les habitans de la Floride se nourrissent certain espace de tems de la fumée de cet herbe, quoiqu'en dise le contraire, un certain Cosmographe nouveau, qui par ses mensonges veut triompher de cette part, laquelle ils reçuivent par la bouche, par le moyen de certains cornets; la figure desquelles vous voyez en la figure de l'herbe. Ce que nous pouvons conclure être vrai par ceux qui sont revenus de la Floride, & par les mariniers qui reviennent tous les jours des indes, lesquels apportent à leurs col des petits entonnoirs, ou cornets de feuilles de palme, ou de canne, ou de joncs, au bout desquels cornets sont inserées, & entassées plusieurs feuilles seches, entortilées & brisées de cette plante, iceux mettent le feu à ce bout de cornet, reçoivent & inspirent par la bouche ouverte le plus qu'ils peuvent de cette fumée, par laquelle ils assurent sentir leur faim & soif être appaisée, leurs forces rétablies, leurs esprits réjoüis, & leur cerveaux assoupi d'une joyeuse ebrieté; mêmement jettent par la bouche une infinité d'humeurs flegmatiques; or de ce que la fumée de cette herbe rend les personnes un peu enivrez, quelques-uns ont pensé que cette herbe étoit fort froide, & par ainsi une espece de jusquiane jaunâtre, auquel elle ressemble fort, tant en sa tige, feuilles & gobelets, qu'en sa graine, ainsi que nous avons dit ci-dessus, mais il faut croire que la fumée de cet herbe n'enivre pas si-tôt, & que telle ebrieté ne provient de froid excessif, telle qu'aux jusquianes; mais d'une certaine vapeur aromatique, qui remplit les ventricules du cerveau, toutes lesquelles vertus & facultés, outre que nous les avons experimentées en France, en plusieurs maladies, au grand profit des malades.

Outre l'usage des feuilles, tant vertes que seches, & poudre de la Nicotiane, l'on en distille de l'eau en alembic de verre, laquelle est aussi singuliere que le jus distillé pour les playes, & enfleures, mules aux talons, ongles, cheutes des doigts, en versant de cette eau dessus le mal, puis le couvrant de linges tempez.

L'on en distille aussi de l'huile par *descensum*, à parler selon les Chimistes, en une cornuë de verre; l'on en fait pareillement du sel chimiste, l'un & l'autre sont beaucoup plus excellents aux maladies ci dessus nommées, que ses feuilles, jus, poudres, & eaux distillées de la Nicotiane, d'autant qua les quintes-essences tirées des simples, sont les subtils esprits d'iceux esquels gît la pure vertu & sincere faculté de la matiere dont elle est tirée; nous ne dirons pas ici la maniere de distiller l'huile & sel chimique de la Nicotiane.

L'on prepare des onguens en diverses façons de la Nicotiane, encore que ce simple jus pris & appliquez, comme nous avons dit ci-dessus, soit de plus grande efficace, j'en ferai seulement

mention de deux, qui me semblent les mieux ordonnés. Le premier est, prenez une livre de feuilles de Nicotiane les plus belles, & les plus grandes, plus vertes & plus raisineuses que vous pourrez choisir, nettoyez-les soigneusement avec un linge, de toute poudre, terre & autres ordures, sans les moüiller aucunement, pilez-les dans un mortier de bois ou de marbre, avec un piloo de bois, puis faites fondre demi livre de sein doux preparé, c'est-à-dire, de toutes ses pelicoles & membranes nettoyées, dedans un vaisseau d'airain, auquel sein doux ajoûterez le marc & jus de la Nicotiane pilée comme dessus; faite le tout cuire & boüillir ensemble dedans un vaisseau d'airain, au petit & doux feu de charbon, sur un tripier, ou dedans le bains-marie, c'est-à-dire, un chauderon plein d'eau boüillante, jusques à tant que vous voyez l'aquosité du jus toute évaporée, & que le reste ait aquis consistance d'onguent. Le second onguent est tel, faites fondre & boüillir ensemble poix-resine, cire-neuve & terebentine, sur le feu de charbon, dans une poële d'airain, de chacune trois onces, & quand le tout sera fondu & commencera à fremir, prenez une livre de marc & jus de feuilles de Nicotiane, ainsi nettoyées, choisies & pilées, qu'avons dit ci-dessus, mettez-les boüillir avec la cire, poix-resine & terebentine, l'espace de cinq ou six heures, plus ou moins, à petit & doux feu de charbon, sur un tripier, ou dās un double vaisseaux, c'est à dire, dans un chauderon plein d'eau boüillante, remuez-les toûjours, tant que l'aquosité du jus soit évaporée, & le reste soit épaissi en consistance d'onguent; puis passez-le par une grosse toile ou caneval, & le remettez dans la poële, avec demie livre de terebentine de Venise, sans le faire boüillir, & remuez tres-bien; laissez le refroidir, & le mettez dans des pots pour vous en servir, d'aucuns en la dispensation du premier & second onguent, n'y mêlent le marc de l'herbe pilée, mais le passent par une grosse toile, & retiennent seulement le jus, qui ne me semble être le meilleur; quant aux facultez de ces deux onguents; le premier vaut mieux pour les playes seules, ulceres chancreux, dartes, gâles, rougeur de visage, d'autant qu'il a plus grande vertu de deterger & resoudre, qui est la vertu principale de la Nicotiane, n'étant empêché ni restraint par la mixtion d'autres ingrediens; l'autre onguent est meilleur pour incarner & consolider toutes sortes de playes, resoudre les apostemes, enflûres, appaiser les douleurs, & autres effets.

Outre ces deux sortes d'onguents, l'on peut faire un beaume fort excellent de la Nicotiane distillée; les feuilles de la Nicotiane, exprimezles en jus, les marc jetté, mettez-les dedans une fiole de verre avec pareille quantité d'huile commun, exposez cette fiole au Soleil, bien bouchée de cire gommée & de fort parchemin bien lié, ou bien mettez cette fiole dedans un chauderon plein d'eau boüillante, ou l'enterrez dans du fumier de cheval, l'y laissez quarante jours entiers, changer de fumier quelquesfois, les quarante jours expirés, vous trouverés un beaume dans la fiole, qui n'est de moindre efficace, que la quinte-essence de la Nicotiane, ci dessus marquée pour tous les effets que l'on peut desirer en cette plante.

NIE.

NIELLE BATARDE, Italien, *Githone*, Allemand, *Kornrosen*.

QUALITEZ. Ch. & sec. au 2. d.

DESCRIPTION. Sa tige est haute de deux coudées, & veluë, aiant des feuilles par intervalles, deux à deux, longue & veluës, à la cime des branches naissent des fleurs purpurines, & de couleur de rose. La graine est enfermée dans certaines petites gousses; elle est noire, rode, semblable à celle de Puivrette, mais amere & sans odeur.

LIEU. Il nait dans les champs parmi les bleds, & fleurit en Juin & Juillet.

PROPRIETEZ. Il subtilise, il ouvre, & il nettoye & resout. La graine bûë, tuë les vers, & provoque les mois & l'urine. La farine de la graine appliquée avec du miel ôte les lentilles & les tâches de la peau.

NIELLE *Poivrette*, Italien, *Nigella*, Espagnol, *Neguilla*, Allemand, *Schwartz Coriander*.

QUALITEZ. La graine chaude & seche au 3. degré.

DESCRIPTION. La Nielle des jardins est une petite plante, qui fait des branches menuës, de la hauteur de deux pans ou davantage, ses feuilles sont petites, semblables à celles du seneçon, mais beaucoup plus menuës; au bout des branches elle porte des petits boutons ou têtes, comme celles du Pavot, lunguettes, mi-parties au dedans par des membranes, où la semence est renfermée, qui est noire, acre, & odorante.

LIEU. Elle croit dans les jardins, mais il la faut semer, & fleurit en Juin.

PROPRIETEZ. La semence bûë avec du vin guerit l'asthme; elle resout & chasse les vents, elle provoque l'urine & les mois; elle fait croître le lait aux femmes, si elles en boivent en divers jours; la même bûë avec du vin ou d'eau, ou appliquée sur le nombril, tuë les vers & les fait sortir du corps.

NIELLE, *ou Poivrette*, Italien, *Nigella*, Espagnol, *Neguilla*, Allemand, *Schwartz*.

QUALITEZ. La graine ch. & sech. au 3. d.

DESCRIPTION. La Nielle sauvage a la tige presque semblable à celle des jardins, comme aussi les fleurs, & il n'y a autre difference, sinon qu'elle a ses feuilles plus menuës, fort découpées & cheveluës, & n'ont pas semblable odeur ni acrimonie; toutefois elle a les fleurs plus longues, divisées en cinq petites gousses cornuës, dont icelles cornes vont s'élargissant au tour, & sont repliées en dehors, comme celles des ancholies.

LIEU. Elle croit dans les bleds, & fleutit en Juin, & la graine est meure en Juillet & Août.

PROPRIETEZ. La graine de la Nielle sauvage ne sert à rien, parce qu'on prend celle de jardins qui est meilleure.

NIELLE. Le parfum de sa graine arrête les catarres, seche le cerveau, & fait revenir l'odorat perdu, boüillie avec eau & vinaigre, & tenuë en la bouche, appaise la douleur des dents.

NIT.

NITRE. *Le Nitre est le sel de fecondité*, &

sa vertu est merveilleuse pour la multiplication, tant dans la famille des Végétaux, que dans la famille des Animaux.

Le Sel-Nitre & le salpêtre sont la même chose, & s'il y a quelque difference; c'est que le Nitre est un salpêtre commun.

Je n'ai point lû de Philosophe qui definisse mieux le Nitre, que fait M. L'Emery, c'est, dit-il, *un sel empreint de quantité d'esprits de l'air, qui le rendent volatile.* Ce sel se tire des pierres, des terres, des plâtras, & des materiaux des vieux bâtiments qu'on a démolis: comme on le peut voir à l'Arsenal de Paris, où se fait le meilleur salpêtre qui soit dans l'Europe, où à l'Arsenal de Lyon.

Le Nitre est d'un grand usage dans la Chimie, & dans la Medecine, & dans la vegetation des plantes. On en fait le Cristal-mineral, le sel Polychreste, l'eau-forte, l'esprit de Nitre, qui est la meilleure de toutes les eaux-fortes, pour la dissolution des métaux; laissons donc le Nitre entre les mains des Chimistes & des Medecins, pour le déterminer à leurs usages, & ne le regardons presentement, que par la faculté qu'il a de contribuer puissammeot à la propagation des plantes & des animaux.

Nous remarquerons seulement, que les Physiciens, qui en ont fait l'Analise, y ont trouvé un sel tout semblable au sel-marin, ou au sel-gemme; il arrive même que quand on fait boüillir le salpêtre trop long-tems dans de l'eau, les esprits se dissipent, & il ne reste plus qu'un sel semblable nôtre sel commun, ce qui donne lieu de croire que le Nitre, on salpêtre n'est que le sel commun plus rempli d'esprits qu'il ne l'est ordinairement. Aussi verrons nous dans la suite que le sel-marin aide à la multiplication des grains, comme le salpêtre, & qu'au fond il y a peu de difference entr'eux pour cet effet-là. Ainsi tous les éloges magnifiques qu'on a faits de tout tems, pour celebrer l'excellence du sel, conviennent également au Nitre.

Avant Platon, on avoit composé des livres exprés, pour étaler le merite du sel, & ce Philosophe parle d'un pareil ouvrage dans son livre, intitulé *Convivium.* Pour lui il appelle serieusement le sel Θεῖον *une chose divine*, & il n'hesite point à dire, que le sel est l'objet de la prédilection de Dieu: *Sal Deo amicum corpus*: c'est dans son *Timée*, qu'il parle de la sorte. Platon pourroit bien avoir pris ce sentiment dans les livres de Moyse, qu'il avoit certainement bien étudiés, & d'où il a tiré une quantité de choses qu'il a mêlées dans ses Ouvrages; ce qui a fait dire à S. Clement d'Alexandrie, que Platon n'est point autre chose que *Moyse qui parle Grec*: *Quid enim est Plato, nisi Moyses qui loquitur Atticè? Stromat. lib. 1. pag. 342.* En effet, ce que Platon dit de la dilection que Dieu a pour le sel, revient entierement à ce que rapporte Moyse au sujet des Oblations qui doivent toutes être agreables à Dieu: *Vous assaisonnerez avec du sel, tout ce que vous offrirez en sacrifice, & vous ne retrancherez point de vôtre sacrifice le sel d'Alliance, que vôtre Dieu a faite avec vous. Vous offrirez le sel dans toutes vos Oblations.* Levitique, chapitre II. ℣. 13. Les Paiens se sont aussi imaginez, que leurs Dieux s'interessoient fort à la fortune du sel. Athénée raconte avec tout le flegme d'un Philosophe, qu'il y avoit à Tragése dans la Troade, une Miniere de sel, où il étoit libre à chacun d'en prendre selon son besoin; mais qu'aussi-tôt que le Roy Lisimaque y eut mit un impôt, tout le sel disparut, & la Miniere se trouva épuisée. Ce Prince, dit Athénée, abolit l'impôt, & à l'instant le sel y revient aussi abondamment qu'auparavant, pourquoi, ajoûte Pline, on nomme *Salarium*, les pensions & les apointemens qu'on accordoit aux Officiers de l'armée. C'est toûjours Pline qui parle: *Ergo Hercule vita humanior sine sale neque degere; adeoque necessarium elementum est, ut transierit intellectus ad voluptates animi quoque, nam ita sales appellantur omnisque vitæ lepos, & summa hilaritas laborumque requies non alio magis vocabulo constat. Honoribus etiam militiæque interponitur, salariis inde dictis.*

Il avoit fort bien reconnu qu'il y a des Plantes, qui pousse beaucoup mieux dans les eaux salées qu'ailleurs, & que le sel contribuë non-seulement à leur multiplication, mais à les rendre d'un meilleur goût. *Peculiaris Medicina Raphano, Betæ, Rutæ, Cunilæ in salsis aquis, quæ & aliòqui plurimum suavitati conferunt.*

C'est pourquoi il ne regarde point comme une chose fort extraordinaire, les arbrisseaux, les arbres fruitiers, & les forêts immenses qui croissent au fond de la mer rouge, de la mer des Indes, & de la mer Mediterranée. *Nascuntur & in mari frutices, arboresque minores in nostro. Rubrum enim, & totius Orientis, Oceanus refertus est sylvis.* Ce Chapitre est une émulation tres-curieuse de tous les arbres, qu'on a observée.

NOI.

NOIER. Le Noier est un arbre qui porte une si grande ombre, que rien ne vient à l'entour de lui, c'est pour cela que l'on le plante en pleine campagne, la Noix qui est son fruit, lorsqu'elle est confite est tres-bonne à l'estomac; étant encore verte & distillée, l'eau qui en sort est tres efficace pour le haut mal, la mêlant toutefois avec tant soit peu de vinaigre & de sucre; elle preserve de la peste, l'eau de ses feuilles distillées, desseche, consolide & guerit tous ulceres en s'en lavant soir & matin, & laissant dessus une compresse bien moüillée; les Noix vieilles sont seches au premier degré, & chaudes au second des parties subtiles & dessicatives; les vertes sont froides & humides, elles sont toutes indigestes & nuisibles à l'estomac, qui augmentent la bile, causent douleur de tête, & font tousser. Ceux qui voudront vomir en pourront manger à jeun; l'huile qui sortira de sa coque, si l'on en frotte l'endroit où le poil tombe, l'empêchera & en fera renaitre; l'on met de son huile tirée sans feu dans des lavemens pour appaiser la colique, & d'en faire une omelette avec un œuf, puis l'appliquer chaudement sur le ventre arrête les tranchées des petits enfans. Les paisans ont remarqué qu'aussi tôt que le Noier a quitté ses fleurs, plus il reste de fruit, plus l'année est abondante en vin.

NOIER, *arbre connu d'un chacun.* Il y a de trois sortes d'especes de noiers; la premiere & la plus belle & plus exquise est, celle qui rapporte les moins; la seconde est d'une grosseur mediocre, & de figure longue, & celle qu'on estime le plus pour charger davantage que les autres, & rapporter beaucoup plus de fruits; & la troisié-

me est, celle qui est petite, & qui croit à plusieurs angles; ce qui la rend plus propre à faire de l'huile, qu'à manger.

Cet arbre se plaît mieux sur les grands chemins, que par tout ailleurs; & il est d'une nature à vouloir qu'on le bate, pour donner moins de bois que de fruits; quoique le Noier se plaise ainsi de la rigueur de son sort.

Ce seroit inutilement qu'on voudroit donner au Noier tout autre arbre qui fût d'une nature contraire à la sienne, il ne le souffriroit pas, ou il ne tarderoit guere à l'étouffer sous l'ombrage épais de ses branches & de ses feuilles, & de lui dérober toute la substance de la terre, dont il auroit besoin pour se nourrir, avec ses grandes & longues racines, dont il a coûtume d'occuper un grand espace de terre.

Mais avant qu'il soit en état de causer tels inconveniens, il est necessaire qu'il ait pris naissance de quelque maniere que ce puisse être, ou par cette nature même aidée de l'art; c'est pourquoi, seulement par la nature, voions comme par ce moien on peut faire venir des Noiers.

Je ne sçache point de moien plus prompt pour élever des petits Noiers, que de les semer en pipinieres, & je crois la methode que je vais d'écrire, la meilleure de toutes.

Si-tôt qu'on a cueilli les Noix, il faut en choisir de la meilleure espece qu'on portera à la cave, ou en quelque autre endroit où il ne gêle point, afin de les y planter dans du sable, & les laisser-passer en cet état jusques au mois de Mars.

Ces Noix ainsi plantées, & pendant quatre mois à couvert des froidures, preparent merveilleusement bien leur germe à pousser bien-tôt; & on ne sçauroit dire combien cette preparation prise, en avance l'accroissement.

Il faut observer qu'avant que de sortir ces Noix de la cave, on doit avoir eu soin de tenir une terre bien disposée à les recevoir.

Qu'en les ôtant de cette cave, on doit les manier doucement, crainte d'en offenser le germe, qui pourroit être produit au dedans; & enfin, de n'en pas plus tirer de cette cave, qu'on a dessein d'en planter; courant risque autrement, de les trop alterer par le moien de trop d'air, qui pour lors leur est contraire.

Tout Jardinier ne doit jamais garnir une pepiniere de semence ou de plantes, qu'auparavant il n'en ait bien ameubli & bien preparé la terre; le choix en est encore essentiel; mais comme le Noier n'est pas d'une nature bien délicate, & qu'il n'a toûjours que trop de séve, cette observation ne sera point si exacte, pourvû neanmoins qu'on ne les mette pas dans un fonds qui soit trop ingrat.

Quiconque donc veut faire une pepiniere de Noiers, & qu'il aura observé ce que je viens de dire ci-dessus, il songera de donner à la terre destinée pour cet usage, trois labours bien profonds & sans qu'il soit besoin d'y mettre du fumier, il pourra aprés cela y planter des Noix.

Sur cette pepiniere ainsi preparée, on plante un cordeau, le long duquel avec un plantoir on trace des lignes d'un pied & demi de large de distance; cela fait, on prend un plantoir avec lequel on fait des trous sur ces lignes, & espaciez l'un de l'autre d'un pied, & dans lesquels on pose doucement les Noix qu'on retouvre de même.

Le tems qu'on choisit pour s'occuper à ce travail, doit toûjours être le mois de Mars, & toûjours aussi par un beau jour, & lorsque les grandes humidités de l'Hiver se sont beaucoup retirées.

Les premiers soins que demandent les Noyers quand ils levent, c'est d'abord d'être bien soigneux de les sarcler, car les méchantes herbes leurs sont extrêmement nuisibles.

Aprés cela, & auparavant que la terre vienne trop à s'endurcir, il faut avec une petite pioche la grater, pour ainsi dire, autour de ces jeunes plans; d'autant que s'il arrivoit qu'elle les resserrât par trop, il seroit dangereux que ces petits Noiers ne demeurassent tout court, pour bientôt aprés perir une bonne partie, & l'autre ne croître qu'avec langueur.

Plus ils croissent, plus on doit leur approfondir les labours, qui leur seront donnez quatre fois pendant l'année, jusqu'à ce qu'ils ayent atteint l'âge de six ans, qui est le tems auquel on peut les mettre en place; j'ai déja dit où il les faut mettre, il est inutile de le repeter.

Je ne conseille à personne de planter des Noiers dans un jardin, à cause qu'ils sont capables de perdre tous les autres arbres qui y sont; mais si l'on veut, on en peut dresser de belles & de longues allées tirées en droite ligne, & servant d'avenuës à une maison de campagne, tels desseins la rendant toûjours fort noble & fort agreable.

Pour planter les petits Noiers, on commence d'abord à faire des trous de trois pieds de largeur & autant de profondeur; non pas qu'il faille planter plus avant qu'un pied, ce qui suppose que le fond de ce trous sera remplis de bonne terre jusqu'à un pied prés.

Ces trous tirez, comme j'ai dit, au cordeau, seront espaciez l'un de l'autre de cinq toises, & avant que d'y mettre les petits Noiers, on prend soin de leur tailler les racines, puis de les y poser pour être incontinent recouverts de terre, de la même maniere que j'ai dit qu'il falloit planter les autres arbres, dont j'ai déja parlé.

On remarquera de donner à ces petits Noiers, chacun un bon pieu, pour leur servir d'appui contre les vents, qui seroient fort sujets de les ébranler.

Tout Noier qu'on étête avant que d'être planté, ne fait jamais belle tige; ainsi on sera averti lorsqu'on voudra en planter, de ne point tomber dans cette faute.

Les plus gros Noiers ne sont pas les meilleurs pour planter, les moiens valent beaucoup mieux, c'est-à-dire, ceux qui ont trois ou quatre pouces de grosseur, & doivent avoir six pieds de haut; étant d'un pareil échantillon, ils sont en état de plus profiter en un an, que le gros ne fait en deux.

Il ne suffit pas de pieux pour les garentir des inconveniens qui leur peuvent arriver; car ces soûtiens ne sont pas d'assez forte deffence pour empêcher que les animaux ne les ébranlent, ou si frottent; c'est pourquoi il ne faut pas negliger de les environner d'épines, si l'on veut garder ces petits Noiers de danger, à moins qu'on ne veüille avoir des gardes exprés pour y veiller, & conserver ces jeunes arbres d'une telle insulte; ce que je ne suis pas d'avis qu'on fasse.

Les jeunes Noiers plantez ainsi, seront labourez trois fois l'année, jusqu'à ce qu'ils soient parvenus

parvenus à un accroissement, qu'on les jugera pouvoir se passer de semblables soins.

Cet arbre outre sa nature propre, est encore different des autres, en ce qu'il ne fleurit point, mais rend une certaine production qu'on appelle chatons, & qui sont les marques des Noix avenir.

On tient que l'ombre de cet arbre est fort saine, & qu'il attire sur soi souvent le tonnerre, & la question est de sçavoir comment; si c'est à cause, dit-on, de l'onctuosité de son bois, ou qu'étant fort élevé de sa nature, il est plus sujet à la foudre qu'un autre.

Les Noix donnent à connoître, qu'il est tems de les cueillir, lors qu'elles commencent d'elles-mêmes à tomber des arbres, nuës & dépoüillées de leur premiere écorce.

Pour les abatre on se sert de perches, sans craindre d'offenser les branches du Noier, qui n'en vaut que mieux, comme j'ai déja dit, & l'on choisit pour cela un beau jour.

Si-tôt qu'elles sont abatuës, on les porte en monceaux dans quelque chambre, jusqu'à ce qu'on les veüille développer toutes de leur premiere écorce, aprés quoi on les porte au grenier pour y être épanchées, afin qu'elles en sechent mieux; car faute de cette précaution, il arrive souvent que les Noix portées encore toutes humides au grenier, & mises ainsi en monceaux, viennent à se moisir en peu de tems.

Le but principal pour lequel on plante des Noiers, est l'esperance qu'on a on jour d'exprimer des Noix, qu'on en recueille, beaucoup d'huile, que tout le monde sçait être d'un usage tres-grand dans un ménage, particulierement à la campagne, où on l'emploie en partie ou à brûler, ou à en faire de la soupe, & en composer des ragoûts pour les domestiques, & comme cette huile ne sçauroit être trop bonne pour entrer dans ces sortes de mets, j'avertis que le plûtôt qu'on en peut tirer des Noix destinées à cela, c'est toûjours le meilleur; elle en est d'une couleur plus dorée, d'une odeur plus agreable, & d'un goût qui plait davantage que si on retardoit trop longtems à s'aquiter de ce travail.

Mais nos Oeconomes de villages, ceux sur-tout qui se piquent de l'être au premier degré, se vont élever ici contre moi, & me vont dire d'où vient que, ne devant écrire que pour soûtenir le titre de ce Livre, je m'ingere en cet endroit de debiter une maxime contraire, & que puisque je me mêle de donner des regles d'oeconomie, je renverse l'ordre que je me suis prescript en commençant cet Ouvrage; comme si je ne devois pas sçavoir, que plus les Noix sont vieilles, plus elles rendent d'huile, & que la plûpart des grands rafineurs en matiere de ménage, ne font leur huile que des Noix qu'ils ont gardées d'années à d'autres; j'en tombe d'accord; mais je leur répondrai, qu'en aiant besoin pour manger, il n'est pas hors de propos sur cet article, de chercher à flater le goût de ceux qui en mangent, n'étant pas d'ailleurs une liqueur qui de soi, & la prenant comme on fait au village, contribuë à renouveller l'appetit de ceux qui l'ont perdu; ainsi ne pouvant être trop douce à emploier, comme je viens de dire, on ne sçauroit l'exprimer trop tôt. De plus, n'y a-t-il pas un milieu dont on peut se servir en cette occasion; ces prétendus ménagers du premier ordre, n'ont qu'à faire de cette huile nouvelle, qu'autant qu'il leur en faut pour la provision de leur maison, & laisser le reste à faire jusques à l'année suivante, & par ce moien, sans que cela puisse en rien alterer leur oeconomie, ils sçauront contenter leurs domestiques, & retirer le profit de leurs Noix, jusques à la quintessence.

Le Noier, c'est un bois, dont l'on fait les plus beaux meubles; on le façonne en poteaux, en planches, & en membrures, & toutes ces pieces doivent être sans gersures, & sans roulures; car ainsi que les Chênes, les Noiers sont sujets à être roulez. Ces pieces de sciage ci-dessus, ont onze à douze pouces de large, & treize lignes d'épaisseur franc sciées; ce bois se debite encore en tables; mais il faut pour lors que les Noiers soient d'un bois fort sain, qu'ils aient la tige grosse, & que ces tables aient deux bons pouces d'épaisseur; les ouvriers qui en ont besoin les emploient comme ils le jugent à propos, & comme les racines de ces arbres ne sont point à rejetter, sur tout lors qu'elles ont la couleur brune, & bien jaspée, on aura soin de les mettre en tronçons, & le debit en sera bon; on en fait aussi des sabots, & son écorce se vend aux Teinturiers.

Pour le faire grossir, quand il a été planté quelques années aprés, on fera une incision avec une serpette ou coûteau du haut en bas dans l'écorce, & cette operation donne lieu à grossir plus promptement.

NOISETTES TERRESTRES. Espagnol, *Nosebhas.*

Description. Cette plante est bulbeuse, & sa bulbe a la racine double; on la mange communement en Espagne, elle jette une racine premierement en Hiver, & puis au Printems elle se diminuë, & sa bulbe devient plus grosse; elle ressemble à l'hyacinthe, ses fleurs sont bleuës & durent peu, sa graine ressemble à celles des raves, étant ronde & petite comme elles.

Lieu. Elle croit en Espagne & en Portugal.

Proprietez. Sa racine étant douce & bonne à manger, semble être de nature temperée, & de bon suc, un peu venteuse, émouvant Venus, comme les truffes noires.

NOISETTES, AVELANES, Italien, *Nucivolare*, Allemand, *Asselnuss*, ou *Asselbaum.*

Qualitez. Plus seches que celles du Noier étant vertes.

Description. L'arbre qu'on appelle Noisetier, n'est jamais guere haut, dés sa racine il jette quantité de troncs, au bout desquels sortent ses rameaux, qui sont fort chargez de feuilles; son bois n'a point de nœuds, ses feuilles sont semblables à celles de l'aulne, mais plus larges, plus minces, plus madrées & dentelées, son écorce est mince, marquetée de blanc, il ne jette point de fleur.

Lieu. Il croit par tout, notamment dans les bois, proche les rivieres.

Proprietez. Elles sont terrestres & peu saines à l'estomac, quoiqu'elles nourrissent plus que les noix; elles font mal à la tête, les seches plus que les vertes; elles engendrent la dyssenterie si on en mange beaucoup; elles sont admirables contre la gravelle, & les douleurs de reins, quand on les mange à jeun, ou au commencement du repas.

NOIX. *Pour en faire une confiture excellente.* Il faut prendre des Noix tendres & vertes, avant que l'écorce s'endureisse, & ôter la pelure verte de dessus, jusqu'au blanc, avec un couteau, & à même tems, afin qu'elles ne se noireissent, il les faut jetter dans de l'eau claire, & les faire cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres & molles, puis les percer à travers avec canelle & girofles; & enfin, il les faut mettre dans le sucre reduit en sirop cuit parfaitement, & leur faire faire trois ou quatre boüillons ensemble, & afin de leur laisser prendre le sucre, il les y faut laisser tremper trois ou quatre jours, & d'autant que le sucre se rend liquide & creux à cause l'humeur de laquelle les Noix étoient abreuvées, faites recuire le même sucre à part, & réïterés cela par deux ou trois fois.

Les Noix entrent dans la composition de l'antidotte mitridatte; voici comme on le compose. Prenez des Noix vieilles bien mondées de leurs pelures, tant dehors que dedans, une portion de sel & de feuilles de rhuë, de chacun la sixiéme partie d'une portion, des figues trempez en du vinaigre ou bien du vin, autant qu'il en faudra pour mêler tout le reste, le tout étant bien pilé & bien mêlé, faites vôtre preservatif. La façon d'en user, c'est d'en prendre de la grosseur d'une noisette commune, beuvant après un peu de vin blanc, cet antidotte est contre les venins & contre la peste.

NOIX. *Pour confire les Noix.* Le tems ordinaire où l'on confit les Noix, est le commencement de Juillet, ou ce fruit pour lors n'a pas encore son bois formé, & pour y réüssir il y a bien des choses à quoi il faut prendre garde, autrement on ne fait chose qui vaille.

D'abord il faut songer à pêler les Noix jusques au blanc, les jettant à mesure dans l'eau fraiche, cela fait, on les met boüillir dans de l'eau un peu de tems, tandis qu'il y en a d'autre qui bout pour les y jetter, aprés qu'elles auront été tirées de cette premiere, & cela afin de les faire cuire, étant cuites & avant que de les tirer, on y mêle une poignée d'alun brûlé, aprés quoi on leur fait prendre encore un boüillon; ce boüillon pris, on les tire, & on les jette dans de l'eau fraîche, puis on y met deux cuillerées de sucre, contre une d'eau; le sucre ainsi preparé, est jetté sur les Noix qu'on a arrangées dans une terrine.

Ces Noix demeureront dans ce sirop jusqu'au lendemain qu'on les égoutte, sans neanmoins les ôter de la terrine, à cause qu'il ne faut point que ce fruit passe par le feu.

Aprés qu'on a ôté ce sirop, on le met encore sur le feu, où on lui donne cinq à six boüillons en l'augmentant d'un peu de sucre, pour être aprés répandu sur les Noix.

Le jour suivant, on remet encore ce sirop sur le feu, où il prend douze à quinze boüillons; & enfin le lendemain, on le fait cuire en telle sorte, qu'en trempant le bout du doigt dedans lorsque l'appliquant ensuite sur le pouce, & les ouvrant aussi-tôt un peu, il se fait de l'un à l'autre un petit filet, qui se separe aussi-tôt, & demeure en goutte sur le doigt; ce sirop ainsi fait, & aprés avoir toûjours été augmenté de sucre, on le jette sur les Noix, de telle maniere qu'elles baignent toutes également, & les laissant passer la nuit à l'étuve, on les dresse le lendemain dans des pots.

Avant que leur cuisson soit parfaite, on est soigneux de les larder d'écorce de citron, ce qui leur donne un relief qui est fort agreable.

NOIX METELLE. Italien, *Nocemetella stramonia*, Allemand, *Kracnanglin.*

QUALITEZ. Froid au 4. d.

DESCRIPTION. Cette plante ressemble si fort au Solanum, qu'il est impossible qu'elles soit plus semblable, pourtant ses feuilles ont l'odeur de l'Opium, ce qui les distingue, elle a les fleurs blanches comme le grand Convolvulus, & les fruits de la grandeur des Nefles, armez de grosses & coutes épines. La graine est entierement semblable à celle de la Mandragore.

LIEU. On la seme dans les jardins, comme les autres plantes étrangeses.

PROPRIETEZ. Elle oppile & fait vomir; & elle endort comme la mandragore: büë au poids de quatre grains, elle enivre fortement, & en en prenant deux dragmes elle tuë si l'on ne vomit promptement, ou si on ne baigne les bras & les jambes dans d'eau chaude.

NOIX MUSCADE, Italien, *Noce Moscata*, Allemand, *Moscaten, ou Muscatnuß.*

QUALITEZ. Chaud. & sech. au 2. d.

DESCRIPTION. Comme la Muscade est connuë de tout le monde, pour ce qui est du fruit, la Description en seroit inutile, l'arbre est presque semblable à nos pêchers, excepté que la feuille est plus étroite & plus courte.

LIEU. Elle vient dans les Indes Orientales.

PROPRIETEZ. Elle est astringeante, elle rend l'haleine bonne; elle fortifie le foie & l'estomac, & sert à la vûë, elle provoque l'urine, arrête la diarrhée, chasse les vents, & est admirable contre le mal de mere; une Noix Muscade cuite en six onces de miel rosat, & deux d'eau de vie, jusques à ce que l'eau soit toute consumée, puis étant coulée, elle guerit le mal d'estomach, en en prenant à jeun trois cuillerex, sur tout si le mal vient de cause froide.

NOIX MUSCADE & du Macis, l'arbre qui porte la Noix Muscade & le Macis ressemble au pêcher; il a toutefois les feuilles plus courtes & plus étroites. Le Macis environne la Noix avant qu'elle soit meure, comme une fleur en façon d'une rose ouverte, puis l'enveloppe quand elle est meure. La Noix étant seche, le Macis s'ouvre, & perdant la rougeur qu'il avoit, il devient d'un jaune doré; l'on connoit leur bonté quand elles sont fraîches, pesantes, grasses, & pleines d'huile, si bien qu'en enfonçant une épingle dedans l'huile, elle en sorte, qu'elles ne soient point percées ou vermoulüës. Elles sont chaudes & seches au second degré, corrigent la puanteur d'haleine, aiguisent la vûë, augmentent la memoire, fortifient l'estomac, & le foie, aident à la digestion, dissipent les vents, resserrent le ventre, provoquent l'urine, éfacent les tâches du visage, servent aux maladies de la matrice, amollissent les duretez de la rate & du foie causées de froideur, & guerissent les dartes; leur huile a beaucoup de vertus contre les douleurs des jointures & des nerfs, le Macis fait venir les ordinaires, si l'on en donne en infusion avec du vin & un peu de sucre; enfin l'un & l'autre sont admirables pour toutes les maladies froides.

De la Noix Muscade. La Noix Muscade est le fruit d'un arbre grand comme un Poirier, qui croît en l'Isle Benda, dans les Indes Occidentales. Elle est appellée *Nucista, Nux Moschata, Nux Miristica, Nux Unguentaria, Nux Aromatites.* Pendant sa vardeur elle est enveloppée de deux écorces, mais quand elle vient en maturité celle de dessus se fend & laisse paroître la seconde qui est tendre & fort odorante. On appelle cette derniere écorce *Macis* & improprement, *fleur de Muscade.*

La meilleure Muscade est la plus pesante; on en mêle dans les remedes carminatifs & hysteriques.

Il se rencontre quelquefois chez les Droguistes une espece de Noix Muscade, appellée *Muscade Mâle*, qui differe de la commune en ce qu'elle est plus longue & moins forte. C'est la muscade sauvage.

Huile de Muscade. Prenez seize onces de bonnes muscades, battez-les long-tems dans un mortier, jusques à ce qu'elles soient presque en pâte, & les mettez sur un tamis; couvrez-les d'un morceau de toile forte & d'une terrine; il faut poser vôtre tamis sur une bassine à demie pleine d'eau & mettre la bassine sur le feu, afin que la fumée de l'eau échauffe tout doucement la muscade. Lorsque vous sentirez en touchant le plat, qu'il sera si chaud, que la main n'y pourra pas demeurer, il faut retirer le tamis, & aiant renversé la matiere dans le linge, prenez en les quatre coins & les liez promptement ensemble: mettez-la à la presse entre des plaques bien chaudes; placez la terrine dessous, il sortira une huile qui se congelera en refroidissant: exprimez la matiere aussi fort qu'il se pourra, afin de tirer toute l'huile, puis la gardez dans un pot bien bouché, vous en aurez trois onces deux dragmes: cette huile est fort stomacale appliquée exterieurement, ou donnée interieurement: La dose est depuis quatre grains jusques à dix dans un boüillon ou dans une autre liqueur convenable. On la mêle ordinairement avec de l'huile de mastich, pour en oindre la region de l'estomac.

De cette maniere on peut tirer les huiles vertes d'anis, de fenoüil, d'aneth, de macis, de carvi.

Remarques. Il faut que les muscades soient bien pilées, autrement on n'en tireroit pas tant d'huile; cette maniere d'échauffer est ce qu'on appelle *Bain de vapeur.*

La methode commune est de faire chauffer les muscades dans une bassine, puis les exprimer fortement, mais comme en les échauffant de cette maniere, le feu en enleve beaucoup de parties volatiles, l'huile n'est jamais si bonne ni si belle que quand on la fait avec les circonstances que j'ai prescriptes: car alors la matiere est insensiblement échauffée par la vapeur de l'eau qui n'altere en aucune façon sa vertu; & s'il s'en est mêlé dans les muscades, elle se separe facilement d'avec l'huile. Ceux qui voudront l'avoir encore plus odorante, pourront mettre dans la bassine du vin au lieu d'eau.

Si vous tirez l'huile de seize onces d'anis de la maniere que nous venons de décrire, vous en pourrez avoir depuis six dragmes jusques à neuf dragmes & demie selon la bonté de l'anis que vous aurez employé, cette huile sera verte.

Les huiles d'amande, de noix, de semences froides, d'aveline, de pavot & de been, doivent être seulement pilées & mises à la presse sans être échauffées, parcequ'elles rendent leur huile facilement; & comme ces huiles sont données souvent par la bouche, il est bon de les tirer sans feu, pour éviter l'impression qu'il leur laisseroit.

NOL.

NOLI ME TANGERE ou *Cancer.* Si le Cancer est fermé, gardez-vous bien de l'ouvrir avec le fer, s'il est ouvert, venez au plûtôt à la cure, si vous voyez qu'il ronge jusques aux os, & qu'il ait parmi nous le nom de *Noli me tangere.* Or pour quelque Cancer que ce soit, ouvert ou fermé, le *Manus Dei* ou l'emplâtre divin, pourveu qu'il soit composé fidellement, seront utiles.

Autre remede. Quand il est ouvert, qui est le plus ordinaire prenez les feuilles d'*Amaradulcis*, pilées & appliquées en cataplâme, qu'il faut changer de douze en douze heures.

Autre remede. Pendant l'Hiver lorsque ces feuilles manquent, on prend d'eau de vie, où est infusé le romarin, on en bassine le Cancer de tems en tems.

Au Cancer que les femmes ont aux seins, aprés l'avoir netoyé, baignés-le avec l'eau du chardon benît, ce qu'il faut continuer.

NOT.

Des obligations des Notaires. Les Notaires conserveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fidelles à executer ce qui suit; car S. Paul dit 1. Tim. 4. 8. *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vitæ quæ nunc est, & à futura.*

I. Si les Notaires ont assisté aux Messes de Communauté, & à tous les autres Offices de pieté qu'elle fait celebrer; comme leurs Statuts les obligent, pourveu que ces Messes & Offices ne les détournent pas de l'Office de leur Parroisse. Statuts de Notaire du 20. Novembre 1651. art. 1, 2. 3. 4. 5. 6.

II. Si sans aucun interêt particulier, mais dans la seule vûë du bien de la Communauté, ils ont fait choix d'Officiers propres & capables de la bien gouverner. Statuts, art. 1.

III. Si les Officiers se trouvent assiduëment à toutes les assemblées de la Communauté. Statuts, art. 8.

IV. Si les Officiers ont reçû quelqu'un au Notariat par argent, faveur, recommandations & autres moiens injustes. Statuts, art. 10.

V. S'ils ont reçû quelqu'un, qui ne fût pas de bonnes mœurs, qui n'eût été Clerc chez un Notaire pendant cinq années, & qui n'eût la suffisance & la capacité necessaire; étant de leur devoir de s'en informer, pour en faire rapport à la Communauté, *S. Thom. 2. 2. qu. 76. art. in corp.* Charles VIII. 1490. Charles IX. art. 81. François I. 1535. *cap. 19. art. 7.*

VI. S'ils ont facilité l'entrée au Notariat à des gens de la Religion Pretenduë Reformée, *Exod. 23. v. 33. Deuter. 1. v. 2. Math. 18. v. 17.*

VII. Si aussi-tôt aprés leur reception ils se sont fait immatriculer, & fait mettre le jour de

leur reception, leurs noms, & surnoms, leur seing manuel, & pour quel lieu ils sont admis, & s'ils ont prêté le serment d'observer tous les Reglemens de la Communauté, François I. 1535. *chap.*19.*art.*2.*art.*179.

VIII. Si aux jours d'assemblée de la Communauté, ils ont opiné sur les affaires qui s'y traitent, & donné leurs avis par interêt d'amitié, parenté, ou autres raisons injustes. Statuts. 5.

IX. S'ils ont pris pour Clercs ou Pensionnaires des gens de la Religion Pretenduë Reformée, des vagabons, des personnes diffamées & de mauvaise vie, *Exod.*23.*v.*33.*Deuter.*7.*v.*2.13. *v.*1.*Josue* 23.*v.*12.132.*Paralip.*19.*v.*2.

X. Si les Notaires ont admis à servir de Clerc dans leurs Etudes, quelqu'un sortant de l'Etude d'un de leurs Confreres, sans l'en avertir, & s'informer s'il a fidellement servi. Statuts, art. 22.

XI. S'ils ont travaillé ou fait travailler leurs Clercs les jours des Dimanches & des Fêtes, n'y aiant rien de plus opposé à la sanctification de ces Saints jours, que les affaires de justice, il n'y a que la seule necessité & la charité qui puissent les y engager, & non l'interêt, *Matth.*12. *v.*2. 5. *in* 7. *Decret. lib.*9. *Pius V. cap.*2.

XII. S'ils ont fraudé les droits établis en la Communauté. Statuts, art. 27.

XIII. S'ils ont fraudé leurs Confreres dans leurs salaires & dans leurs vacations. *Coloss.*3.*v.*9. Statuts, art. 15.16.17.18.

XIV. Si pour avoir des pratiques ils ont publié des choses fausses de leurs Confreres; par exemple, qu'ils ne sçavent pas faire leurs charges, qu'ils quittent le quartier, & autres choses semblables. *S.Ambros.cap.*9.*lib.*3.*offic.*

XV. S'ils ont porté les parties à demander, comme d'elles mêmes, qu'une minute soit plûtôt entre les mains d'un Notaire que d'un autre; ou s'ils ont fait naître des incidens & des contestations, pour broüiller les affaires, & obliger le Notaire à qui, suivant les Reglemens, appartient la minute, à se retirer. Statuts, ibid.

XVI. S'ils ont refusé de signer l'un pour l'autre, par haine, aversion, & sans aucune cause legitime. Statuts, art. 121.

XVII. Si au prejudice des Reglemens, ils ont gardé des minutes passées par d'autres Notaires, lors qu'ils sont encore vivans; sinon au cas de l'exception; c'est-à-dire, si ce n'est par annexe à la minute d'un autre Acte ou Contract, qui sera passé en consequence. Statuts, art. 28.

XVIII. Si étant seul Notaire, il a fait aucun Acte sans y appeller & faire signer des témoins. Etats de Blois, art. 166.

XIX. Si n'étant que Notaires subalternes, & non Royaux, ils ont passé ou reçû aucun Acte hors leurs territoires, à peine de faux & de nullité. Henri III. 1591.

XX. Si avant que d'exercer l'office de Notaire Apostolique, ils ont été examinés, trouvés capables, & reçûs par l'Evêque, par son Vicaire General, ou son Official. Henri II. 1547. art. 1.2. 3. & 1550. art. 1.2.

XXI. Si étant seulement Notaires Apostoliques, ils ont fait des Actes qu'ils n'avoient pas droit de faire, & ont été au delà du pouvoir de leurs charges, en travaillant en matiere civile, ibid.

XXII. S'ils ont gardé les formes requises à leurs Actes; & s'ils ont suivi les Ordonnances, Arrêts & Coûtumes, pour la validité des Actes; étant responsables du dommage qui en arriveroit. *S.Thom.*1.2.*q.*76.*art.*2.*in corp.* François I. 1548.

XXIII. S'ils ont passé des Actes où il y avoit confidence manifeste, & où la symonie étoit évidente, où ils ont donné des avis pour les faire, ils sont complices, & par consequent sujets aux mêmes peines que les confidentaires, & les simoniaques. *Conc. Remens*, 1583. *de sim. & confid. cap.*14.

XXIV. S'ils ont inseré dans leurs Contracts, Testamens, ou autres Actes, la qualité, la Paroisse & la demeure des parties, la maison où les Contracts ont été passez, & si avant ou aprés midi, comme l'Ordonnance le porte. François I. 1539. art. 69.

XXV. S'ils ont mis la realité du denier dans les Contracts & autres Actes, quoiqu'ils n'aient point vû compter l'argent; ce qui est un mensonge; & ils sont responsables des tromperies qu'on a pû commettre sous cette couleur & cette apparence. *Joan.*8. *v.*44. *S.Thom.*2.2. *q.*62. *art.*7. *ad* 1. & 2.

XXVI. Si en comptant l'argent ils ont passé ou mis de pieces fausses, connoissant ou se doutant de leur fausseté. *Conc. Rom. sub calixt.* 2. *cap.* 16.

XXVII. S'ils ont ôté ou ajoûté dans leurs Actes des mots préjudiciables aux parties, des mots équivoques, ambigus ou synonimes, & y ont rien mis que ce dont elles étoient convenuës. François I. 1531. 1535. chap. 19. art. 9. Henri III. 1585.

XXVIII. S'ils ont antidaté quelque Acte, ou mis des clauses obscures, pour donner lieu à quelques procez; ils sont obligez à reparer tous les dommages que leur malice & leurs artifices pourront apporter. 1. *Ad Thessal.*4. *n.*6. *Nequis circumveniat in negotium fratrum suum.* Ordonnance de François I. art. 3.

XXIX. S'ils ont fait signer par les parties & par tout les temoins instrumentaires, tous les Actes qu'ils ont dressez; ils y sont obligez à peine de nullité de leurs Actes, & d'amande arbitraire; si ce n'est que quelqu'une des parties ne pût signer; en ce cas il suffit de faire mention de la requisition que les Notaires ont fait aux parties, & de leur réponse. Etats d'Orleans, art. 84. Etats de Blois, art. 165.

XXX. S'ils ont fait signer des Contracts & autres Actes aux parties, sans les avoir prealablement lûës & fait bien entendre. Ordonnance de François I. art. 4. Conference des Ordonnances, *lib.*12. 55. *p.*12.

XXXI. S'ils ont reçû des Contracts de constitutions, obligations, transports, declarations, & reconnoissances de promesses, sans être remplis des noms & des qualitez des creanciers & cessionnaires. Statuts, art. 26.

XXXII. S'ils ont fait des Apostilles à la marge de leurs minutes, sans être parapheés des parties; étant responsables des dommages qu'elles pourroient souffrir. *S.Thom.*22. *q.*99. *art.*1. *in corp.* François I. 1593. art. 8.

XXXIII. S'ils ont fait de bons & fidelles Regiftres des Contracts, & autres Actes qu'ils ont reçûs; s'ils y ont mis toutes les minutes fignées d'eux, afin que les parties y puiffent recourir dans la neceffité. Charles VIII. 1490. art. 65. François I. 1535. chap. 29. art. 6. & 1539. art. 173.

XXXIV. S'ils ont donné communication de leurs minutes à d'autres qu'aux parties; & s'ils ont délivré plus d'une fois la Groffe des minutes, n'étant point ordonné par le Juge. François I. art. 177. & 178.

XXXV. S'ils ont refufé ou differé de délivrer copie de leurs minutes à ceux qui avoient droit de la demander, ils font refponfables de tous les dommages que ce refus, ou ce retardement peuvent apporter. *S. Thom. 2a. q. 62. art. 2. in corp. & 69. art. 1. in corp.* François I. 1535. chap. 19. art. 6.

XXXVI. Si par animofité ou autrement, ils ont fans aucune raifon differé d'expedier les parties auffi promptement qu'ils auroient fait leurs amis; & par ce moien ils les ont conftituez en frais de fejour, ou autres; étant refponfables, en tous ces cas de tous les dommages & interêts des parties, ibid.

XXXVII. S'ils ont reçû des Contracts de vente, ou donnations d'heritages, fans faire declarer par les Contractans les Fiefs d'où relevent ces heritages; & quelle eft leur charge envers les Seigneurs; l'Ordonnance les y oblige, fur peine de privation de leurs Offices. François I. 1539. art. 180. & 181. Etats de Blois, art. 180.

XXXVIII. S'ils ont averti les parties contractantes de l'obligation qu'elles ont de faire infinuer tous les Contracts de donation des chofes immobiliaires, à peine de dédommager les parties. Henri II. 1553. art. 4.

XXXIX. Si en affaire quelconque ils ont donné confeil contre l'efprit des Coûtumes & des Ordonnances, & fi pour favorifer, ils fe font éloignez par voyes obliques de la riguenr des Coûtumes & des Ordonnances, Arrêts, & Reglemens; ils font obligez d'en avertir les parties, & de rectifier leurs Actes. *S. Thom. 2a. q. 71. art. 3. ad* 2. Charles IX. 1560. art. 6.

XL. S'ils ont fait prêter de l'argent aux enfans de famille, fans le confentement de leurs peres & meres, ou des parens, s'ils font orphelins. *S. Thom. 22. q. 78. art. 2. ad 3. Franc. I. an. 1539. art. 19. apud Gregor. Tholof. in fyntagmate, juric. lib. 47. cap. 42. &* 18.

XLI. S'ils ont fait prêter de l'argent à une perfonne qu'ils connoiffoient infolvable, par une autre qui ne lui auroit pas prêté, fans la confiance qu'il a entr'eux, & fans l'affurance qu'ils lui avoient donnée de la fureté de fon argent; & s'ils ont reçû quelque chofe de celui qui emprunte, pour faciliter & faire réüffir le prêt; c'eft tromper, & faire trafic de la tromperie; ce qui eft double peché, qui oblige à la reftitution. *S. Thom. quaft. 77. art. 1. in corp. fraudem, adhibere, &c. Cui promittatur. Apud Greg. Tholof. fuprà.*

XLII. S'ils ont confeillé à des Mineurs de prendre la qualité de majeurs, pour contracter au prejudice des parties. *S. Thom. 2. 2. quaft. 62. art. 7. ad 1. & 2. Apud Greg. Thol. fuprà.*

XLIII. S'ils ont reçû des Actes des perfonnes incapables de contracter; étant refponfables des prejudices, qui en arrivent. *Ibid. S. Thom. Apud Greg. Thol. fuprà.*

XLIV. S'ils ont fait des Contracts de Mariage entre des perfonnes qui avoient pere & mere, fans le confentement des peres & meres en bonne forme. Conference des Ordonnances, *liv. 5. 5 1. p. 103. apud Greg. Thol. fuprà.*

XLV. S'ils leurs ont confeillé de declarer que leurs peres & meres étoient decedez; quoique tres pleins de vie. *ibid. apud Gregor. Thol. fuprà.*

XLVI. S'ils ont fait de faux Contracts, Obligations, Quittances, ou autres Actes, ils font obligez à la reparation de tous les dommages qu'ont foufferts les intereffez. *Ephef. 4. v. 25. S. Thom. 2. 2. q. 62. art. 2. in corp. art. 4. in corp. q. 69. art. 1. in corp. Henri III. 1585. art. 3.*

XLVII. S'ils ont fait de faux Contracts de conftitution, pour faire des fauffes échanges au prejudice de quelqu'un, & pour de mauvaife fins. *S. Aug. Epift. 54.*

XLVIII. S'ils ont fait de faux Contracts, pour donner en contre-échange d'une maifon; fçachant que la rente n'eft point dûë, qu'elle n'eft que fimulée, & qu'on ne l'ait fait conftituer que pour fauver les Lots & ventes; ou pour éviter le retrait lignagier; parcequ'en la coûtume de Paris, l'échange l'empêche; il doit porter les parties à invallder l'Acte, ou indemnifer entierement ceux qui y peuvent avoir interêt, ibid.

XLIX. Si pour ne pas payer les Lots & ventes, ils ont confeillé, & fait des Contracts de fauffes échanges, où l'acheteur donne en contre-échange d'une maifon, des rentes effectivement dûës, mais par un Acte feparé de l'échange, à condition que celui qui donne les rentes fournira, dans un certain tems, un homme qui prendra lefdites rentes par un tranfport, fans garantie; moyennant lequel tranfport, celui qui l'acceptera, donnera de l'argent comptant à celui qui a échangé fa maifon, au lieu de la vendre purement & fimplement, ils font obligez à porter les parties à indemnifer les Seigneurs, ibid.

L. S'ils ont fait des tranfports, & autres Actes frauduleux & fimulez, pour tromper quelqu'un. *S. Aug. in Ep. ad Rom. Epift. 54.*

LI. Si pour faire des donations teftamentaires, ils ont confeillé des fideicommis, ou autres moiens, contre les Loix & les Coûtumes. *S. Hier, Ep. ad Nepos, S. Bafil. Reg. Brev. 142.*

LII. Si en faifant & paffant des Contracts, & autres Actes, ils n'ont pas pris l'interêt commun des parties; & s'ils ont plus travaillé pour l'une que pour l'autre avec dommage; ils font obligez à le reparer. *S. Thom. 2. 2. ep. 62. art. 1. ad 1. & 2.*

LIII. S'ils ont reçû des Cautions, qu'ils fçavoient impuiffantes & incapables de répondre de la fomme prêtée, ou n'être pas dans la volonté de fatisfaire en cas de befoin, fans en avertir celui au profit de qui ils paffent le Contract. *Prov. 6. v. 1.*

LIV. S'ils fe font fervis de la connoiffance fecrete, que les parties leurs donnent de leurs affaires; & fi par ce moien ils ont détourné des

affaires aux parties, pour les faire pour eux : qui sont de honteuses fourberies, *S. Thom. 2. 2. q 70. art. 1. ad 2.*

L V. S'ils ont fait des Obligations dans lesquelles, sciemment & avec connoissance, ils aient compris l'interêt d'un quartier, demie année, ou d'une année entiere. *Psalm. 49. v. 18. Si videbas furem currebas cum eo*, *1. Corinth. 5. v. 10. Loüis XII. 1510. art. 7.*

L V I. Si dans les Contracts & autres Actes, ils ont laissé passer pour deniers comptans, des meubles, bijoux, hardes, promesses, obligations, billets ou autres effets; ou s'ils ont obligé les preneurs à les recevoir à un prix excesif; en quoi il y a deux grands maux. 1. On oblige à prendre pour argent comptant, ce qui ne l'étant pas, est inutile à ceux qui se rendent debiteurs, & c'est ce qui est formellement contre l'Ordonnance. 2. En leur donnant pour plus que la juste valeur : car c'est les faire redevables de plus qu'ils n'ont reçû, ce qui est proprement usure, *S. Thom. supra*, *q. 62. art. 7. ad 1. & 2. Quid, quale promutatur. Apud Greg. Thol. suprà, Loüis XII. 1510. 1. 7.*

L V I I. Si tant pour dresser & déliberer les Actes, que pour leurs autres peines & vacations, ils ont pris des salaires conformement aux Ordonnances, Arrêts, Coûtumes, & usages raisonnables des lieux, approuvez & confirmez par les Cours Souveraines, chacune dans l'étenduë de son ressort, & non selon leur cupidité, & le mauvais exemple des autres. *S. Thom. 2. 2. q. 71. art. 4. in corp.* Franc. I. 1543. Henri V. 1580. & 1581. Charles IX. 1560. art. 85.

L V I I I. S'ils ont prêté, ou fait prêter sur gages. *Ezech. 18. v. 7. Pignus debitori reddiderit. 18. pignus non reddentem.... non vivet, v. 16. pignus non retinuerit, vita vivet 33. v. 15. restituerit. 2. Cor. 6. v. 14. 17. separamini.*

L I X. Si sous des noms empruntez, ils ont prêté de l'argent par obligation, promesse, en prenant interêt. *S. Thom. 2. 2. q. 78. art. 2. ad 3. S. Basil. ad Amphilot. c. 14.*

L X. S'ils ont emprunté de l'argent à interêt pour le mettre dans les prêts à un gros interêts. *S. Thom. 2. 2. quæst. 78. art. 2. in corp. Accipere pro pecunia mutuata usuram*, *est secundum se injustum*, Loüis XII. 1510. art. 7.

N O V.

NOVEMBRE. Dans ce mois ci on commence à faire le Printems par le moien des couches, sur lesquelles on seme des petites salades, c'est-à-dire, Laituës à couper, Cerfeüil, Cresson.

C'est proprement ici le mois du grand travail pour éviter la disette, qui est une compagne ordinaire de la saison morte, pour ceux qui ont manqué de prevoyance; car enfin ce froid ne manque pas de faire de grands carnages aux jardins des paresseux, & ainsi dés le commencement du mois, quelque beau qu'il fasse, il faut faire porter de grands fumiers secs dans le voisinage des Chicorées, Artichaux, Porrée, Celery, Porreaux, Racines, &c. pour avoir facilité de les repandre en peu d'heures, sur tout ce qui en a besoin, pour éviter la destruction, & même dés que le froid commence à se declarer, il faut commencer tout de bon à la couverture des figuiers.

Pendant tout ce même tems on met des arbres, & arbustes dans des manequins, qu'on place à quelque endroit particulier, & sur tout du côté du Nort; on y en met de tige, aussi bien que de nains, & on tient un bon memoire, pour l'ordre des especes; ces manequins doivent être à demi pied l'un de l'autre, & enterré si bien qu'il n'en paroisse au plus que le bord d'en haut, on couche dans ces manequins les arbres qui sont destinez pour les espaliers, tout de même que si on les y plantoit actuellement, & on plante tout droits & dans le milieu du manequin ceux qui sont destinés à mettre en plein air.

Dés que les gelées commencent de paroître on commence d'employer les grands fumiers, qu'un a eu soin de faire porter aux endroits où il en faloit; par exemple, si c'est pour l'artichaux, on peut les tenir un peu élevez du côté du Nort, pour servir d'un petit abris, en attendant qu'on le couvre entierement, ou bien quand ont est d'ailleurs fort pressé d'ouvrages, on les couvre d'abord bien, entendu que devant que de la recouvrir, on leur coupe tout la fane. Peu de ce fumier suffit d'abord contre les premieres attaques, & on redouble ces couvertures à mesure que le froid augmente, ceux qui n'ont point de ces sortes de fumiers secs peuvent servir de feuilles, qu'on ramasse dans les bois voisins.

Il est bon de laisser les artichaux ainsi couverts, jusques à ce que la pleine Lune de Mars soit passée; elle est d'ordinaire fort dangereuse, & beaucoup de Jardiniers sont cause de la perte de leurs artichaux, quand ils se laissent tromper à quelque beaux jours du mois de Mars, pour en venir à ôter entierement leurs couvertures, & à les labourer : tout au moins, si on les découvre, ce ne doit être qu'un peu, & il faut toûjours laisser le fumier tout proche pour le remettre si la gelée revient.

Dés le commencement du mois, & devant que les gelées soient venuës, on acheve de lier les chicorées, qui sont assez fortes pour cela, & on les couvre de ce qu'on peu, on couvre aussi de la même maniere les autres chicorées qu'on n'a pû lier; elles blanchissent ainsi toutes deux également, & il est fort à propos, si on a une serre, d'y en replanter en motte tout ce qu'on peut des plus fortes, ainsi que nous dirons ciaprés.

On coupe les montans des asperges, la graine en étant meure, laquelle on preud soin de serrer, si on en veut semer le Printems suivant, il seroit dangereux de couper plûtôt ces montans, tant pour la graine qui en periroit, que pour le pied qui s'en pourroit avorter à faire de méchants petits jets nouveaux.

Les gens, qui sont voisins des bois, sont bien de faire ramasser des feuilles non seulement pour sans servir à couvrir, comme on a dit, mais aussi pour les faire pourrir dans quelque trou, le fumier en est fort bon, & sus tout pour servir de terreau.

On fouille les pieds des arbres qui paroissent languissans, pour leur ôter les vieilles terres, retailler une partie de ce qu'ils ont de racines en méchant lieu, & y mettre en suite de bonne terre neuve.

Ceux qui ont de fort grands plans d'arbres à tailler, doivent commencer de tailler les moins vigoureux.

On employe les grands fumiers secs dont on doit avoir fait provision pendant l'Eté, pour couvrir les figuiers, tant ceux qu'on a en espalier, que ceux qui sont en buisson, & pour cela à l'égard des derniers on y lie avec de l'ozier, le plus que l'on peut ensemble, toutes les branches, pour les envelopper plus aisément de cette couverture, & à l'égard de ceux des espaliers on tache de laisser sur les côtés autant qu'on peut, les branches hautes, & d'en lier plusieurs ensemble aux perches, ou crochets qui les doivent soûtenir, & par ce moyen on les couvre aussi plus aisément & à moins de frais, on y laisse cette couverture jusques à ce que la pleine Lune de Mars soit passée, auquel tems on en ôte seulement une partie en attendant que la pleine Lune d'Avril soit passée; les gêlées de ces deux derniers mois sont dangereuses pour le jeune fruit qui commence pour lors à sortir, comme les grosses gêlées d'hiver sont dangereuses pour le bois qui en est moëlleux.

Ceux qui ont des tigres à leurs poiriers, font bien, non-seulement d'en ramasser les feüilles qui en sont attaquées, pour les faire brûler sur le champ; mais aussi de ratisser les branches avec le dos de quelque coûteau, pour nettoyer le venin de ce maudit insecte qui y reste attaché tout l'hiver; si on ne parvient pas à tout faire perir par là, au moins est-ce toûjours autant d'ennemi ruïné.

Comme les journées sont fort courtes, les habilles Jardiniers travaillent à la chandelle jusqu'à l'heure du soupé, soit pour faire des paillassons, soit pour preparer des arbres qu'on doit planter dés que le froid le permettra, soit pour dessiner.

On met par rayons en terre les arbres qu'on n'a pû planter, & on couvre soigneusement le pied, tout de même que si on les plantoit en place sans laisser aucun vuide autour des racines, autrement les grandes gêlées les gâteroient.

On conserve en place, ou plûtôt on replante en motte en quelque endroit sûr les choux pommex dont on veut avoir de la graine, & si au mois d'Avril il paroit qu'ils aient peine à pousser, il y faut donner par haut une taillade en croix assez avant, & par ce moyen le montant percera mieux, ou fait la même chose en May à l'égard de certaines laitués pommées qui ont peine à monter.

Dés que les gêlées blanches commencent de s'opiniâtrer, il faut couvrir les laituës d'hiver, qui sont plantées à de bons abris, & ce doit être, non pas avec des fumiers secs, comme les autres plantes, de peur qu'il ne reste de l'ordure dans le cœur de celles qui pomment; mais avec de la paille longue bien nette, sur laquelle on met quelque perche de longueur pour l'entretenir en place, & empêcher que le vent ne la derange.

NOVEMBRE. *Profit à faire en ce mois.* L'on commence dans ce mois à entamer la volaille, c'est-à-dire, qu'on envoye vendre, mais encore peu frequemment des Dindes & des Oisons.

Le veritable tems de vendre des Cochons de lait, est le mois de Novembre, où il fait bon encore debiter les Veaux, qui sont pour lors bons à envoyer à la boucherie.

On se défera des bêtes grasses qu'on aura dans ce tems-là; elles se vendent bien, & sont fort recherchées.

Le beurre, les fromages, & les œufs qu'on pourra amasser pour lors, seront tous portez au marché; si dés ce tems on trouve des Marchands qui veüillent acheter le vin, je conseille au pere de famille de n'en point laisser échaper l'occasion; car l'argent qu'il en retirera lui servira plus à son commerce que s'il gardoit son vin, dans l'esperance de le vendre plus cher dans un autre tems, où le plus souvent il se trouve trompé.

L'on fait aussi dans ce mois un bon débit de fruits; la Virgouleuse, l'Ambrette, la Marquise, le Caillot-rosat; la Poire d'épine, la Loüise-bonne, le Martin-sec, le Citron-musqué, le Bonchrêtien d'Espagne, le Bezy-quessoy, la Rousseline, & le Bergamote-crassane, sont toutes des Poires fines, & dont on ne sçauroit avoir un jardin assez garni.

Si les Pigeons patez ont produit quelques Pigeonneaux, on fera bien de les envoyer vendre.

NOVEMBRE. *Occupation d'un Laboureur en ce mois.* Quand le mois de Novembre est arrivé, un Pere de famille, ou un Laboureur doit avoir soin de faire amasser du gland, pour survenir à la nourriture des cochons.

S'il y a des raves en terre, il les arrachera, pour les transporter dans un lieu propre à les garantir des gêlées.

Le mois de Novembre est le vrai tems de casser les noix pour en faire de l'huile.

NOURICE. Le devoir d'une Nourice est, d'avoir bien soin de son enfant, le tenir toûjours bien propre en linge, & ne lui point donner de couches relavées, ne le point laisser crier ny la nuit ny le jour, faute de lui donner à têter, lui faire sa boüillie soir & matin si-tôt qu'il est eveillé, & si-tôt qu'il commence à sommeiller le porter coucher, il faut que la Nourice pour entretenir son lait, déjeune le matin & goûte l'aprés dînée, qu'elle boive peu de vin à ses repas, & qu'elle s'abstienne de voir son mary; pendant sa nourriture il faut d'ailleurs qu'elle soit toûjours gaillarde, joyeuse & de bonne humeur, & qu'elle chante & rie sans cesse, pour amuser & divertir l'enfant: quand elle le remuë, il faut qu'elle prenne garde aussi qu'il ne soit trop au large, ny trop serré, ny que les épingles qui sont autour de lui ne le puissent piquer, & quand elle le couche, que ce soit adroitement, afin qu'il ne coure aucun risque de se blesser, & ne se trouve incommodé d'aucune autre maniere; voilà à peu prés tout ce qui regarde son devoir, & les choses ausquelles il faut qu'elle s'applique, quand elle veut qu'on l'aime, & qu'on dise que c'est une bonne Nourice; en lui donnant l'enfant, on lui met entre les mains sa layette, qui consiste en tout ce dont il peut avoir besoin, suivant sa qualité & bassesse de son âge, quand il est un peu plus grand, on lui donne d'autres hardes & d'autre linge à proportion: & c'est dont la Nourice doit avoir bien soin pour en rendre bon compte quand on lui demande.

Souvent on leur donne aussi une servante pour bercer l'enfant, & pour lui aller querir toutes les choses dont elle peut avoir besoin.

NOURICE. Les Peres de l'Eglise veulent que les Meres nourissent leurs enfans, que si quelques-unes sont dans l'impuissance de le faire, ou pour n'avoir du lait, ou pour d'autres bonnes raisons, elles doivent prendre garde à choisir celles qui ne sont pas sujettes au vin ny beaucoup babillardes ny celles, qui sont de mauvaise vie.

NYM.

NYMPHEA. Il y en a de deux sortes, de blanche & de jaune; la blanche que l'on appelle aussi aculée a la feuille presque ronde, & comme c'est une fleur aquatique, elle fleurit d'elle-même dans les étangs; la fleur en est grande, toute pleine de feuilles longues & pointuës, & au milieu desquelles, il y a comme une houpe jaune, elle fleurit aux mois de May & de Juin.

La jaune, qui a aussi la feuille longue, fait une fleur aussi grande qu'une rose jaune, avec un petit bouton au milieu, celle-ci est en fleur plus long-tems que l'autre.

Sa culture. Ces deux demandent une même culture, & veulent être mises dans de grands pots, en bonne terre & toûjours humide, de sorte qu'il faut avoir soin qu'il y ait toûjours de l'eau dans les pots, il ne les faut lever que pour en ôter le peuple, ce qui se fait en Automne, & on la replante aussi-tôt.

Ses qualitez. Bien qu'il y en ait de deux façons, elles n'ont pourtant que les mêmes qualitez, la racine seche & bûë dans du vin, est bonne pour le dévoyement & la dissenterie, elle desenfle & purge la ratte; on en fait un cataplâme qui guerit les maux d'estomac & de la vessie, avec de l'eau elle efface les taches & les rousseurs, & l'appliquant avec de la poix, elle guerit de la teigne, la graine a les mêmes effets, il y a apparence qu'on lui a donné le nom de Nymphea, parcequ'elle se plait dans les lieux humides & marécageux. Matthiole & Galien en traitent amplement.

Le Nymphea est tres-propre contre le vice de l'impureté, vous trouverez les manieres de le preparer dans le mot de Secret.

Secret contre les mouvemens impurs. p.14.

Autre secret pour se procurer la vertu de chasteté, par des moyens naturels. p.38. 39.



SUITE

SUITE DU DICTIONNAIRE OECONOMIQUE.

SECONDE PARTIE.

O.

OBSTRUCTION, ou Opilation ou Foie, est une maladie qui occupe les passages par où les alimens sont attirez, ou rejettez, laquelle prend son origine dans les grandes veines, ou dans la veine cave, ou dans ses rameaux; mais souvent dans les petites veines, elle peut encore venir par la simpathie des poulmons, ou de la ratte, ou du ventre, ou par des causes externes comme de la paresse ou de la feneantise, ou d'accablement d'esprit: elle se fait remarquer à la couleur du visage, qui n'est pas naturelle à ces gens qui manquent de chaleur pour faire la digestion des viandes, & quoi qu'elle se fasse, ce n'est pas sans peine, & c'est ce qui donne à connoître que la masse du sang est depravée. La chaleur est non-seulement debile, mais comme abolie. C'est une chair pâle, molasse, lâche, toûjours glacée, incapable d'aucun travail, & aprés tout cela le corps enflé, bouffi de toutes parts, toutesfois plus tendu du côté droit, que de l'autre, ayant peine à respirer, un pouls inégal, & des urines claires & en quantité.

Cette maladie est ordinaire aux vieillards, qui souvent en guerissent; mais quand elle arrive aux enfans, peu en échapent, les jeunes filles delicatement nourries, sedentaires & oisives y sont fort sujettes, ainsi que celles qui ne sont pas reglées.

De l'opilation du foie, derivent presque toutes maladies, celle de la ratte & des reins n'est pas si dangereuse.

Les vieillards remedieront à cette maladie par l'usage frequent de la decoction de gayac, & de salsepareille, & en prenant aprés leurs repas un peu d'eau de canelle avec un peu de sucre, ou beuvant le vin pur, & usant de biscuit, de pain d'épicé, de gerofle, de muscade, d'un peu de poivre dans l'aprêt de leurs viandes, en se purgeant avec une dragme d'Aloës, demie dragme de Rhubarbe, & de Mastich en forme d'un bolus, & l'avaler le soir en se couchant.

L'usage de la Theriaque est encore bon & tous les vins de liqueur.

Quant aux enfans on les fera un peu jeuner, & dans leur boüillie, on y mêlera tantôt un peu de poudre de Canelle, tantôt du fenoüil, & tantôt de la Rhubarbe, dix ou douze grains à chaques fois ou une pincée de fleurs de sureau, ou un peu de Muscade, l'on leur donnera de fois à autre, du vin blanc mêlé avec de la Tisanne de Betoine, ou une cuillerée de la decoction de same mêlez avec autant de sirop de Capillaire, ou autre semblable.

Mais lors que l'on verra, que tous les remedes precedens n'auront pû operer, que le malade sera comme desesperé, on pourra lui faire user de telles pilules dont on en a veu de surprenans effets. Prenez de la Rhubarbe, de la Gomme Laque, du Gingembre; de chacun demi-once, de l'Arsenic jaune trois grains, formez une masse avec un peu de Sirop de roses, & en donnés une dragme à jeun tous les matins, ou deux fois le jour en se levant, & en se couchant, demie dragme à chaque fois.

Enfin quiconque se trouvera attaqué de cette Opilation, étant au milieu de ces deux extremitez d'âge, se servira des receptes qui lui conviendront le mieux.

OCT.

OCTOBRE. *Profit à faire en ce mois.* Tout le Beurre, les Fromages, & les Oeufs, qu'on amassera pendant ce mois, seront portés au Marché.

Le pere de famille pour lors, se donnera de grands mouvemens pour debiter tout le Bestal qu'il ne voudra point mettre en Hyver.

Les fruits ont encore fort bien leur debit dans ce mois, car il y a le Messire-jean, les diverses Berga-

mortes, le petit oing, l'Adotte, la Dauphine, & autres poires de cette sorte qui sont recherchées, & desquelles on retire bien de l'argent : car il ne faut plus songer d'en faire secher au four dans ce mois : tous les fruits s'y vendent mieux cruds que d'autre maniere, à la reserve cependant de certaines prunes dont j'ai parlé & desquelles on fera encore de Pruneaux. L'on n'oubliera pas dans ce mois de faire secher au Four des Raisins, & ce soin-là regarde la mere de famille, qui les vend bien, lorsque le Careme est venu. Si les vendanges ont retardé jusqu'à ce mois, ou reservera ces soins jusqu'à ce tems-là, pour les donner à bien recueillir tous les Raisins; & à faire son vin dans la perfection.

Occupation du laboureur en ce mois. On fait bien souvent vendanges dans ce mois : c'est pourquoi si la chose arrive ainsi, on se preparera à cueillir ses Raisins, & à faire son vin comme il faut. Le pere de famille fera pour lors la recolte du Miel, & de la Cire que lui auront produit ses mouches, & continuera de femer ses Bleds.

Ouvrages à faire au mois d'Octobre. On fait les mêmes ouvrages qu'au mois precedent à la reserve des greffes dont la saison est passée; sur toutes choses on prepare le Celleri, & les Cardons; on plante beaucoup de Laitues d'Hiver & même sur des Oeillets couchez pour les y pouvoir rechauffer & en avoir des bonnes, vers la saint Martin. A l'entrée du mois jusqu'au dix ou douze, on seme des Epinars pour en avoir aux Rogations. Et on seme aussi le dernier Cerfeüil sur tout c'est afin qu'il soit semé devant les grandes gelées, & qu'il graine de bonne heure l'année suivante.

Simetrie agreable. On laisse les fenêtres ouvertes le jour devant qu'il ne gêle pas, & toûjours fermer la nuit jusqu'à ce qu'enfin on ferme & calfeutre soigneusement les fenêtres, & les portes. On met les pots de Tubeteuses sur le côté pour les égouter & empêcher que les oignons n'y pourrissent.

On commencera de planter de toutes sortes d'Arbres sitôt que les feüilles sont tombées.

On plante encore beaucoup de laituës d'Hiver à de bons abris, & de bonnes astives, à six, ou sept pouces les unes des autres, il en peut assés pour empêcher qu'on ne dise qu'elles sont trop druës.

Vers la mi-Octobre les Fleuristes plantent leurs Tulipes & tous les autres Oignons qui ne sont pas encore en terre.

Il faut faire les derniers labours aux terres fortes & humides pendant ce mois, soit afin de faire paitre les mechantes herbes & donner un air de de propreté aux Jardins pendant cette saison-ci, que la Campagne est la plus usée de tout le monde, soit pour faire prendre pour ainsi dire, à toutes ces sortes de terres, de maniere que les eaux d'Hiver ne puissent pas si aisément penetrer, & qu'au contraire il puisse couler vers les endroits qui sont dans une situation plus basse.

On continuë de faire la guerre aux mouches Guêpes qui détruisent les Figuiers, les Raisins, les bonnes Prunes, les bonnes Poires. On coupe le vieux cerfeüil, afin qu'il repousse.

Il est bon de commencer à semer à quelque bon abri au midi ou au levant, ou même sur couche, à la charge de bien couvrir contre la rigueur du froid, ce qu'on aura semé, quand il en sera tems.

O E I.

OEIL de bœuf. Ital. *Occhio di bue* Esp. *Ojo di buey*, All. *Rinds sang*. Qualitez ch. & sec.

Dscr. *Oeil de bœuf.* Le Buphtalmum, que certains apelent Cochia, produit ses jettons foibles & tendres, ses feüilles sont semblables au fenoüil, la fleur est jaune, & plus grande que celle de la Camomille; & est faite à mode d'un œil, d'où aussi elle a pris le nom.

Lieu. Il croit aux environs des Chateaux, & dans les champs, il fleurit en Mars & en Avril.

Propr. *Dioscoride* asseure que les feüilles de l'œil de bœuf broié, sont bonnes pour resoudre les Tumeurs froides & les schirres; & si ceux qui ont la jaunisse, au sentiment de quelques uns, boivent de la decoction incontinent qu'il sortent du bain, ils prennent bonne couleur pour un tems.

OEIL. *de Chat ou Mouron violet*, Ital. *Anthirrino*, Esp. *Cabeßa de fernera*.

Qualitez. Ch. au troisiéme d. sec au second d.

Dscr. Oeil de Chat, il nait semblable au lin, la difference des especes provient de la couleur des fleurs: les unes sont de couleur de pourpre, les autres blanches, mais toutes les especes portent des têtes qui enferment une petite graine : elles ressemblent assez à des têtes de veau, & ne sont differentes qu'en grandeur : le sauvage a le fruit plein de creux.

Lieu. Il nait dans les vieilles murailles, il fleurit en Juillet & Août.

Propr. Cette herbe est si ennemie des Scorpions qu'en la voiant seulement ils deviennent tous assoupis. La fleur & le fruit enduits avec du miel & de l'huile rosat sont bons aux suffocations de matrice, & pour faire sortir les mois.

OEILLETS de Marcottes en pots & en pleine terre, de leur plantement, arrosement, & composition de leur terre.

Au Printems, au commencement d'Avril, il faut les teplanter en terre nouvelle composée de deux tiers de vieux terrein de Vaches fort consommé de moitié de sable gras & noir, s'ils se peut & d'autant de terre commune du Jardin pour l'autre tiers : il faut seulement mettre un demi pouce de terre par dessus les racines des marcottes en les plantant, les arroser & les mettre a l'ombre durant cinq ou six jours, s'ils sont dans des pots, sinon les couvrir de quelque chose quand ils sont en pleine terre.

Vous pouvez faire un fond de huit pouces de profondeur en pleine terre, de la qualité que dessus & y planter vos marcottes en tel endroit de vôtre Jardin qu'il vous plaira, si mieux vous n'aimez vous contenter de faire des fosses rondes de six pouces de profondeur & de huit de large, ou des quarrées de la longueur d'une thuille qu'entourerez de thuilles mises de champ autour desdites fosses quarrées que vous paverez aussi avec des thuilles; vous emplirez toutes lesdites fosses de cette terre composée, & y planterez vos œillets dedans, où ils feront tout aussi bien que dans les pots, & peut-être encore mieux.

Ils en a qui veulent que les pots à œillets, soient peu profonds comme de cinq à six pouces seulement, sur sept à huit de largeur par le haut desdits pots, & disent que de cette sorte, les Oeillets aiant peu de creux pour pousser leurs racines en bas, donnent toute leur nourriture à la tige, & confe-

quemment font leurs fleurs plus grosses & plus larges, on le peut eprouver.

Mais au lieu de ce, on peut mettre des oeillets dans un même pot, quoiqu'il soit grand & creux, & ainsi ils n'auront point tant de nourriture qu'étant seuls.

Ou bien on peut dans lesdits grands pots, y faire un second fond avec une thuile arrondie & taillée avec la serpe, ladite thuile mise ensuite dans lesdits pots, & par ce moien vous ferez vos pots aussi peu creux que vous voudrez. Cela fait, vous emplirez lesdits pots de ladite terre composée jusques au haut & bord d'iceux.

Pour avoir commodement de cette terre, il faut en emplir une fosse en quelque lieu du Jardin & l'y laisser passer l'Hiver, au Printems vous en emplirez vos pots, fonds, ou fosses rondes ou quarrées ci-devant dites; & y planterez vos marcottes comme dessus & à l'Automne vous la vuiderez dans cette fosse, aprésque vous en aurez pris de la reposée pour replanter vos marcottes, & en userez ainsi tous les ans au Printems & à l'Automne.

Il y en a qui plantent les marcottes dans la terre de vieux saules, pour les trois quarts & l'autre quart de sable gras; cette terre est fort bonne, comme aussi le terreau tout pur de Cheval pourri à l'air & hiverné de cinq à six ans, & pareillement des excremens de latrine exposés & hivernez aussi durant le même espace de tems.

Pour les Arrosements. Il y en a un general qui se doit faire avec prudence comme une fois ou deux la semaine toûjours d'eau nette, échauffée du soleil.

Il y a un arrosement particulier qui se fait au tems que les oeillets commencent à soufrir, & pour cela vous emietez de la fiente de Vaches ou des crotins de Chevaux, eteints, parez, & sechez de deux ou trois mois, & aiant auparavant donné un leger labour à la terre de vos Oëillets, vous laissez hâler ce labour par un jour, le soir suivant vous mettrez de ces crotins émietez dessus ce labour de l'épaisseur d'un pouce, & par dessus vous arrosez tous les jours, n'omettez d'ardillonner les oeillets, lorsque les seconds boutons sont déja bien gros, c'est à dire que vous jetterez-bas quantité de boutons qui viennent à côté des gros & qui mangent leur nourriture.

Vous jetterez aussi bas en ce même-tems, & retrancherez de vos pieds d'oeillet moitié de leurs oeilletons, comme par exemple s'il y a pour faire quatre ou six marcottes, vous en jetterez deux ou trois en bas que vous couperez proprement & tout prés de leurs tiges.

Ce retranchement d'oeilletons, donnera infailliblement de la nourriture à vos fleurs, & partant elles deviendront plus grosses assurément de ces oeilletons ainsi retranchez, vous en pourrez faire des boutons, comme il sera dit ci-aprés à l'égard des Girofliers, des Kiris & des Jacintes.

Ceux qui rafinent aux oeillets, n'en laissent que trois ou quatre sur chaque pied pour les avoir extraordinairement gros, & rejettent tous les oeillets qui sont sujets à crever.

Ces crotins sus-declarez, tiennent la terre de vos oeillets meuble & legere, & l'eau susdite, & celle dont il sera parlé incontinent, passent par là comme par une éponge, ce qui rafraichit extremement les oeillets, les fait grossir & élargir prodigieusement.

Durant les secheresses de Juillet & d'Aoust, qui est justement le tems que les oeillets sont en fleur, vous faites detremper une ou deux fois de la bouze de Vache recente & fraiche, en eau claire, & étant épurée d'un jour ou deux, le marc é ant descendu au fond, vous arroserez vos oeillets de ladite eau claire pour les rafraichir & revigorer, cela leur fait faire merveilles.

Ils ne consistent pas seulement en la beauté, netteté & varieté de leurs couleurs & ouvrages comme aucuns estiment; mais en la grosseur qui doit être au moins de trois pouces de diametre, qui font neuf pouces de tour; & ils viennent quelque fois si gros, qu'on est obligé de les aider à s'ouvrir, ce qui se fait adroitement avec le canivet pour empêcher qu'ils ne crevent.

Si nonobstant cette petite operation ils vouloient encore crever, ce qui peut arriver quelquefois, en ce cas vous ferez avec un fil de laine, un cordon autour de la gousse de vos oeillets, ou bien vous vous servirez d'un colier fait d'une fi ve verte que vous couperez par le milieu de sa grosseur, de la largeur d'un teston d'épaisseur, & vous mettrez ce colier sur ladite gousse de vôtre dit oeillet.

Pour aider les oeillets à devenir encore plus larges, on doit leur couper avec des cizeaux bien proprement les pointes de leurs gousses, qui les serrent ordinairement beaucoup au collet, & par ce moien les premieres feuilles d'enbas ayant lieu de s'étendre à leur aise, donnent place au suivantes de se bien étaller. Pour favoriser cet étallement de leurs feuilles, vous pouvez leur faire une rotonde de carte troüée au milieu de sa grosseur justement pour passer vôtre gousse d'oeillet, ladite carte au surplus fendüe de son bord jusques audit trou, & sur cette rotonde les feuilles de vôtre oeillet auront lieu de se bien étendre, & seront tenuës fermes & bien droites.

Il y a des lieux où les fleuristes laissent toûjours, leurs oeillets dans les mêmes pots, sans les renouveller de terre, ni labourer ladite terre, & pretendent par là que leurs dits oeillets aiant empli de leurs racines tous lesdits pots, leurs tiges, & fleurs en tirent plus de nourriture, & consequemment en deviennent plus larges; cela est facile à pratiquer à ceux qui le voudront experimenter.

Ces fleuristes marcottent leursdits oeillets en l'air, pour ne point labourer la terre comme il est dit.

Au lieu des crotins cy-dessus déclarez, vous pouvez y mettre des scientes de bois, comme aussi en toutes les quaisses & pots des Arbustes, des Anemones, des Renoncules, & autres Fleurs c'est la grande mode d'apresent.

Il est bon de mettre les Oeillets, quand ils sont en fleur a l'ombre d'une muraille opposée au midi, cela les conserve plus long-temps, & les aide même a devenir plus gros.

Il faut garantir leurs fleurs des grandes pluyes qui les feroient trop tôt passer; c'est pourquoy en ce cas, il faut les mettre a couvert pour empecher même qu'ils ne crevent: pour raison de ce, on leur peut faire un abry, qui les preservera de ces desordres.

Durant l'Hiver on peut laisser a l'air du temps les marcottes qu'on a levées a l'Automne & qui sont en pots, ou les mettre dans la serre & étant dans ladite serre, on doit les arroser deux ou trois fois durant l'Hiver, & ne les mettre a l'air qu'au beau temps au mois de Mars à l'ombre; & s'il fait trop de pluyes, il faut les mettre à couvert,

& s'il ne pleut point durant ledit mois, il faut les arroser avec discretion, comme aussi ceux qui seront en pleine terre au Jardin.

Les Oeillets qu'on met à couvert durant l'Hyver, sont sujets à être mangez des ratsets des souris, c'est pourquoy il faut y remedier; quand les Oeillets demeurent en plein air, il ne sont point sujets à ces inconveniens, & ils se conservent tout aussi bien qu'à couvert & encore mieux; les gelées ny les néges ne les font point mourir, ce qu'il y a de plus à craindre, sont les taupes.

Le Soleil le plus favorable pour les Oeillets est celui qui les éclaire depuis les cinq à six beures du matin jusques à dix & onze beures avant midy: les autres expositions y sont encore bonnes, ils viennent bien par tout, quand on les sauve des perce-oreilles qui sont leurs exterminateurs.

C'est pourquoy il faut leur faire une guerre mortelle, les prenant tous les matins avec des coques de limaçons, ou avec des ongles de pieds de Porcs, de Moutons ou d'autres animaux, ou avec des cornes; & ces coques, ongles, ou cornes se mettent au bout des roseaux ou baguettes ausquelles sont atachez lesdits Oeillets.

Si vous voulez avoir des Oeillets rares & extraordinaires, il en faut semer tous les ans, & l'année d'aprés ils porteront tous, & vous choisissez les meilleurs, & rejettez les moindres.

Parmi les grands Rodeurs qu'on apelle ordinairement, qui sont ceux qui s'apliquent particulierement à cultiver les œillets, dés aussitôt qu'un œillet a été veu plus de deux ans de suite en un même Jardin ils n'en font plus de cas, il en faut avoir d'autres & des nouveaux.

Pour avoir de la graine à vos œillets, il faut qu'ils soient en pleine terre, les manier le moins qu'on peut & leur couper les pointes de leurs gousses, comme il a été deja dit, & les garantir des Perce-oreilles.

Des pots à larges bords, comme d'un pouce & demi, creusez dans le milieu desdits bords, ces creux profonds d'un pouce remplis d'eau empêchent les perce-oreilles d'aller aux œillets, ce dit-on, il est facile de l'éprouver.

Cela peut bien empêcher ces insectes qui viennent de dehors; mais pour celles qui peuvent s'engendrer de la terre même de vos pots, pour les prendre assûrément, il faut se servir des remedes declarez cy-dessus.

Pour avoir œillets doubles de quelque graine que ce soit. Prenez des feves creuses, dans lesquelles mettez graines d'œillets, & bouchez avec de la cire, & les semez; & les œillets en provenant, seront doubles & de grandeur extraordinaire: ce qui est assuré.

Leur semence, fleur & herbe entiere profitent contre les piqueures de Scorpion, & de fait ont si grande vertu en cét endroit, que l'herbe seule jettée devant les Scorpions, leur ôte la vertu de nuire, leur semence prise à la quantité de deux dragmes, purge les humeurs chaudes & bilieuses.

Petit œillet d'inde. Ital. *Garofane*, Allem. *indianischblumen.*

Qualitez. La graine est chaude & sech.

Descr. Le petit œillet d'inde a les tiges toutes semblables au grand, ainsi que les fleurs, les feüilles, & la graine, excepté qu'en tout il est plus petit, n'étant que d'un pied, ou d'une coudée de haut, les fleurs ont deux ou trois rangs de couleur jaune fort chargée, roux de couleur de saffran, tetirant au velours, qui est de cette couleur.

Lieu. Il croit comme le grand de lui-même en Barbarie, en France, en Italie, & Allemagne, & dans les jardins cultivés il fleurit au mois de Mai, & pendant tout l'Eté.

Propr. Elles sont les mêmes que celles du grand.

OEN.

OENANTHE. Allem. *Rootsteinbrech.*

Qualitez. ch. & sech. au 3. d.

Descr. L'Oenanthe premiere espece de Matthiole fait ses racines toutes rondes semblables à des truffes noires sans cheveleures, de laquelle il sort des tiges quarrées de la bauteur d'un palme qui vont en montant toutes courbées & entrelassées les unes & les autres, lesquelles depuis le milieu en haut produisent ces petites branchettes, aussi de même courbées les unes en haut, & les autres en bas où sont attachées plusieurs feüilles posées à mode de croix de Malthe ou bouquets pointus comme des épines.

Lieu. Elle croit és lieux pierreux, elle fleurit avec la vigne.

Propr. Dioscoride dit que l'on ordonne le fruit, la tige & les feüilles d'Oenanthe avec du vin mêlé pour faire sortir l'arriere faix, sa racine prise avec du vin, & propre à ceux qui ne peuvent uriner que goute à goute, & à la jaunisse.

OES.

OESOPHAGE. L'Oesophage est un tuyau rond & long qui prend depuis le nœud de la gorge, va finir à l'estomach: c'est par lui que le boire & le manger sont conduits au ventricule, aprés avoir été preparés par les dents, il est placé entre la tranchée-artere, & l'épine du dos, aiant deux membranes, l'une interne, l'autre externe; la premiere est plus épaisse & nerveuse que l'autre qui commence à la bouche, se termine à l'estomach: elle est toute remplie de droits fibres qui attirent l'aliment, l'autre est presque toute charnuë aiant ses fibres de travers comme de petits anneaux qui se ressentent pour pousser en baut & en bas ce qui se presente.

Il est rempli de plusieurs veines, de la veine cave & de la veine porte & de petits rameaux de la grande artere descendante à des nerfs apelés notnachiques.

L'Oesophage souffre moins de lui-même que des autres parties du corps, comme il arrive dans la Phrenesie, Létargie, & Ulcere à la bouche, Convulsion des mâchoires & Squinancie, il est de plus exposé à la chute du Catharre, aux accidens d'un abcez, d'un ulcere, d'une pituite crasse, d'un air froid, d'un mauvais aliment, de quelque chose de dur, ou de piquant que l'on auroit avalé, ou d'une playe, ou d'un coup.

Lorsque son action est blessée, on sent une douleur au long du dos, & dans la gorge, on est longtems sans avaler à faire décendre les viandes, s'il souffre par la chaleur, elle se tend sensible autour du col, & de la gorge, & se trouve soulagé à boire froid.

Par la froideur, c'est un crachement continuel par une tumeur ou une blessure qui participe d'une inflammation, ou d'une eresipele, elle excite alteration, douleur, fiévre, & beaucoup de peine à avaler,

Par un ulcere qui vient d'un Vaisseau rompu, ou d'une maligne humeur il y aura compression, picotement, ne pouvant souffrir rien de salé, d'aigre, d'acide, par une pituite crasse, on avalera plus volontiers les Viandes salides & seches, que les douces & grasses.

L'on pourra employer avec sureté à tous les accidens de l'Oesophage, des remedes douz & faciles à couler, s'il y avoit grande inflammation avec chaleur d'entrailles, on commencera par les lavemens communs, & les saignées, autant que les forces & l'âge le permettront, & si la purgation est necessaire, d'autant qu'il se peut rencontrer des corps remplis d'humeurs, on n'employera que la Casse avec le Sirop violat, ou la Manne dans un bouillon sans Sel, ensuite on graissera le col avec d'huile Rosat & de Lis, & de Camomille. On usera pour la boisson ordinaire de Tizanne d'Orge, de Raisins, & de Figues, & de fois à autre quelque émulsion avec les quatre semences froides, on se gargarisera d'une décoction de racines de Guimauves, de Pourpier, de Laituës, y mêlant le Sirop Violat, s'il y avoit supuration, alors on composera un cataplâme avec la décoction d'Hysope, dans laquelle on détrempera de la Farine de Fenugree, & de la poudre d'Absinthe, de Melilot & de Camomille, & sur la fin que le tout sera reduit en boüillie; on y ajoûtera un peu de Beurre, ou de la Graisse de Poule. On usera d'un gargarisme que l'on pourra avaler insensiblement, composé d'Orge, de feüilles d'Ache, & d'Hysope, adouci d'un peu de Sucre rouge ou blanc; pour la pituite crasse qui se seroit attachée à l'Oesophage, l'on n'aura qu'à faire manger des Poireaux cuits avec du Vinaigre, ou de la Moutarde, avec la Viande, & exciter le vomissement avec une plume, avec l'oximel Scillitique, ou le suc de Rave, & mêlant du Miel.

O E U.

OEUFS. *Ce mot se dit proprement des Poules & des Oiseaux Femelles.* C'est ce que pond la Poule ou l'Oiseau femelle & qu'en un certain tems la Poule ou l'Oiseau femelle couvent pour en faire éclorre leurs petits.

Les œufs les plus propres à garder, sont ceux qui viennent dans le mois d'Octobre, & qui peuvent aller sans se gâter bien avant dans l'Hyver: car de s'aviser en Eté de les vouloir serrer, c'est abus; Il n'y en a toûjours que trop dans cette saison; pour donc réüssir dans la garde des œufs, les uns prennent du Son, du Sel, ou des sciemes du Bois de Chêne, les autres des cendres, ou du millet, dans quoy ils mettent les œufs, j'ay veu des personnes qui se servoient pour y parvenir, de Paille ou de Foin; d'autres sans tant de misteres prennent ces œufs & les mettent doucement dans des Caisses de Bois qui ne sont remplies d'aucune autre chose que de ces œufs, puis ont soin de porter ces Caisses dans un lieu frais en Eté & chaud en Hyver, prenant garde sur tout que l'humidité n'y regne point aprés cela ils ont veu par l'experience que ces œufs se gardoient autant que leur nature le pouvoit permettre.

Differentes manieres d'acommoder les œufs. Nos Cuisiniers ont trouvé tant de manieres d'accommoder les œufs, que c'est aujourd'hui une des grandes fornitures de Table qu'il y ait.

OEUFS *Farcis.* On farcit des œufs en prenant des Laituës avec de l'Oseille, du Persil & du Cerfeüil qu'on hache ensemble bien menu avec des jaunes d'œufs durs, assaisonnez de Sel & d'un peu de Muscade, cela fait on les passe au Beurre, puis on les met cuire dans une Casserolle, ensuite on y mêle de la Crême douce, & si-tôt qu'ils sont cuits, On les mange chaudement.

OEUFS *au Verjus.* Ayez des œufs, delayez les avec du Verjus, mettez-y du Sel & de la Muscade, faites les cuire avec un peu de Beurre & lors qu'ils sont cuits, servez-les.

OEUFS *à la Crême.* Pour parvenir à faire des œufs à la Crême, on les fait pocher, puis on les met cuire dans une Casserolle avec du Beurre; aprés cela on les dresse sur une Assiette, puis on y joint pour sauce de la Crême douce, avec un peu de Sel & de Sucre & puis on les mange.

OEUFS *à la Tripe.* Prenez des œufs, faites les durcir & les enroüellez, passez les au Beurre; cela fait, mettez-y du Vin, assaisonnez de Sel, de Poivre, n'oubliez pas d'y mettre des Oignons coupez aussi enroüellez, & passez de même à la Poële au Beurre, laissez le tout cuire ainsi: étant cuits délayez des jaunes d'œufs durs, que vous aurez exprés laissé pour cela, jettez les dans vos œufs laissez les boüillir, & si-tôt que vôtre fricassée, sera assez tarie, servez la aprés y avoir mis de la Moutarde.

OEUFS *au lait.* On mange des œufs au lait, qu'on fait en prenant du lait dans un Plat, dans leqnel on casse la quantité d'œufs qu'on souhaite, cela fait, on y met du Beurre, le tout à petit feu sur un Rechaud, étant cuit, on y rape encore du Sucre dessus, puis on les sert, aprés leur avoir fait prendre couleur avec une Pelle rouge.

OEUFS *au Miroir.* Il n'est pas difficile de faire des œufs au miroir, il n'y a personne qui n'en sçache la maniere; il y a aussi beaucoup d'autres sortes d'œuf, dont la maniere de les acommoder est fort simple, ce qui fait qu'on n'en dit rien.

O I E.

OIE, *aux maisons de Campagne.* La terre qui n'a pas grande abondance d'eau courante, n'est pas propre à la nourriture de l'Oie, si ce n'est qu'on fasse une mare ou vivier propre: car cet Oiseau, comme le Canard, aime à nager, à se rafraichir, plonger, & toûjours bourbeter, & ne chasse gueres ailleurs que dans l'eau. Il est de grand profit, & de grand dommage, parce qu'il ne faut pas avoir un si grand soin à le nourrir, il est de bonne quête, & même meilleur en cela que le Chien, témoins les Oies du Capitole de Rome, quand elles éveillerent les Soldats & le Corps de Garde, qui furent cause que l'Ennemi fut répoussé: Cet Oiseau déclare la proximité de l'Hyver par sa blancheur continuelle, donne de la plume pour les lits deux fois l'année. Cet Oiseau fournit de plume pour écrire & empanacher les fleches dans le Printems & dans l'arriere saison.

C'est un Oiseau de dommage, parce qu'il lui faut une conduite sans laquelle, il broutte indifferemment, les scions des Arbres, les herbes des Jardins, les rejettons des Vignes & fait tort aux Bleds, quand ils commencent à entrer en tuyau, tant en rongeant que de sa fiente, de sorte que dans les endroits où les Oies sauvages qui sont des Oiseaux de passage aussi bien que les gruës, font leur sejour ordinaire, comme dans la Hollande,

Haynaut, Artois, & ailleurs on trouve dans ces endroits quelquefois des pieces de Bleds toute détruites dans moins d'un demi jour. Les Domestiques n'en feroient pas moins, si on leur laissoit faire ; car elles deracinent tout-à-fait le Bled, sans parler que là ou elles on fienté, il n'y vient rien long-tems aprés.

L'Oie mâle & femelle est meilleure de couleur blanche & grise & entre-mêlée de deux couleurs, elle est aussi de bonté moyenne, toutefois la blanche est plus feconde en œufs que les autres, sa chair est meilleure, & il faut choisir celle qui a le pié & l'entre-deux des jambes bien large, la femelle fait trois Pontes l'année, si on l'empêche de couver & éclore les œufs.ce qui vaut beaucoup mieux que de les faire couver: car les Poules ont accoûtumé de les mieux nourrir, & en avoir plus grand troupeau, quelques-unes à chaque ponte en font douze & quelquefois plus, les autres n'en donnent pour la premiere que cinq, puis quatre, puis trois, c'est depuis, &c.

OIE *Sauvage*. Les Oies sauvages se plument au sec, & se vuident: on est soigneux de les larder, lors qu'ils ne sont pas gras, & on ne les larde point quand ils le sont: & étant bien rôtis, on les saupoudre de Sel, puis on les mange à la poivrade, ces animaux se servent encore d'autre maniere, comme je dirai ci-aprés à l'article des Oisons.

Oisons farcis. On farcit des Oisons, soit qu'on vrüille les manger rôtis, soit en potage : on prend le foye & le cœur de ces animaux, qu'on hache bien menu, avec sel, poivre, & des fines herbes ; on y joint une aumelette de quatre œufs, & le tout étant bien batu ensemble, & assaisonné comme il faut: si c'est pour manger les Oisons rôtis, on fait cuire cette farce, puis on la met dans le corps, pour être servis lors qu'ils sont cuits ; si l'on veut en faire un potage, il n'est pas besoin pour lors de faire cuire la farce: car on se contente d'en farcir l'Oison lors qu'elle est cruë, pour ensuite être cette Volaille mise au pot, & dressée quand elle est cuite, avec un boüillon composé comme on le souhaite.

OIES & OISONS. Les veritables Oeconomes de Campagne, lors qu'ils ont des Oies ne manquent point d'en saler une petite provision, aprés qu'ils les ont fait engraisser, pour ensuite être mis au pot, où l'on peut dire qu'ils deviennent un manger excellent. On en sert aussi à la daube, ainsi que des Oisons: & pour lors on les apréte de la même maniere que les Chapons.

La petite Oie, qui comprend le col, la tête, les ailes, & les pieds, est mise ordinairement dans le pot pour être boüillie, & ensuite être servie sur le potage.

Pâtures des Oies La pâture des communes, est toute sorte de Legumes détrempées en son & eau tiede, plusieurs ne leur donnent que du Son un peu gras, & des Laituës, de la Chicotée & du Cresson alenois pour les mattre en apetit, & leur presentent cette nourriture au matin, au soir, & encore sur le midi, & le reste du jour les envoient au Prez & à l'Etang, avec la conduite d'un petit Valet qui les garde d'entrer & voler és lieux defendus, & des orties & des ronces, même de manger de la Hannebanne, ou Jusquiame que l'on nomme la mort aux Oisons & de la Ciguë qui les endort tant qu'ils en meurent.

La plume d'Oie morte n'est pas aussi bonne que celle de la vive. Les anciens ne donnoient que trois Oies à chacun jars ; mais nous leur en donnons bien six, & leur faisons ôter le duvet & les grosses plumes à écrire, en Mars & en Septembre: car la plume de l'Oie morte n'est pas si naturelle à toute usage, non plus que la Toison des Moutons tuez, ou morts d'eux mêmes, & ne met-on gueres moins de trente Oisons en chacun toit, combien que les anciens n'y en missent que vingt: car les grands batent les plus jeunes, & les blessent, & à cette cause il les faut mettre en parc dedans l'étable, & separer de clayes, ainsi que les Moutons, & leur faut souvent paille fraiche, nette & deliée ; car le toit doit toûjours être sec, & souvent nettoyé de peur de la vermine, & au surplus sont sujets aux mêmes maux & dangers que sont les Poules, pourquoy leur faut aussi semblables commoditez.

C'est depuis le premier jour de Mars, jusques à la fin du mois de Juin, & n'oublient jamais l'endroit où vous les aurez menez pondre la premiere fois: si bien que là, où elles auront pondu leur premier œuf, elles pondront tous les autres, & là même couveront, si vous voulez, aussi ne leur faut-il pas laisser pondre hors de leur parc, & pour ce les faut tenir enfermées, lors qu'on connoîtra qu'elles veulent pondre ; & si vous n'en levez les œufs, elle se prendront à couver si-tôt qu'elles auront leur couvée entiere : mais si vous les ôtez à mesure qu'ils seront pondus, elles ne cesseront de pondre jusques à cent, voire deux cens œufs, voire même jusques à s'entre-ouvrir par force de pondre comme aucuns disent.

OIG.

OIGNONS *des Fleurs*. Maniere de planter les Oignons des fleurs. L'on en peut planter depuis le commencement de Septembre jusques à la fin d'Avril.

Tant plus vous ferez de façons, & tant mieux ils viendront ; si vous voulez planter en Pots & en Planche, il faut toûjours la même terre ; faites la même façon à l'un & à l'autre, il faut prendre un quart de bonne terre neuve, un quart de bons vieux terreaux, & un quart de bonne terre de Jardin, le tout bien mêlé ensemble, bien passé à la claye, faites en sorte qu'il y en ait un bon pied sur vos planches, ou plantez vos Oignons, ou en emplissez vos pots : plantez vos Oignons à la profondeur d'un demi pied en terre, que vos pots soient creux & grands, mettez les en pleine terre jusques au bord, ne les retirez point qu'ils ne soient prêts à fleurir, s'il ne géle point, & que la terre soit seche, donnez leur de l'eau un peu, s'il géloit bien fort, vous mettrez quatre doigts d'épaisseur de bons terreaux sur vos planches & les couvrirez, vous mettrez des cerçeaux dessus pour soûtenir vos paillassons & les découvrirez, quand il en sera déhors ; s'il fait sec au Printems, ne manquez point d'arroser toutes vos Plantes, tous ces Oignons se plantent en deux saisons de l'année, Automne & Printems.

OIGNONS *de Tubereuse*. Maniere de planter les Oignons de Tubereuse. L'on en peut planter toute l'année pourvû qu'on les exempte de la gélée, mais le meilleur est depuis le mois de Février jusqu'à la Saint Jean.

Il faut premierement faire une bonne couche de fumier chaud, & puis emplir des pots pleins de bonne terre & de bons terreaux, & mettre deux

ou trois oignons de Tubereuses dans chaque pot selon la grandeur du pot, laisser passer hors de terre le petit bout de chaque plante, qu'il ne soit point couvert pardessus, & puis au bout de huit & dix jours que vôtre couche sera faite, que le grand feu sera passé, vous mettrez vos pots dans vos couches & les enfoncerez jusques au bord du pot: vous tâterez plusieurs fois le jour dans vos couches, voir si le feu ne s'y met point, si elle est trop chaude vous retirerez vos pots sur vos couches, vous ne les remettrez guere avant jusques à tant que la grande chaleur soit passée, si vous voyez que la chaleur ne soit que bonne, vous les renfoncerez jusques au bord du pot, si vous avez des cloches vous les pouvez mettre dessus, cela leur fera bien, si vous n'en avez point, cela n'empêchera pas qu'ils ne viennent aussi-tôt que les pots seront sur la couche il leur faut donner à boire & continuer tous les jours, s'il ne pleut point & s'il fait chaud: s'il geloit il ne leur en faudroit pas donner; vous mettrez des cerceaux sur la couche pour mettre vos paillassons dessus tous les soirs quand le Soleil sera retiré de peur de la gelée, & en cas que vous vouliez que vos tubereuses fleurissent vite, vous pouvez faire rechauffer la couche de tems en tems avec quelque voye de fumier chaud que l'on mêlera parmi le vieux, & puis l'on refera la couche comme si elle étoit neuve, & l'on remettra vos pots dessus comme auparavant quand elles seront grandes; s'il fait sec vous leur ferez donner beaucoup d'eau, pour avoir de belles fleurs; faites ce qui est dit, vous en aurez satisfaction.

Si vous voulez planter vos tubereuses en pleine couche sans pots, vous le pouvez, pourveu que vous mettiez un bon demi pied de terreaux sur la couche, & y faire la même façon que dessus.

OIGNON, tant blanc, que rouge ne se multiplie que de graine qui ressemble, comme on à dit, à la graine de Ciboule.

Vertu des Oignons. L'Oignon, encore que ce soit viande de villageois, est meilleur pour en user, que pour en gouter; car qui mangera tous les jours Oignons fort tendres avec miel à jeun, il en vivra plus sainement, moiennant qu'ils soient tous recens, car les secs sont plus sains que les verds: les cuits plus que les cruds, les confits meilleurs que les secs, par quoi les secs doivent être choisis pour en user en salades, fricassées & autres usages.

Le jus d'Oignon fait revenir le poil, nettoie les oreilles sordides & putrilentes; ôte les taches blanches, tant de la face que de tout le reste du corps.

Des Oignons, Ails. L'Oignon se trouve de trois couleurs, le blanc, le pâle, & le pourpre rouge: je dis de trois couleurs, car je n'estime pas que ce soient trois especes differentes, veu qu'ils sont presque semblables en goût, laissant à juger de leurs qualitez aux botanistes. Outre ce que je vous ai fait ci-devant semer des Oignons avec le persil, vous en semerez encore d'autres sur quelque planche à part: & quand il sera gros comme le tuyau des plumes de poule, vous les pourrez replanter en Rayon au plantoir, afin d'en avoir de tres-gros.

Si vous en laissez sur la planche où vous l'aurez semé, il deviendra plus petit, & se montrera plûtôt hors de terre en saison, que celui qui aura été replanté.

Durant les grandes chaleurs d'été il voudra monter à graine, ce qu'il faut prevenir en foulant des pieds le montant, cela l'arrêtera, & fera grossir l'Oignon.

Quand vous verrez qu'il sera hors de terre, qu'il aura la feuille bien seche, & qu'il sera, comme l'on dit, bien aoûté, alors vous l'enleverez entierement, recherchant jusques aux plus petits dans la planche avec la binette, & les laisserez quelques jours secher par monceaux sur son gueret, pour par-après, être serrés en lieu temperé de qualitez de l'air, tirant plûtôt au sec qu'à l'humide.

Pour la semence, vous choisirez des plus gros qu'aurez reservé, & les gelées étant passées, vous les planterez en bonne terre bien fumée, & dechargée de pierres, qui est la vraye terre que desirent les Oignons: vous vous servirez de vôtre huet pour cet effet, en sillonnant la planche où vous voulez les mettre, non en longueur mais en travers, & assez profondement. Puis aprés vous poserez vos oignons au fond de sa raye, à un bon demi pied l'un de l'autre, & les recouvrirez en faisant un second Rayon, & ainsi un troisiéme, continuant de même jusques au bout de vôtre planche.

Quand il est en graine, il est fort sujet à être renversé des vents, à cause de sa charge & de la foiblesse de son tuyau, qui se rompt & se courbe facilement laissant choir sa tete à terre, qui pourrit la graine au lieu de la meurir: c'est pourquoi l'on y remediera, en faisant comme une petite barriere tout autour de la planche, ou bien mettant des petits pieux d'espace en espace, à chacun desquels vous lierez quatre ou cinq tuyaux, les aprochant & penchant doucement sans les corrompre s'il se peut.

La tige étant seche, & la tête faisant paroître la graine à découvert, donne un témoignage de sa maturité: c'est pourquoi vous l'attacherez, & aprés avoir coupé tous les tuyaux, vous mettrez secher les tetes sur quelque nape, mettant à part la graine qui tombera d'elle-meme sur la nape, comme la meilleure, & la mieux conditionnée puis, quand le tout sera bien sec, vous les broyerez dans vos mains, en en retirant avec patience & à force de secher, le plus que vous pourrez.

Si vous ne la voulez broyer à l'heure même, vous lierez les têtes par bouquets, & les pendrez dans vôtre serre, elle conservera & augmentera en bonté, n'en prenant qu'à vôtre besoin, il y a tant de tromperie à acheter de cette graine, que je vous conseille de n'en prendre pour semer que de la vôtre, si ce n'est que quelque amy vous en envoye pour vous renouveller; car aucuns marchands vous la vendent trop vieille, & par consequent incapable de germer, ou bien ils l'échaudent: pour connoître la bonne, il en faut mettre une pincée dans quelque écuelle, y mettre de l'eau, & la faire infuser sur de la cendre chaude, un peu de tems elle poussera son germe si elle est bonne, sinon il la faudra rejetter.

Vertu des Oignons. Avec jus de fenoüil, on guerit l'hidropisie, qui commence; attiré par le nez purge le cerveau, mêlé avec graisse de poule deseche les mules aux talons, apliqué avec du linge sur les blesseures, les apaise & ôte la douleur, mêlé avec fort vinaigre, arrête le flux de sang par le nez, s'il est instillé & mis dans les narines avec un plumaceau.

L'Oignon cuit en la braise, & mangé avec sucre, huile & peu de vinaigre, guerit la toux, & est propre aux asthmatiques, & à ceux qui ont courte haleine, ôtez le cœur de l'oignon, remplissez-le de graine de cumin pulverisée & bouchez le trou, &

faites cuire l'oignon ainsi accommodé sous les cendres chaudes, quand il sera cuit, exprimez-le, ce jus est singulier pour les bruits d'oreille & surdité, mis dans l'oreille, l'écorce grossiere de l'oignon brûlée ou rotie sous les cendres ardentes, apaise les douleurs inveterées de tête & migraines. Si vous en mettez un petit morceau arrosé d'huile rosat & laurin dedans l'oreille du mal de tête. L'oignon pilé avec beurre frais, apaise les douleurs d'hemoroides, pilé avec du miel & de sel, est un remede souverain pour les morsures des chiens enragés & autres bêtes semblables mêlé avec graisse de poule ôte toutes les taches du visage, cuit en vin ou en eau, puis pilé & fricassé en huile commun, & apliqué en forme de cataplâme sous le nombril, apaise les tranchées des femmes acouchées, cuit à la braise & mêlé avec le vin & huile de lis, fait apostumer les tumeurs: ôtez le cœur de l'oignon, remplissez la cavité de Theriaque ou Mithridat dissout & petri avec jus de citron, bouchea le trou d'icelle cavité remplie avec la rouelle qu'on aura coupé, faites le tout cuire sous les cendres chaudes, si long-tems que le tout soit bien incorporé, & mêlé ensemble, puis pressez l'oignon ainsi cuit, & donné à boire ce qui sera exprimé à celui qui sera frapé de peste, & le faites incontinent coucher, bien couvert, afin qu'il sue, ce remede n'a son pareil contre la peste, moyennant que sa sueur survienne incontinent.

OIS.

OISEAUX. *Comme on doit piper & apeller les Oiseaux.* Aiant disposé de bonne heure la loge avec l'arbre & les plaisses, il faut prendre toutes les ustencilles, comme la serpe, les feuilles de lierre, le chiendent, & les autres choses que j'ai dit audix-septiéme chapitre, il faudra couvrir de glu tous les gluaux, non pas tout au lõg, mais depuis trois doigts proche du gros bout, jusques à la petite pointe, afin de les pouvoir manier sans se salir ni gluer les mains: puis les metez par paquets de deux ou trois cens à la fois dans un morceau de quelque vieil parchemin, pour empêcher, qu'il ne s'y attache des ordures, portez toutes vos ustencilles sur le lieu preparé, & y soyez tout au plus tard une heure, avant que le Soleil se couche, afin d'avoir le tems pour ajouter le tout en cette sorte.

Il faut qu'un homme monte au haut de l'arbre, & mette des gluaux tout au long des branches dans les entailles, comme ils sont representez sur la branche marquée de la lettre F. qui sont panchez & presque touchez à trois ddigts de haut sur la branche, de sorte qu'ils avancent de la moitié à côté ou par dessus les uns des autres sans pourtant se toucher, ce que vous pouvez comprendre par les chiffres 5. 6. 7. & 8. & un ou deux autres hommes en mettront aussi sur toutes les plaisses N.O.P. Y. L.K. qui auront été faites au tour de la loge, le tout doit être en état un quard'heure ou demi-heure devant que le Soleil soit couché. Ce qu'étant fait, que tout le monde se retire promptement dans la loge au pied de l'arbre bien cachez, chacun faisant le guet, de la veuë & de l'ouie du côté auquel il aura été destiné pour y prendre garde, non ailleurs afin de ne rien troubler. Le silence étant exactement observé de tous, sinon de celui qui doit piper, lequel commencera la pipée en appellant avec la feuille de lierre, ou le moineau de ses blanc dans lequel il souffltra & contrefera le jay, comme j'ay dit au dix-septiéme chapitre, en continuant toûjours de souffler dans le même instrument.

Le Roitelet sera le premier oyseau qui viendra voir jusque dans la loge, aprés suivra la Gadrille autrement Gorge-rouge, les Mesanges viennent ensuite, puis les Pinsons qui se prennent les premiers capables de faire venir les gros oiseaux.

D'abord que vous avez un Pinson, il faut que quelqu'un le prenne & lui rompe une aile pour le faire crier de tems en tems, selon que le pipeur l'ordonnera; les Jays & les pies, s'il y en a dans le païs, suivront les Pinsons, pour lors il faudra changer de pipeau, & prendre une feuille de la petite herbe figure vingt-neufviéme, ou le piper de bois & de ruban figure trentiéme pour souffler & contrefaire la cheveche qui est la femelle du Hibou. Aussitôt que les Jais l'auront entenduë, ils se jetteront de plein abord sur vôtre arbre, où ils se jetteront de plein abord sur vôtre arbre, où ils se gluëront, & tomberont à bas au pied de la loge.

Quand vous aurez un Jai, rompez-lui un aile & le faites crier, comme vous avez fait le Pinson: tous les autres Jais & Pies viendront à la foule se poser sur l'Arbre, & cependant les Merles aprocheront sourdement autour de la loge, volant & sautant de branche en branche pour découvrir ce qu'ils entendent tellement qu'ils se prennent sur le plaisses, & tombent à bas, où on les entend crier, il faut y courir promptement, & plus à couvert qu'on pourra, l'on a plus de peine à prendre ceux-ci que tous les autres, parce qu'ils courent emportant le gluau qui les empêche de voler.

Les Jais sont bien-tôt pris, ou quittent le lieu, & s'enfuient, lors qu'ils ont découvert la ruse du chasseur, les Grives viennent prendre leurs places, les unes se prennent aux plaisses: mais la plus grande partie se prennent sur l'arbre. Ces oiseaux ici sont les plus faciles à prendre, d'autant qu'ils se posent tout du premier coup sur l'arbre sans aucune méfiance, & tombent à vos pieds, si bien qu'on n'a point la peine de courir aprés.

Dudepuis que vous avez pris un Merle, ou une Grive, ou bien un Tourer, qui est presque la même chose qu'une Grive, il faut cesser de faire crier le Jai, & se servir de la Grive, du Merle, ou du tourer.

C'est le plus grand plaisir du monde de voir tous ces oiseaux étonnez & curieux du bruit qu'ils entendent se jetter & se prendre parmi les gluaux.

Tout ainsi que le Roitelet est le premier oiseau qui vient au bruit du pipeau, la grive ou le tourer est aussi le dernier: c'est pourquoi quand vous n'en verrez plus venir, quittez le lieu, & vous en retournez jusques au lendemain à la pointe du jour que vous pourrez piper, il le prendra encore quelques oiseaux ou bien vous ramasserez tous les gluaux pour une autrefois, que vous desirerez faire la pipée dans un autre bois: car il ne fera pas bon tendre dans ce même endroit de plus de quinze jours: parce que les oiseaux qui auront échapé la premiere fois, feront épouvanter les autres, qui voudroient aprocher: mais quinze jours aprés leur peuvent faire perdre le souvenir de la ruse & de l'endroit preparé. Cette chasse est une des plus divertissantes qu'on fasse de jour aux petits oiseaux, j'avois en pensée de vous enseigner à faire de la glu, mais comme on en peut avoir une livre pour douze ou quinze sols, je reserve de vous l'enseigner ailleurs.

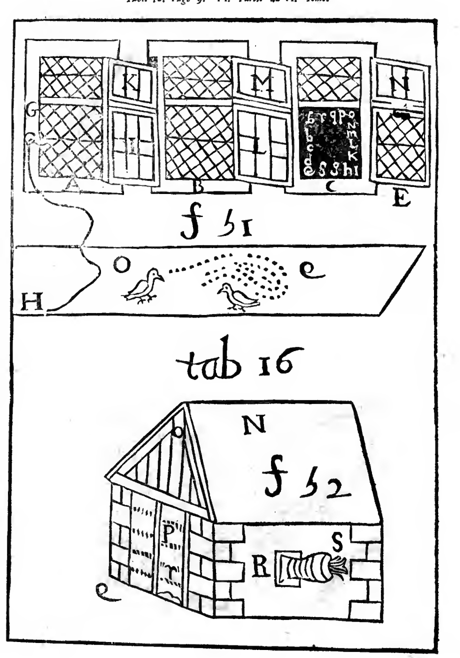
Comment



SEIZIEME PLANCHE.

OYEN POUR PRENDRE LES OISEAUX QUI SONT DANS LES GRENIERS.

Table 16. Page 9. II. Partie du II. Tome.



Comment on doit faire un Rets saillant pour prendre des petits oiseaux. Les rets saillans ne se font jamais qu'en mailles a lozanges, à cause qu'il faut les cacher en terre, on ne les doit pas faire de plus de six ou sept toises de longueur, ni aussi plus court que trois toises.

Pour en faire un qoi puisse servir à prendre des petits oyseaux spâtez, vous n'avez qu'à faire la leveure, ainsi qu'il a été montré ailleurs, & le commencer de cinquante mailles larges de neuf lignes, qui font les trois quarts d'un pouce, qui est une grandeur de maille sortable pour arrêter le plus petit oiseau, il faut faire ce filet de fil bien delié retors en deuz brins, quand il sera fait, vous l'enlarmerez ainsi qu'il a été enseigné afin d'y passer une corde cablée de grosseur convenable, selon la grandeur du filet, & l'éloignement de la loge. Le tout étant fait, il faudra le teindre avec une des couleurs a prochante a la terre où l'on tend le filet.

OISEAUX. Pour purger les oiseaux, & les mettre en apetit, l'on se sert de deux pillules, de vieille conserve de Rose de Provins liquide, de la grosseur d'un poids.

Comme les paisans prennent grand nombre d'oiseaux aux fossettes. Les Paisans qui gardent leurs bestiaux dans les bois, prennent quantité de Merles, Grives, & autres oiseaux, qui mangent des vers de terre, avec de certains trous qu'ils font en terre, lesquels trous sont vulgairement apellé fossettes. La saison de cette chasse est depuis le commencement du mois de Novembre, jusques au mois de Mars, je m'y suis diverti avec utilité, en aiant pris quelques fois deux douzaines en un un jour de diverses especes.

Si vous voulez passer quelque-tems à cette chasse, instruisex vous par les figures trente-sept, trente-huit, & trente-neuf, de la douziéme table ; la trente septiéme est un instrument necessaire pour ce dessein : c'est une petite pelle de fer, large de trois ou quatre doigts, ayant une doüille R. avec un petit trou pour y mettre un clou, afin d'y faire tenir un manche ou bâton A. B. long de trois ou quatre pieds ; ces fossettes se doivent faire à l'abry des vents de Galerne, ou Septentrion, & d'Amont, ou Orient, parce qu'ils sont toûjours froids, & par consequent gelent la terre : c'est pourquoi les Oiseaux ne s'y amusent pas pour y chercher des vers, autrement des achées, ils vont aux autres côtez, où le Soleil donne toûjours, vous les devez donc faire au long des hayes, parce que les Oiseaux grattent & rangent les feüilles sous lesquelles ils trouvent les vers.

Faites une petite fossette en terre, comme elle est representée dans la trente-hoitiéme figure, large depuis X. jusques à la lettre Y. de sept pouces, & du côté O. de quatre ou de cinq, & depuis X. vers O. de six, & profonde de cinq, ou six.

Ayez un petit bâton coupé de biais, & pointu, que ficherez au bord de la fossette par le dedans : mais pour ne vous y point tromper, reglez-vous sur les pieces particulieres qui sont desseignées dans la trente neuviéme figure, prenez donc un petit bâton V. X. moins gros que le petit doigt, long de cinq pouces, coopez-le en biaisant par le bout V. & que le reste aille en diminuant vers X. fichez le en terre au bord du dedans de la fossette, au lieu marqué M. & que le bout, qui est coupé de biais, soit à fleur de terre, Ayez un petit bâton S. T. un peu plus gros qu'une plume à écrire, long de quatre pouces, qui soit plat d'un côté, & de l'autre faites-y une petite coche au bout S. vous aurez encore une petite fourchette de bois Y. Z. un peu plus grosse que les deux autres bâtons, longue de cinq ou six pouces, coupée par le bout Z. comme un coin à fendre du bois ; prenez le landais figure trente-sept, & vous en allez en quelque endroit lever un gazon, cotté de lettres P. K. L. qui soit plus grand de trois doigts, tout autour de la fossette, épais de quatre à cinq pouces, & taillé de façon qu'il soit plus petit de trois doigts tout autour par le côté L. que celui marqué K. qui est herbu, portez ce gazon proche de la fossette, & posez le côté le plus large à trois doigts du bord aussi le plus large de la fossette, qui est marquée des petites lettres Y. X. prenez le bout S. du petit bâton, & posez son bout plat sur le bout M. de celui qui est piqué en terre, puis mettez le bout de la fourchette dans la petite coche en S. & renversez le gazon dessus, que le bout fourchu Y, soit sous l'endroit marqué K. aprochez ou reculez le petit bâton, qui porte la fourchette, tant que le tout tienne si peu, qu'un petit Oiseau marchant sur le bout T. du bâton, fasse tomber le gazon, qui l'enfermera dans la fossette, la trente-neuviéme figure vous represente la machine renduë en l'état qu'elle doit être, & pour y attirer les Oiseaux, ayez de vers de terre, vulgairement nommez achées, ou léches, & de longues épines en guise d'épingles ; prenez une de ces épines, & la passez au travers du milieu des corps de trois ou quatre de ces vers, que vous piquerez ensuite dans la fossette entre X. & Y. à la lettre N. de façon qu'ils puissent être vûs de ces Oiseaux : de crainte que les Oiseaux n'aillent par les côtez prendre les vers, il faut y piquer de petits brins de bois, A. B. C. D. E. F. G. afin qu'ils soient contraints d'y aborder par le devant à la lettre O. où ne pouvant atteindre le achées, ils seront forcez de se poser sur la marchette ou petit bâton T. qui tombe tout aussitôt, & les enferme dans la fossette.

Quand il gele bien fort, il faut dés le matin gratter un peu la terre au devant de la fossette pour y faire aller les Oiseaux, qui cherchent la terre fraichement remuée poor y trouver à manger.

Moyen pour prendre les Oiseaux qui sont dans les Greniers. Les Moineaux, autrement. Pesses, ou Passereaux sont fort importuns en ce païs, je croi qu'il en est de même dans les autres contrées. Dans la nôtre ils sont comme Domestiques, principalement l'Hiver, & une partie du Printems ; ils vont dans les Char[illegible]res, où ils croyent trouver à manger ; mais pl[illegible] souvent encore dans les Greniers où on serre le grain. Les Religieux & Religieuses en sont fort importunez dans leurs Refectoirs ; car incontinent qu'ils trouvent une fenêtre ouverte, ils se jettent dedans, c'est ce qui m'a été dit par plusieurs Religieux & Religieuses à qui j'ay donné l'invention de les prendre, qoi est la même que je montre dans la cinquante uniéme figure desseignée dans la seiziéme table.

Suposez que les croisées A. B. C. soient les fenêtres du lieu ou les Oiseaux vous incommodent, fermez les toutes, & laissez les Volets I. K. L. M. N. ouverts, & une des fenêtres par laquelle vous croyez qu'ils entreront plus facilement par exemple, celle qui est marquée de la lettre A. à laquelle vous attacherez le bout d'une ficelle au milieu F. qui passera dans quelque boucle au trou G. du

Chaſſis, & que l'autre bout H. aille rendre à la porte de la Chambre, ou qu'il touche à terre par le dehors, ſelon la commodité du lieu, & que vous le jugerez à propos. Ouvrez encore une autre fenêtre comme celle marqué de la lettre E. & fermerez la croiſée C. avec un filet entre-maillé C. D. qu'il faudra faire tenir tout autour du Chaſſis avec de petits cloux de ſix en ſix pouces aux endroits cottez de petites lettres a, b, c, d, e, f g, h, i, k, l, m, n,o,p, q, r, jettez un peu de mie de pain ſur l'acoudoir de la fenêtre, & dans le milieu O. P. Q. de la Chambre, afin d'y attirer les Oiſeaux. Quand le tout ſera ajuſté, retirez vous, & retournez voir de tems en tems par le trou de la ſerrure s'il y en aura dans la chambre, & s'il s'y en rencontre, tirez la ficelle H. & fermez la fenêtre A. puis étant entré, fermez tous les volets, & ne laiſſez ouvert que le lieu auquel eſt le filet, les Moineaux iront tous ſe jetter dedans d'où vous les retirerez & remettrez les fenêtres en état pour en prendre d'autres, n'oubliant pas de jetter d'autres miettes de pain ſur l'acoudoir de la fenêtre.

Si la corde qui doit fermer la croiſée A. va par dehors, il faut guetter quand les Oiſeaux entreront, mais il eſt plus à propos & commode qu'elle ſoit à la porte de la Chambre, car ils pourroient peut être s'épouvanter la voyant pendre par dehors, par ce moyen vous pourrez facilement prendre des Moineaux qui vous importunent. On peut encore ſe ſervir aux Greniers de l'invention que j'enſeignerai dans la ſuite.

Pour prendre les Oiſeaux qui mangent le grain dans les Granges. Depuis la Touſſaints juſques au Carême, les petits Oiſeaux, notamment les Paſſeraux, Pinſons, & Verdriers vont aux portes des Granges pour y chercher à manger, à cauſe qu'ils voyent des pailles ſemées, & comme d'ordinaire les portes ne ferment pas ſi juſtement par deſſous qu'il n'y ait toûjours quelque vuide, ils entrent facilement, y étant attirez par les pailles ou le grain qui eſt au dedans, c'eſt choſe que j'ay pluſieurs fois experimenté avec plaiſir & profit, ſi vous en voulez avoir le divertiſſement. La cinquante-deuxiéme figure de la ſeiziéme table ſervira d'exemple.

Supoſez donc que cette figure de maiſon ſoit la Grange, le côté marqué de la lettre O. le pignon, ou pinacle auquel eſt la porte lettre P. & l'endroit marqué Q. le deſſous de la porte mal jointe par où peuvent paſſer les Oiſeaux, & s'il y a une fenêtre R. mettez-y dedans une naſſe d'oziers avec laquelle on pêche du poiſſon, que la gueule ou plus grande ouverture ſoit par le dedans de la Grange, & le bouton S. par le dehors, qui doit être fermé d'un bouchon de paille, que vous ficherez dans le cul lettre T. jettez des pailles à la porte, s'il y en a & un peu de grain dans le milieu de la Grange tous les Oiſeaux y voleront, & lors qu'ils aprocheront de l'ouverture Q. ils apercevront la paille & le grain au dedans où ils entreront inſenſiblement pour manger, vous irez de tems en tems faire du bruit à la porte, & en même tems vous l'ouvrirez pour entrer promptement, & la fermerez aprés vous, contraignant les Oiſeaux qui ſeront dans la Grange de fuir par l'ouverture de la naſſe, car ils n'auront garde d'aller chercher l'ouverture de deſſus de la porte pour ſortir, pendant qu'ils vous verront proche, ou vôtre Chapeau & vôtre Mouchoir que vous y laiſſerez exprés, ils aymeront mieux chercher la fenêtre nonobſtant la naſſe qui y ſera, ou bien le filet, ſi vous y en mettez un comme celui du Chapitre precedent, ſi par hazard il n'y avoit point de fenêtre ny trou à la Grange, faites-en un en quelque endroit éloigné de la porte, il ſera bien aiſé à reboucher, quand vous n'en aurez plus que faire, & puis vous y tendrez la naſſe ou filet, s'il n'y a pas auſſi d'ouverture ſous la porte, il ne faut que gratter un peu à terre & y en faire, je m'aſſure que vous aurez du plaiſir a cette petite chaſſe, qui ſe fait lors qu'on ne peut ſe promener, ni guere travailler. Les Oiſeaux qui ſont une fois entrez dans le bouton S. de la naſſe, ne peuvent en ſortir ſi vous ne les en retirez par le dehors en arrachant le bouchon de paille lettre T.

Pour prendre les Oiſeaux paſſagers ſervans à la Fauconnerie. Avant que commencer le diſcours de l'éducation du Duc & du Hibou, je dois vous dire, que tous les Oiſeaux qui repoſent la nuit, ſont ennemis de ceux qui dorment le jour; comme du Duc, de l'Orfraye, Leffraye, ou Freſaye, du Hibou, de la Cheveche, la Hulote, &c. ſi bien, que lors qu'ils en voyent quelqu'un ſur le jour, ils le tourmentent, tous les petits Oiſeaux ſe perchent autour de lui, & font un certain cry pour s'aſſembler, & les gros ſe jettent deſſus pour le battre; c'eſt pourquoi on ſe ſert du Duc pour prendre les Oiſeaux de Proye paſſagers, parce qu'ils le connoiſſent comme leur grand ennemi.

On peut ſe ſervir auſſi d'un Chat-huant, & le dreſſer comme le Duc, pour le divertiſſement ſeulement, parce qu'on ne peut prendre avec le Chathuan ou Hibou, que de petits Eſperviers, des Emerillons, Corneilles, Pies & Jays, qui ne ſont paſſagers, mais avec l'autre, on peut prendre des Faucons, Autours, Laniers, Sacres, Faux-Perdriaux, Eſperviers, & generalement les mêmes Oiſeaux qu'on prendroit avec le Hibou.

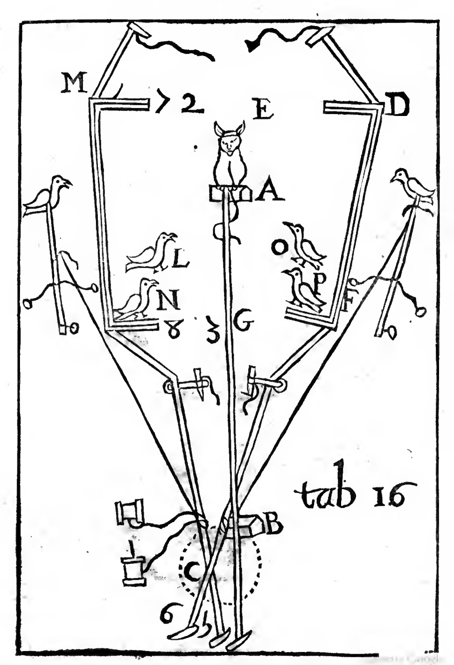
Parlons maintenant de la maniere qu'il faut travailler pour inſtruire nos Oiſeaux Nocturnes. La premiere choſe qu'il faut aprendre au Duc, c'eſt de venir manger ſur le poing, & lors qu'il y eſt accoûtumé, on le met dans une Chambre, ou dans une galerie, en laquelle il faut mettre deux billots de bois, hauts de deux pieds, qui ſeront coupez par le haut en dos d'Ane, ou pour mieux faire comprendre comme le haut d'une maiſon, afin que l'Oiſeau puiſſe ſe Percher deſſus, l'un de ces billots ſera à un bout de la Chambre ou galerie: & l'autre à l'autre bout, on attachera une corde, groſſe comme le petit doigt, d'un bout à un billot, & ira ſe rendre juſques par deſſus l'autre, on y paſſera auparavant une boucle ou anneau de fer, cuivre ou autre matiere, pour lier une autre cordelette ou couroye longue de trois pieds qui riendra le Duc par les jambes, ainſi qu'un Oiſeau de Fauconnerie, cette boucle doit avoir liberté de ſe mouvoir le long de la corde d'un billot à l'autre, pour ſoulager l'Oiſeau quand il voudra s'ébatre & changer de place.

Quand vous commencerez à dreſſer cet Oiſeau, il ne faudra pas éloigner les billots plus d'une toiſe l'un de l'autre, puis il faudra les reculer peu à peu de jour à autre, afin de le mieux aprendre & ne le rebuter pas, il ne faut point le ſouffrir ſe poſer à terre; c'eſt pourquoi on lui accourcira la courroye ſelon la hauteur des billots, & pour l'accoûtumer de voler d'un lieu à l'autre, vous ne lui donnerez jamais à manger ſur le billot où vous le trouverez perché, mais vous aprochant de l'autre vous lui montrerez la pâture, ſans la lui donner, s'il ne

SEIZIEME PLANCHE

POUR PRENDRE LES OISEAUX PASSAGERS SERVANTS
à la Fauçonnieres.

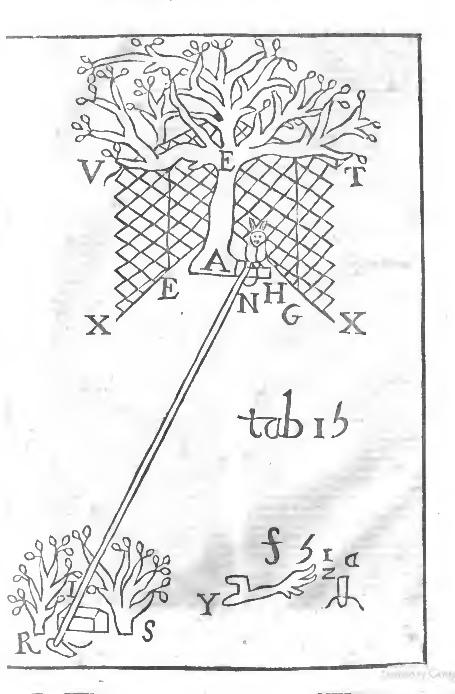
Table XVI. Page 10. II. Partie du II. Tome.



QUINZIEME PLANCHE

QUELLE FACON ON DOIT PREPARER LE LIEU OU L'ON VEUT TENDRE AVEC LE DUC.

Table 15. Page 11. II. Partie du II. Tome.



quite sa place pour l'aller querir, & quand il en aura un peu mangé, retournez à l'autre bout de la corde pour le faire suivre & lui faites voir la chair, s'il est bien instruit il y sera aussi-tôt comme vous, tout ce que j'ay dit pour dresser le Duc se doit observer pour l'instruction du Hibou ou du Chat-huan.

De quelle façon on doit preparer le lieu où l'on veut tendre avec le Duc. Le Duc étant bien accoûtumé, faites provision de cinq ou six livres de corde, grosse comme la moitié du doigt, d'une serpe à couper du bois, & d'une échelle double, puis allez dans une campagne où il y aura fort peu de grands arbres, choisissez en un qui soit éloigné des autres de deux ou trois cents pas pour le moins, & bien fourny de branches tout au tour, tel que seroit un noyer de moyenne hauteur, fait en forme d'un potiron ou champignon.

Ayant trouvé un arbre propre pour tendre, ajustez-le ainsi qu'il se voit dans la 15. table, ensorte que depuis le bas du tronc A. jusques à la lettre E. il n'y ait aucune branche trainante, & qu'elles soient également élevées de terre, tout au tour d'environ deux toises, & que les branches qui se trouveront par dessus soient ôtées, & le tout bien uni, afin que rien n'accroche les filets, vous prendrez garde aussi que dans la touffe de l'arbre, il ne paroisse point d'espace vuide, par lequel un oyseau puisse se jetter sur le Duc, lors qu'il sera sous l'arbre, mais que les branches & feüillages se trouvent à peu prés également espacées, il sera bon qu'il y ait quelques branches basses qui avancent plus que les autres, pour en effeuiller les bouts pour percher l'oyseau qui passera, afin qu'il puisse voir le Duc sur le billot au pied de l'arbre, cela fait, amassez toutes les branches & feüilles qui se trouveront à bas, & les portez bien loin a l'écart, crainte qu'elles n'épouvantent les oyseaux, choisissez trois branches de dessous l'arbre qui soient disposées en triangle, c'est à dire qu'elles soient de trois côtez éloignées également les unes des autres comme le representent celles marquées des lettres T. V. & l'autre que je suppose être derriere l'arbre, faites une tente avec la serpe dans le bout de chacune de ces trois branches, & que cette fente soit éloignée du tronc de l'arbre d'environ neuf à diz pieds, laquelle servira pour y ficher un petit coin de bois attaché au filet, comme je diray en son lieu : cela fait, ayez deux billots ; dont vous en ajusterez un H. L. sous l'arbre à quatre ou cinq pieds du tronc qui tiendra bien ferme en terre ; & l'autre I. sera mis à cent pas de là aussi bien arrêté en terre : piquez aprés trois ou quatre branches R. S. à trois pieds plus loin pour servir de loge à retirer les chasseurs, & piquez en terre par derriere chacun billot un gros piquet M. alors le lieu sera preparé pour tendre.

Autre chasse de petits oyseaux dans le milieu d'une Campagne. Depuis le mois de septembre jusques au mois d'Avril, on peut se divertir à prendre de toutes sortes de petits oyseaux avec un arbret, cette chasse s'appelle en d'aucuns lieux Brêter, si vous desirez y employer quelque temps, instruisez vous par la demonstration de la cinquante-troisiéme figure de la dix-septiéme table.

Trouvez vous de bon matin dans une piece de terre, & là choisissez un endroit qui soit éloigné des grand arbres & de hayes, piquez en terre trois ou quatre branches de talis A. B. T. hautes de cinq ou six pieds, & entre-lacez leurs cimes les unes dans les autres, afin qu'elles s'entretiennent fermes comme un buisson, prennez deux ou trois branches d'épines noires C. D. les plus touffuës & pressées que vous pourrez trouver, & les mettez dessus le haut de ces branches, de taillis, les y faisant tenir par force en frappant d'un bâton dessus. Ayez provision de quatre ou cinq douzaines de petits gluaux, longs de neuf ou dix pouces chacun & le plus delicats que vous pourrez trouver, gluez-les tout au long à la reserve de deux pouces proche du gros bout, que vous fendrez avec un couteau, & les mettez par-cy par-là sur le buisson, les y faisant tenir en posant legerement le bout fendu sur une pointe d'épines, & apuyant un peu le milieu sur quelque autre épine plus élevée, afin qu'ils le tiennent panchez sans toucher l'un à l'autre, vous les arrangerez de telle façon qu'un oyseau ne se puisse poser sur le buisson sans se gluer ainsi qu'il est represente par la lettre E. vous devez toûjours avoir un oyseau en vie de l'espece dont vous en voulez prendre, & les nourrir en des petites cages legeres & portatives, ces oyseaux ainsi nourris se nomment appeaux, il faut les poser sur des petites fourchettes de bois, a. b. élevées haut de terre de dix pouces, & piquez au côté de l'abret, & distant d'une toise comme aux endroits marquez de lettres F. G. puis vous retirer à trente pas de là au lieu côtés, de la quarante-cinquiéme figure, où vous piquerez deux ou trois branches feuilluës pour vous faire une maniere de loge pour vous cacher.

Quand vous aurez pris trois ou quatre oyseaux de quelque espece que ce soit, il faudra tendre une lignette qui est representée par la cinquante-cinquiéme figure, prenez un petit bâton I. H. long de deux pieds & le piquez tout droit en terre, à deux toises plus loin, & au côté de l'arbre, attachez une petite ficelle au bout J laquelle vous passerez sur une petite fourchette L. M. qui sera de deux pieds de haut, & piquée à quatre toises de l'autre petit bâton I. H.& porterez le tout à la loge, puis attacherez les quatre ou cinq oyseaux que vous avez pris à cette ficelle entre le bâton I. H. & la fourchete L. M. qui seront liez par les pieds, ainsi qu'ils paroissent, designée par les lettres N. O. P. Q. R. avec un fil de deux pieds de longueur qu'on attache à la ficelle, qui doit être lache afin que les oyseaux qui y sont attachez soient tous à terre, aprés cela retirez vous dans la loge, lors que vous verrez voler quelque oyseau, tirés un peu la ficelle S. ceux qui y seront attachés volleront, par ce moyen vous pourrez prendre de beaucoup de sortes d'oyseaux dont vous n'avés pas les appellans, car tous ceux qui passeront en l'air, apercevront voler les vôtres, croiront qu'il mangent en ce lieu-là, ce qui les fera baisser & s'asseoir sur les gluaux, d'où vous les ôterés promptement.

O L I.

OLIVIER. *Domest.* Ital. *Olivo Domest.* Esp. *Olivo & Azeytuno.*

DESCR. L'Olivier a la feüilles longuettes, pointuës, grosses, vertes pardessus, & blanches pardessous, ses fleurs sont comme celles du fuseau, mais plus petites. Les Olives viennent ensuite, qui sont d'abord vertes & enfin noires, quand elles sont meures, le bois est beau, dur, ondé, & brûle verd comme sec.

Lieu, il vient dans les païs chauds, & fleurit en Avril & Mai, & le fruit est meur en Octobre.

Propr. Les feuilles de l'Arbre sont fort astringentes ; les Olives vertes sont froides & astringentes, & elles arrêtent le fluz : elles nuisent aux poulmons, ne laissent pas d'exciter l'apetit, & de fortifier l'estomac ; les feuilles pilées sont bonnes au feu de saint Antoine & aux ulceres qui rampent, le suc qui en est tiré, mêlé avec du vinaigre est bon contre les charbons & la gangraine, les mêmes feuilles étant mâchées, servent pour guerir les ulceres de la bouche, leur decoction à le même effet. Leur suc apliqué arrête le sang & les trop grandes purgations des femmes.

OLIVIER sauvage, Ital. *Olivastro salvatico*, All; *Vvuideoelbaum*.

Desc r. L'Olivier sauvage est plus petit que le precedent, & a les feuilles plus petites, outre qu'il est épineux, ses Olives sont petites ; mais elles sont fort agreables au goût.

Lieu. Il etoit de lui-même dans les païs chauds.

Propr. Les feuilles sont plus froides que celles des domestiques, & aussi plus astringentes, & elles produisent tous les effets susdits avec plus de force. L'huile tenu dans la bouche sert aux gencives pourries, ou qui ont des humeurs corrompuës & rafermit les dents, quand on s'en lave la bouche, outre qu'elle fait devenir les dents blanches : Quand on s'en frotte elle empêche de suer, & le poil de tomber, elle ôte les excremens de la tête, & guerit les ulceres & la gratelle.

Quand l'Olivier ne porte point de fruit, dechaussez-le & mettez-tout à l'entour de paille & fourre : puis aprés mêlez lie d'huile avec eau autant de l'un que de l'autre, puis versez le à l'entour de l'Olivier, à un grand arbre il y en a assez d'une urine, aux petits arbres par proportion, ce que vous jugerez être convenable, & si vous faites ceci aux arbres qui sont déja fertiles, ils seront rendus encore plus fertiles, mais il n'est pas besoin que vous ajoûtiez à ceux-ci de la paille, M. cato.

ONG.

ONGUENT-Vard. *Souverain, comme il se fait*. Prenez deux bonnes poignées de betoine, deux poignées d'Agrimoine, deux de Vervaine, deux de Pinpinelle, deux de Mourron à la fleur rouge, & de toutes lesdites herbes, il ne faut rien ôter que la racine, & y laisser les côtes, les bien laver & nettoier avec de l'eau nette, & les essuiet d'un linge blanc, les mettre tremper toutes ensemble dans un pot de terre ou une terrasse terrasse nette, & la remplit de bon vin blanc, ou à son défaut de bon vin clairet, & faite que lesdites herbes trempent toutes dans ledit vin, & aiant couvert ledit vaisseau, les laisser tremper l'espace de 24. heures, & aprés vous mettrez lesdites herbes toutes ensemble, les ferez cuire dans le même vin dans un grand chaudeton, & quand elle seront bien cuites il les faut sortir & les laisser un peu refroidir, afin qu'on les puisse épreindre entre les mains, & les bien piler dans un mortier de pierre & les passer dans une étamine, ou serviette neuve, ensorte qu'il ne demeure point de jus dans le mortier, ni dans la serviette ou étamine. Aprés vous remettrez ledit jus dans le vin, où elles auront cuit, sur le feu dans le même chaudron : & il faut prendre garde que le vin soit bien net, qu'il n'y demeure point d'herbes, ni autre ordure, & puis étant sur le feu vous y mettrez un bon grand plein verre de jus de nicotiane pilé & passé par la serviette : & laisserez un peu cuire cette decoction, & non pas gueres ; puis vous y mettrez une livre de poix blanche, autrement dite poix-resine, pilée & mise en poudre & passée par l'étamine : & comme ladite poix resine sera fonduë, vous y mettrez huit onces de cire-Vierge blanche, & étant fonduë, vous y mettrez une once de mastic bien épluché & mis en pondre, & il faut toujours remuer avec une petite palette de bois lesdites drogues sur le feu, & laisser ainsi boüillit assez longuement à petit feu, environ un bon demi quart d'heure, & se prendre bien garde qu'il ne monte, & que tout ne s'en aille par dessus : & aprés descendre le chaudeton de dessus le feu, le mettre à terre pour le laisser refroidir en remuant toûjours. Quand il sera assez froid afin que l'on y puisse tenir le doigt, il faut avoir une livre de terebentine de venise de la meilleure, & la laver dans un bassin d'airain, & la battre avec une petite palette de bois, & changer neuf fois l'eau, & faut qu'elle devienne blanche comme lait, & l'ayant bien égoutée, vous la mettrez dans ladite decoction en remuant toujours pour la bien incorporer, puis vous remettrez ledit chauderon sur le feu, & les ferez boüillit jusques à ce que vous connoîtrez que ledit onguent ne tire plus : & en faut prendre avec ladite palette, & en mettre dans l'eau froide, ou du vin, & étant refroidi, vous le broïerez entre les doigts & s'il ne tire point ce sera signe qu'il est cuit, & lors il le faut ôter du feu, & le laisser refroidir seulement autant qu'il faut, pour qu'on le puisse aisément toucher, pour le mettre en petits rouleaux, & les enveloper de papier blanc fait en canon.

Ses vertus 1. Il guerit toutes plaies tant vieilles que nouvelles, en ôte la mauvaise chair, & fait venir la bonne en peu de jours.

2. Il jette toutes épines s'il y en a, & toutes autres pourritures de la playe.

3. Il guerit la morsure des serpens, & autres bêtes venimeuses, & jette hors le venin, & guerit la plaie.

4. Il guerit tous les apostêmes, & les cors aux pieds.

5. Les plaies de la tête, que si l'os de la tête étoit rompu, il le peut racommoder & joindre : c'est une chose éprouvée.

6. Les écrouelles en qu'elle part qu'elles soient.

7. Les apostemes qui viennent entre la côte & les flancs.

8. Il est excellent pour toutes blessures.

Cet onguent se doit faire la derniere semaine du mois de May, pour avoir les herbes meilleures & de plus grande vertu, ou à la pleine lune de may.

Onguent refrigeratif & anodin contre les inflammations, les douleurs, & les intemperies chaudes. Prenez les feuilles *de semper viva major, de semper viva minor, de souris, d'umbilicus veneris, de solanum*, de Jusquiame, de sureau & de parelle de chacun une poignée : pilez le tout dans un mortier, & faites le boüillir avec deux livres d'huile d'Olives jusqu'à ce que les simples soient bien cuits : aprés passez le tout dans un linge blanc, & ajoûtez-y cinq onces de cire jaune pour y donner la consistance d'onguent, duquel vous vous servirez contre les maux proposez : le faisant premierement fondre sur une assiette, & quand vous en aurez oingt les parties affectées, vous y appliquerez un papier par dessus un linge sur le papier.

Pour faire l'onguent de l'herbe à la Reine, ou nicotiane. Prenez une livre de feüilles recentes de cette herbe, pilez-les & les mettez avec de la cire neuve, poix resine, huile d'olives, graisse de mouton, de chacun trois onces: faites boüillir le tout ensemble, jusqu'à ce que le jus de l'herbe soit consumé, alors ajoûtez-y trois onces de bonne terebentine, & passez le tout par un linge, & en usez pour les playes & ulceres.

Vous remarquerez qu'il ne faut pas mêler la terebentine, que lors que l'onguent sera passé.

Onguent de May. Penez de beure de la Lune de May, deux livres, du diachylum magnum une livre, de cire neuve trois livres, poix resine trois livres; environ demi verre du jus de Citron.

Faites fondre le beurre dans une poële de cuivre, étant fondu, vous y jetterez le diachilum coupé par petits morceaux, que vous ferez fondre aussi avec le beurre: le tout étant fondu vous y jetterez de même la poix resine coupée par petits morceaux que vous ferez fondre avec le reste, fonduë vous jetterez la cire coupée en petits morceaux, le tout ensemble, il faut le faire boüillir pendant demi heure, pendant lequel temps la faut remuër incessamment: ayant levé la poële de sur le feu on y ajoûte le jus de Citron, y remuant le tout avec une spatule, jusques à ce que le tout soit bien incorporé, ce qu'étant fait, vous le mettrez dans un pot de terre, ou dans quelque autre vaisseau bien propre.

Cet onguent est fort bon pour toutes sortes d'ulceres & blessures, mais devant que l'apliquer, il faut bien bassiner la playe avec du vin & l'huile d'olives qu'on fait boüillir ensemble, & on s'en bassine aussi chaud qu'on le peut souffrir.

Observation pour le choix des drogues qui entrent dans l'onguent divin. Choisissez premierement le galbanum, le plus sec & le plus jaune est le meilleur, le roussâtre n'est pas si bon.

Armoniacum, non en masse, mais en graine moyennement gros, il est de couleur rouge brun.

L'opponax, non en masse, mais aussi en graine le plus jaune est le meilleur, & il est blanchâtre dedans.

Le vinaigre blanc, le plus fort & le plus blanc.

L'huile d'Olive vierge.

La litarge d'or, la plus haute en couleur, la plus rouge, argentée, la moins brune.

Le Verd de gris, le plus beau en couleur verte,

La Mirrhe choisie, qu'on appelle communement myrrhe onglée, la plus transparente.

L'Aristoloche longue la plus vive & nette, qu'il faut couper par roüelles: qu'on fera secher sur le four avant que de la piller & tamiser, il la faut racler & couper, la plus jaune qu'elle peut être dedans, est la meilleure.

Le Mastic, en larmes choisi, & net, le plus transparent est de couleur d'ambre un peu pale.

L'Oliban, le plus net est jaune.

Le Bedellium, non en masse, mais en graine de couleur orange.

L'Encens choisi, c'est à dire, le plus sec, afin qu'il se puisse piller & tamiser, est le meilleur.

La pierre d'Aymant, qui atire au moins une mediocre aiguille à coudre, celle qui n'attire point le fer, ne vaut rien.

La Cire jaune neuve, la plus jaune & la plus nouvelle, la blanche vierge est encore la meilleure.

Tout ce que dessus qui peut être pulverisé & passé au tamis de soye, le poids s'y doit trouver tout passé à bonne mesure.

Methode particuliere pour bien faire le merveilleux Onguent Divin. Prenez du Galbanum une once deux dragmes, Armoniacum trois onces trois dragmes, & Oppoponax une once; il faut prendre le poids un peu fort des trois gommes cy-dessus, à cause du déchet qu'il peut y avoir en les passant aprés avoir été infusées.

2. Concassez grossierement ces trois gommes dans un mortier separément, & les mettez dans une terrine avec deux pintes de vinaigre blanc, & les y laissez tremper deux jours & deux nuits, les remuant chaque jour deux ou trois fois avec une spatule, ou bien pour le faire en vingt-quatre heures, vous ferez un fort petit feu que vous renouvellerez trois ou quatre fois pendant le dit temps sous la terrine où tremperont les dites gommes, & les remuërez autant de fois que vous mettrez du feu, pour les faire mieux dissoudre & incorporer avec le vinaigre. Aprés que vos gommes auront ainsi trempé, & qu'elles seront dissoutes dans le vinaigre, mettez le tout dans une poële de cuivre sur le feu, où vous le ferez boüillir à petit feu, jusques à la diminution du quart du vinaigre, ou environ, ce qu'étant fait, vous coulerez ces gommes, qui seront fort bien dissoutes, par une étamine, ou toile forte, en les pressant bien.

3. Aprés qu'aurez passé le tout, remettez-le derechef sur le feu dans la même poële, ou autre, & le ferez encore boüillir jusques à ce que le vinaigre soit du tout consumé & que les gommes prennent corps: ce que vous connoîtrez être en laissant tomber quelques gouttes avec la spatule de fer sur une assiette, ou autre chose, étant refroidies elles s'épaississent & deviennent fermes, ce sera fait. Alors ôtez vôtre poële hors du feu, & y laissez refroidir vos gommes.

4. Puis prenez l'huile d'olive de la meilleure, deux livres & demi, & la mettez dans une autre poële qui soit suffisamment grande & profonde. Prenez ensuite Litarge d'or passée par le tamis, & ensuite broyés sur le marbre dans l'huile, remuant continuellement avec une longue & large spatule de bois, & vert de gris passé par un tamis fin, une once, que vous verserez de même dans ladite poële, toûjours remuant comme dessus; puis mettez vôtre poële sur un fourneau de fer ou autre, n'y mettant qu'un fort petit feu de cinq à six charbons; en sorte que la poële ne s'échauffe gueres en remuant sans cesse & diligemment le tout ensemble avec la spatule de bois: car autrement la Litarge s'amasseroit en un morceau, jusqu'à ce que les drogues soient bien dissoutes & liées & incorporées ensemble avec l'huile.

5. Et notez que pour cette operation il faut au moins trois heures de temps, au bout d'une heure les dites choses deviennent de couleur verdatre.

Alors vous mettrez encore trois charbons dessous ladite poële, & continuërez à remuer jusqu'à ce que les dites choses deviennent jaunes & commencent à petiller, cequi se fait encore au bout d'une heure.

Alors il faut faire un feu un peu plus fort qu'auparavant, le remuer aussi plus fort & cela deviendra d'une couleur pâle tirant sur la feüille morte au bout d'un quart d'heure, & remuez fortement jusques à ce qu'il devienne d'un rouge-brun, & pour lors il en faut prendre un peu avec la spatule

tule, & le mette sur une assiete pour voir s'il prend corps, & ne tient plus aux doigts.

7. S'il tient encore aux doigts, il le faut mettre sur le feu encore un boüillon ou deux & toûjours remuer & l'essayer de moment en moment, jusques à ce qu'il ne tienne plus à l'assiette ny aux doigts.

8. Et quand il ne tiendra plus aux doigts, il le faudra ôter du feu, & pour lors vous y mettrez la moitié de la cire, qui sera coupée ou plutôt raclée comme de petits coupeaux, le plus delié qui se pourra, laquelle vous ne mettrez que peu à peu en remuant toûjours, ensuitte vous remettrez le tout sur un feu mediocre, & y mettrez encore peu à peu l'autre moitié de laquelle il ne faut mettre qu'une livre.

9. Cela fait, vous retirerez vôtre poële hors du feu, laisserez un peu refroidir les drogues; cependant vous prendrez vôtre poële où sont vos gommes deja cuites & froides, que vous mettrez sur un petit feu, pour les faire un peu fondre, & les verserez dans l'autre poële, qui est hors du feu, & un peu refroidie, en remuant toûjours avec la spatule, le tout ensemble, tant que les gommes soient bien dissoutes avec les drogues; puis vous prendrez aymant fin de levant broyé en poudre subtile, passé par le tamis de taffetas, & broyé sur la pierre, afin qu'il soit plus délié quatre onces que vous mettrez dans une feüille de papier, le verserez fort doucement dans les drogues, en l'incorporant & mélangeant avec la spatule, la poële étant retirée de dessus le feu: car si vous y mettiez cet aymant, étant sur le feu, il feroit à l'instant enfler toutes les drogues, ensorte que vous en perdriez une bonne partie: & aprés que vous aurez bien incorporé l'aymant seul hors du feu, vous remettrez la poële sur le fourneau à feu mediocre, continuant toûjours à remuer avec la spatule.

10. Cependant vous aurez les poudres suivantes, sçavoir Mirrhe fine une once, Aristoloche longue deux onces, mastic en larme, une once: Bedellium, une once, encens pur & net deux onces toutes ces matieres étant donc mises en poudre, passées par le tamis separément sans le mêler ensemble, & les ayant mises chacune separément dans une feüille de papier, vous les verserez doucement l'une aprés l'autre en l'ordre qu'elles sont écrites cy-dessus dans la poële qui est sur le feu, tandis qu'un autre remuëra incessamment, pour les incorporer & quand vous aurez versé toutes vos poudres, vous continuërez sur le même feu de remuer toûjours jusques à ce que les drogues enflent de trois doigts: aussi tôt qu'elles auront enflé, retirez vôtre poële hors du feu & continuez à les remüer diligemment avec la spatule, tant qu'elles s'épaississent entre le mol & le dur, en telle sorte que vous puissiez manier facilement vôtre onguent, sans gater les doigts. Alors retirez cet onguent par morceaux avec la spatule, les mettez sur une table bien nette & unie, mouillée de vinaigre blanc, & les pétrissez ou corroyez les uns aprés les autres avec mains moüillées du même vinaigre: puis formez-en des rouleaux, lesquels vous envelopperez de papier, chacun à part pour garder un jamais & le plus vieux, est le meilleur.

Maniere de se servir de l'Onguent Divin. Premierement il faut sçavoir que ledit Onguent se peut garder un jamais comme on vient de dire, & qu'il n'est pas en sa parfaite vertu, qu'il n'y ait deux ou trois mois qu'il soit fait, & pour l'appliquer sur quelque playe, ou autre mal, il faut le pâter ou amolir avec les doigts moüillez d'un peu de Vinaigre ou de Vin, puis l'étendre sur du petit Cuir noir, Taffetas, ou Futaine & non sur du Linge, parce qu'il le perceroit.

2. Il n'est pas necessaire de mettre ni tente, ni charpie dans la playe; ce n'est pas qu'il soit bon, quand la playe est profonde, d'y mettre quelque tente ou charpie entourée & fort couverte dudit Onguent.

3. La premiere emplâtre qu'on met, ne se doit lever qu'au bout de vingt quatre heures, & celle qu'on met ensuite de douze en douze heures, si ce n'est que le mal presse de la relever plus souvent par la qualité de boüe qui en pourroit sortir.

4. En relevant l'emplâtre il faut relever le pus, s'il y en a, & repasser l'Onguent avec un peu de Vin ou de Vinaigre, en remettant de l'Onguent s'il y en manque, & ainsi une emplâtre peut servir plus d'une fois.

5. Il faut noter que le malade blessé ne doit manger ni ails ni oignons; car il sera gueri plûtôt en huit jours, qu'en deux mois s'il en mangeoit.

Vertus & proprietez principales de l'Onguent Divin. Il mondifie fort, & fait venir la chair nouvelle, sans faire corruption en la playe.

Il guerit les nerfs coupez ou cassez en quelque maniere que ce soit.

Il guerit toute enflure, si quelqu'un avoit la tête enflée outre mesure, il faut la raser avant qu'y mettre l'emplâtre.

Il guerit les Arquebusades, & éteint le feu qui en provient, il fait sortir le plomb, & le fer des playes, & tous corps étrangers.

Il guerit aussi le coups des fleches, & attire les os rompus, s'il y en a dans le corps.

Il guerit toutes morsures de bêtes venimeuses & enragées, car il attire subitement le venin.

Il guerit toute sorte d'apostume, de glandes, le Chancre & fistule, il guerit les écroüelles, & humeurs froides, & de la Teigne, il guerit de la Peste.

Il est bon pour toutes sortes d'ulceres, tant vieilles que nouvelles.

Il est excellent pour le Farcin des Chevaux, en faisant percer le bouton avec un fer chaud, & raser le poil de la largeur du bouton, y versant dudit Onguent fondu; il est aussi excellent & indubitable pour les clouz de roüe des Chevaux, en le faisant un peu fondre dans une cuillere aprés que le mal aura été découvert.

Il est bon pour la Teigne des enfans: il faut raser les cheveux avant qu'y mettre l'emplâtre.

Il est bon pour les hemorroïdes tant internes qu'externes, en relevant l'emplâtre en ses necessitez, puis la remettant, plusieurs s'en sont servis heureusement au mal de dents, en l'apliquant sur la temple.

D'autres ont gueri du rhumatisme en l'apliquant sur la nuque du col: il sert aussi aux autres douleurs du corps, l'apliquant sur le mal.

Quand on se trouve menacé de Paralysie, si on se sert de cet emplâtre, on se trouvera bien-tôt gueri; car il fortifie fort les nerfs affoiblis.

Il est bon pour les fistules qui viennent au coin de l'œil & toutes autres fistules.

Il est bon aussi pour les fistules qui sont restées aprés qu'on a été taillé de la pierre.

Il est bon pour les tayes des yeux, & toutes autres maux des yeux, on ferme les paupieres, & on aplique l'emplâtre par dessus, l'espace de quinze jours & davantage.

Il arrête le sang d'une coupure incontinent, en étuvant le sang, & apliquant cette emplâtre bien chauffée au feu.

Il est bon pour les Loupes, laissant long tems cette emplâtre dessus.

Il est aussi excellent pour la brûlure, il faut d'abord laver la brûlure avec du Vinaigre & du Sel, & puis mettre une emplâtre dudit Onguent, il faut mettre dans deux coillerées de Vinaigre, six grains de Sel écrasé, & le faire un peu tiedir pour fondre le Sel, fait cesser les douleurs des goûtes, apliquant une emplâtre sur les parties affligées.

Il guerit tous maux de tête, migraines, vertiges, folies, mettant une emplâtre sur le haut de la tête, de la largeur de la Couronne d'un Prêtre, & purgeant & des remedes pastorals.

Plusieurs ont été gueris du mal Caduc, Ecroüelles, Rumatismes, & autres maux invetetez & opiniâtres, faisant ce que dessus.

Il est bon aussi pour les maux qui arrivent aux mammelles des femmes.

Enfin il est encore bon à beaucoup d'autres maux, comme on l'éprouve tous les jours; & il y a en plusieurs personnes ausquelles on étoit prêt de couper jambes, mains, ou autres membres, lesquelles par l'operation & l'aplication de cet Onguent sans faire autre chose, ont été entierement gueris, n'ayant pas été besoin de leur couper ni jambes, ni mains.

Avertissement. Dans les Provinces, il faut se servir de personnes intelligentes, & charitables pour faire cet Onguent, & qui l'ayent vû faire si ce peut à Paris; car si par ignorance, par avarice, ou par malice, pour le décrier, on ne le faisoit pas, comme il est dit, celaferoit beaucoup de mal, aigriroit les playes, & causeroit la mort.

1. *Courte haleine.* Prenez Raisins de Catême une once, Figues de Marseille deux seulement, Dattes une, Hisopéche une dragme, Capillivenetis une dragme, Reglisse une dragme, Poulmon de Renard une dragme, eau d'Escabieuse une dragme, Penide deux onces, Sirop de Reglisse deux on. ces rôtez les grains des Raisins, lavez bien dans du vin le Poulmon de Renard, & ôtez les Noyaux de la Date, cela fait, mêlez toutes ces Drogues & les incorporez ensemble, faites-en un Lot pour donner environ une heure aprés le repas du malade.

2. Prenez Marochin, dit en Latin *Prasium Album, Capilli veneris* de chacun une poignée, Hisope une poignée, Reglisse demi once, Dattes demi-once, figues demi-once, semence d'Ache demie once, semence de Fenoüil, demi once, eau de riviere une pinte, faites boüillir dans un poëlon ou bassin, avec la pinte d'eau toutes ces drogues jusques à la consommation de la troisiéme partie, passés cette decoction à travers un linge & la conservez dans une bouteille pour en faire prendre tous les matins au malade deux heures avant manger environ trois travers de doigts, dans un verre, si on lui donne devant ou aprés avoir pris ce remede gros comme une petite noix de conserve de rose, il fera plus d'effet.

3. Prenez Anis une pincée, graine de Jusquiame une pincée, Lait d'Anesse, ce qu'il faut, Mêlés bien ces graines avec le lait d'Anesse, & l'avalés le matin deux heures avant manger.

4. Prenés du piment, faites en tremper dans un verre de vin toute la nuit, beuvés le matin à jeun la moitié de vin, aprés diné l'autre moitié, & reïterés plusieurs jours.

ONGUENT *pour la courte haleine*, Prenés huile d'amande douce deux onces, beurre du mois de May, non salé, une once, Safran pour un sol, cire neuve tant soit peu. Mettés toutes ces drogues dans un poëlon sur le feu, & les remués jusques à ce que la cire soit fonduë, cela fait vous mettrez cet Onguent dans un pot ou autre vase pour vous en servir au besoin qui sera d'en froter chaudement soir & matin la poitrine du malade.

REGIME. Comme la courte haleine ou asthme provient le plus souvent de phlegme imbibé sur le poulmon, il est trés-necessaire de demeurer dans un lieu sec, loin des eaux, Etangs & Marécages, & de ne point coucher ni demeurer dans des Chambres humides, dans lesquelles il y faudroit faire bon feu, & faire ensorte qu'il n'y fumât point, car la fumée y est fort contraire, & le pain qui n'est pas levé, c'est pourquoi les Tartes, Gâteaux, échaudés, croûtes de Patez, & toutes patisseries y sont fort contraires comme aussi les Pois, les Féves, Navaux, Châtaignes, Marrons, & toutes choses venteuses; l'exercice devant & aprés le repas est tres-bon; mais il faut qu'il soit moderé, prendre bien garde de ne point se mettre en colere & éviter tout ce qui enflame le cœur & les esprits.

Crevasses des pieds & des mains. Prenez des grains de froment, pressés-les entre deux fers chauds, & de l'huile qui en sortira frotés-en les crevasses & & vous en serez tôt gueri.

ONGUENT Gris. Dans cet Onguent que Mr. Granget, Curé de Doret, qui s'aplique à donner des remedes à ceux de la Ville Dotet en sa Paroisse dans le Diocese Dupui, Archiprêtre de Ministrol, composé & s'en sert comme souverain à une infinité de maux, sur tout de grands maux des yeux, dont il mét même ces propritez, & dont il fait un état comme de l'Onguent divin qui ne vaut rien pour les jambes; & le Pere Joachim Capucin en aussi la composition. Sçavoir Huile Roxat une livre, Ceruse pulverisée 4. onces, Litarge d'or bien lavée, pulverisée & sechée à l'ombre quatre onces, Cire neuve neuf onces, Sain de pourceau mâle deux onces; vous mêlerez l'huile rosat dans un pot de terre verniffé sur un petit feu qu'on laisse jusqu'à ce qu'il ne petille plus, mettez la Ceruse par inclination avec un cornet de papier, remuez toûjours pour qu'il ne se fasse pas de catillions.

Jettez ensuitte de la même maniere la Litarge d'or bien pulverisée avec un cornet, remuez toûjours, aprés qu'on met le sain doux, ensuite la Cire neuve neuf onces en menus morceaux & toûjours remuer.

Ensuite dequoi on fait cuire ledit Onguent à petit feu, empêchez qu'il ne bouille point; car autrement il sortiroit dehors & la Litarge demeureroit en bas, pendant cinq heures toûjours remuer, ne pas bouger jusques à ce qu'on voit, qu'ayant pris quelque goûte d'onguent mise sur du papier, il ne tache pas le papier & qu'il est en consistence d'onguent, puis retirés le pot du feu & remuez encor jusques à ce qu'il soit comme froid & puis l'on en fait du magdaleon, ou on les met dans des pots vernisés, cet onguent ne vaut rien qu'il n'ait fermenté quatre mois.

ONGUENT Noir, *ou Emplâtre noir contre toutes sortes de plaies, en l'Onguent de Riceme qu'en dit l'avoir inventé & qu'on dit y avoir gagné trente mille écus, & dont il vendoit trois livres l'once.*

Drogue. Prenez Huile d'Olive, sept livres, Charpie de toile vieille deux livres, Ceruse pulverisée une livre, Litarge d'or deux quatterons, Cire neuve demie livre, Myrrhe pulverisée une livre, Aloës pulverisé deux onces.

Preparation. Mettez les deux livres de charpie de toile vieille & deliée dans un grand bassin, versez y par dessus les sept livres d'Huile d'Olive, de sorte que la charpie soit abrevée par tout: puis mettez le tout sur un feu de charbon qui ne soit pas trop grand, de peur que le feu ne prenne à l'Huile & qu'il ne brûle toute la charpie: il faut remuer toûjours avec une verge, ou Spatule de fer, jusques à ce que la Charpie soit toute consommée, ce que vous connoitrez, lors qu'en en mettant quelque peu sur une assiette, vous ne remarquerez plus de fil de Charpie; cela fait, il faut retirer le vase de dessus le feu, & quand il cessera de boüillir, mettez y peu à peu, en remuant toûjours, la livre de Ceruse, & le remettrez sur le feu une minute de tems, puis vous le retirez, & vous y mettrez aussi en remuant toûjours, les cinq quatterons, c'est à dire quinze onces de Litarge d'or, aiant premierement bien pulverisé la Ceruse & la Litarge, aprés il le faut faire un peu reboüillir & y mettre la demie livre de cire coupée à petits morceaux, & lui faire prendre encor un boüillon: ensuite vous le retirerez & y mettrez peu à peu, comme dessus (en remuant toûjours) la livre de Myrrhe pulverisée & le ferez encore un peu boüillir, puis il faut retirer du feu, & ajouter en remuant continuellement, les deux onces d'Aloë bien pulverisé & vous remettrez le bassin sur le feu, lui laissant prendre deux ou trois boüillons; cela fait vous en mettrez un peu sur une assiette, pour voir s'il se prendra: que s'il est trop mol, il faudra le faire boüillir encore doucement, jusques à ce qu'il soit en sa consistence.

Quand il sera fait, il le faut tirer du feu & le mettre sur une table, ou planche, le versant par dessus avec une cuillere à pot, le laisser refroidir, & lorsqu'il sera froid, le mettre en rouleaux.

Si par hazard en faisant boüillir les drogues, le feu s'y prend, il faut avoir une couverture, ou serpiliere toute prête (que vous aurez trempée dans de l'eau, la tordrez bien, afin qu'il n'y en reste point & qu'elle ne soit qu'humide) pour couvrir d'abord le vase, & par ce moien vous étoufferez le feu dedans, & afin qu'il ne se perde rien, il faut mettre ce vase dans un autre vase plus grand.

Cet avertissement doit servir pour tous les autres remedes de cette nature.

Maniere de s'en servir. Si la playe est à fleur de peau, il faut mettre un emplâtre dessus, l'essuyant tous les soirs, & continuant ainsi jusques à ce qu'elle soit guerie.

S'il paroist quelque excroissance de chair, il la faut penser comme vous avez commencé; car elle se rabaisse naturellement.

S'il y a de la chair morte, & que la playe soit vieille, il faut prendre un rouleau de l'emplâtre, le mettre dans un pot avec six cuillerées d'huile rosat, ou à son deffaut d'huile d'Olive; & faire fondre le tout ensemble, puis prendre de la Charpie à proportion, la mettre dedans & la faire toute imbiber: ensuite vous mettrez cette charpie dans un autre pot, que vous couvrirez avec soin pour en conserver la vertu. Quand vous voudrez vous en servir, vous en prendrez un peu, le mettrez dans la playe, & ferez en sorte que la playe soit entierement couverte de charpie que vous y mettrez fort legerement, sans qu'elle soit pressée, ny entortillée, afin que l'humeur sorte à son aise. Il faut changer de charpie soir & matin, mais le même emplâtre peut servir un jour, quand même les os seroient découverts, vous mettrez la charpie ainsi preparée par dessus & en cas, que la playe soit noire, elle ôte toute noirceur, sans que les os tombent.

Il est à remarquer premierement, que si le trou de la playe est trop petit & profond, il y faut mettre une petite tente de linge, de peur qu'on ne puisse pas retirer la charpie, ayant auparavant trempé la ditte tente dans l'onguent fondu, & prendre garde qu'elle ny soit pas pressée, à cause de l'humeur qui en doit sortir.

Secondement que la tente ne doit pas aller jusqu'au fonds, à cause de la chair qui revient; que si le trou étoit trop petit, ou que le blessé fut incommodé de la tente, il faudroit verser dans la playe de l'onguent fondu dans de l'huile & mettre l'emplâtre par dessus.

Troisiémement, qu'il faut changer tous les jours d'emplâtre, & l'essuyer tous les soirs.

Quatriémement qu'on peut faire une plus grande ou moindre quantité de cet emplâtre, en augmentant ou diminuant la doze de chaque drogue.

O P I.

OPIATE Merveilleuse pour rafraîchir le foye, & purifier le sang. Prenez Racine de Chicorée, deux dragmes racine de patience, Polypode, Raisins de damas, reglisse, & Chiendent, de chacun une dragme, des quatre Capillaires, Bourrache, Scariole, Endive, Betoine, Aigremoine, Houblon, Pimprenelle, Scabieuse, de chacun une poignée des quatre semences froides, Marjolaine, Fenoüil, Anis, de chacun deux onces, faites decoction: puis prenez six onces de Sené Emondé, que ferez boüillir dans la decoction: puis prenez deux onces d'Agaric blanc, deux dragmes de Canelle, & une pincée Fleurs Cordiales que mettrez infuser dedans, cuisez avec une livre de Sucre, puis ajoûtez Casse mondée quatre onces, conserve de Bourache deux onces, de celles de Buglose, & de Violette, de chacun: de tout faites Opiate, la dose est une dragme & demie deux heures avant le repas une fois la semaine, ou deux fois le mois.

O R.

OR. *Pour affiner l'Or & l'Argent ensemble puis tirer chacun à part l'un de l'autre pour s'en servir à ce que l'en voudra.* Il faut premierement preparer un vaisseau que l'on appelle communement une caste, laquelle est composée d'une jatte ou vaisseau de terre selon sa grandeur à proportion que l'on a de matiere, & l'emplir de cendre, c'est à sçavoir du tiers de cendre d'os de cheval, un tiers & demy de cendre de lessive que l'on apelle carrêa. lesquelles aprés les avoir bien fait recuire en boules vous les passés par un tamis ou sac à sasser avec lesdits os de cheval & un demy tiers de cendre commune du feu, puis deslayer le tout avec de l'eau

l'eau mediocrement, ensorte qu'ils puissent lier & incorporer ensemble, puis les mettre dans la ditte jatte ou vaisseau de terre, & les frapez doucement tant que lesdites cendres tiennent ferme pardessus la dite Jatte, puis faire un creux au milieu pour y pouvoir mettre ce que l'on y veut affiner; il faut bien seicher ledit vaisseau avec petit feu au commencement sur lesdittes cendres, puis aprés le feu plus grand jusques à ce que elles soient bien seiches, aprés le faut mettre au lieu ou l'on veut affiner, & mettré ledit vaisseau dans des cendres jusques au bord, & l'entourer de brique, afin de le tenir ferme, puis y mettre bon feu de charbon & le couvrir d'un vieil morceau de chesne, puis mettre du plomb par dedans à proportion de la quantité que vous avés de matiere & selon qu'elle est basse d'aloy; car plus elle est basse & plus il faut de plomb, mais le plus commun est d'une livre de plomb pour marc d'Argent, ou Argent doré, eschauffer le plomb avec soufflet tant qu'il soit tout decouvert & tourné, alors mettés dedans ce que vous voulés affiner, & continués de souffler dedans tant que le dit plomb soit tout evaporé: vous le cognoitrés, quand vous verrez une nuée venir tout à coup couvrir l'Argent qu'il reste, & que tout à l'instant il devient dur, que si vous apercevés quelque boutoufflement par dessus, c'est parce qu'il ny a pas assez de plomb, il y en faut remettre, & le reschaufer comme auparavant; mais cela n'arrête plus que cela ne soit aussi-tôt fair, & alors ce qui demeure d'Or & d'Argent, est fin; mais ils sont tout en un corps, c'est pourquoy il les faut separer, & pour ce faire, faut refondre le tout dans un creuset, & quand il est bien chaud qu'il tourne, vous le jettés dedans un chauderon plein d'eau, & se faira le dit Argent tout par grenaille que vous ferés seicher sur le feu, puis mettre la ditte grenaille dans un pot de gré ou vous mettrés le double poids de bonne eau forte à departir, ce que vous aurés de grenaille qui est deux onces pour once, & le mettre sur un petit trepied de fer sur le feu & boucher le pot d'un creuset & le laisser boüillir tant que la fumée soit toute blanche; & lors retirés le dit pot hors du feu & incontinent couler l'eau dans une jatte ou vaisseau de gré de grandeur selon la quantité de matiere, & ramsser le dit pot d'eau par plusieurs fois, & le versés toûjours avec la premiere doucement tant que vous s'apercevrés vôtre Or bien net que vous verserés avec de l'eau dans une écuelle de gré, & vous vuidrés la ditte eau avec la premiere, parce qu'elle peut encore tenir d'Argent, & l'Or qui demeure, vous le vuiderés dans un creuset, & le ferés seicher, puis le recuire, alors il est fort bon à dorer; & pour l'eau que vous avés versé dans la ditte jatte de gré pour en tirer l'Argent; faut mettre une bonne planche de fin cuivre rouge dedans selon la quantité que vous avés d'Argent; car il faut que le cuivre pese toûjours le double, & le laisser reposer vingt-quatre heures puis couler l'eau doucement dans quelque pot de gré, & cette eau est bonne & sert à deroeher la besogne d'or, même on en vend aux chirurgiens: aprés il faut faire tomber l'Argent qui est attaché audit cuivre dans un creuset & le faire secher, puis le fondre avec salpêtre ou sel de verre, alors vous en pouvez travailler. Et quand vous affinés du billon ou bas Argent il s'affine tout ainsi que dit est cy dessus, mais au sortir de la casse, il ne faut pas d'eau forte mais seulement le resoudre pour en faire ce que l'on veut.

O R. *Pour dedorer toute sorte de besogne d'Argent sans la fondre & en avoir l'Or à son profit.* Si vous avés un marc d'Argent doré, il faut faire dissoudre huit ételins de Sel armoniac que vous aurés cassé par petits morceaux comme en poudre dans un pot ou autre vaisseau de gré, avec trois onces d'eau forte à départir, & quand ledit Sel armoniac est bien dissout & que l'eau boüit, faut metre dedans ledit marc d'Argent doré & le laisser boüillir tant que ledit Argent soit tout noir, puis le récuillir, & le jetter tout rouge dans laditte eau forte, & l'emplirés d'eau douce y adjoûtant trois onces de vif Argent; & faire tout reboüillir tant que l'eau soit claire, & le laisser reposer une heure, puis le passer dans un linge & vôtre Or y demeurera seul, que vous en ferés a vôtre volonté, puis renverserés l'eau doucement & vous aurés vôtre vif Argent aussi bon à en faire ce que vous voudrés qu'auparavant.

Pour faire l'or bruny sur le velin aussi beau qu'on le faisoit anciennement trouvé par de Fary. Prenez une once de Bol fin, avec 2. dragmes de sang[illegible] fine, une dragme de pierre de mine de plomb & demy dragme de pierre noire, autant de blanc de plomb, le tout broyé soit mêlé ensemble avec du blanc d'œuf battu en mousse, & reposé du jour au lendemain, & prendre ce qui en coule, dans quoy mettrez tremper quatre ou cinq pepins de coing d'un jour à l'autre; & cela étant un peu épais, le laisser secher; pour s'en servir il le faut delayer avec de l'eau commune & bien broyer tout ensemble: il faut y taeler, avec un couteau, un peu de savon, & si vous y mettez gros comme une noisette de bol, mettez gros comme un poids de savon il faut écrire avec une plume, & laisser seicher l'écriture; puis passer le pinceau par dessus avec de l'eau claire seulement, & y appliquer l'or en feüille, ou l'or en coquille; & quand il sera bien sec, le polit avec la dent; mais observer qu'il doit être bien sec, avant que de l'y passer, plutôt attendre du jour au lendemain. Prenez un papier blanc qui soit bien lissé par dessus l'or, puis, polir dessus le papier l'or qui sera dessous, afin qu'il soit fort uny; puis lever le papier, & le lisser sans papier, & sera tres beau.

Ognon blanc ognez le venay.

O R Potable, & tresor inestimable qui guérit les ladres, le mal cadue, la peste, la paralysie, l'hydropisie, & tous autres maux incurables.

PRENEZ, sept vieux doubles ducats que vous cimenterez avec demi dragme de sel gemme bien preparé, en un creuset lutté à petit feu, puis les laverez & dessecherez, & ferez rougir fort au feu, les tenant en un creuset bien net & tout neuf; étant bien rouges, éteignez les dans de l'huile d'olive reiterant tout ce que dessus sept fois, alors ils seront calcinés & se rendront en poudre tingeante comme saffran, quand ou la maniera entre les doigts.

Prenez une livre de sucre candi en poudre subtile, & avec ledit or faites SSS. dans une retorte de verre bien sigellée la quelle ensevelirez dans un pot plein de sable d'estempes, & couvrez le dit pot pour conserver la chaleur, & lui donnerez un feu leger de charbon tant dessus que dessous, de chaleur semblable à celle quand on cuit le pain qui est au four, sans être excessive, par vingt quatre heures: puis aprés le retirerez du feu, & broyez le tout dans un mortier de marbre, & le

mettez dans un vaisseau, & que le matras de dessous tienne trois fois autant que l'alambic & à coté un becq pour la matiere, laquelle vous mettrez dans ledit vaisseau avec chopine d'eau de vie bien subtile & le laissez bien sigeller vingt quatre heures durant sur un bon feu, que l'eau de vie boüille toûjoors: & lors que vous verrez une blancheur au fonds qoi est la chauz du Soleil, il est fait: vuidez par inclination la dite eau où est la teinture violette tirant sue le rouge & jaune, la quelle guerira les ladres, leur en donnant un grain par jour & toutes autres maladies abandonnées, & tous mauz incurables.

ORA.

ORANGE. *Pour faire de la fleur d'Orange en feüille ou en bouton, même en petit branchage.* Il faut prendre quatre ou cinq livres de fleur d'Orange, & afin que tout vuus soit profitable, vous les mettrez dans uo Alambic, si vous en avez, avec huit pintes d'eau que vous lutterez bien, puis vous les distilerez jusqu'à ce vous en avez, avec huit pintes d'eau que vous que vous en ayez tiré deuz pintes de fleur d'Orange, & vous ôterez vôtre Alambic de dessus le feu, & le delutterez & jetterez sur un tamis pour égouter la fleur d'Orange qui fera cuire, puis lors qu'elle sera égoutée, vous la jetterez dans de l'eau fraiche promptement avec petit jus de Citron pae dessus qui la blanchira: voos tirerez les boutons oo bouquets;voos y poovez mettre des fëüilles aussi, que vous mettrez dans un petit sucre fort leger, & qu'il ne soit que tiede, & les laisserez la dedans prendre sucre, quand ils seront froids vous égouterez le sucre le plus que vous pourrez, vous lui donnerez trois ou quatre boüillons, vous le tirerez de dessus le feu, le laisserez refroidir, qui ne soit que tiede, vous les mettrez sur vôtre fleur d'Orange & les remuërez, afin qu'ils se rechauffent: le lendemain vous le mettrez égouter, puis vous ferez cuire vôtre sucre en sirop, & lors qo'il sera en sirop vous l'ôterez, de dessus le feu, le laisserez refroidir: mais il faut qu'il soit plus chaud que tiede, & remuërez la terrine ou vaisseau ou seront vos fleurs, afin qu'il, prennent bien sucre, puis lors qu'elle sera froide vous la mettrez égouter, & les dresserez sur des ardoises, feüilles de fer blanc ou planchette, & vous mettrez par dessus du sucre en poudre au travers d'une toile de soye, puis les mettrez à l'étuve, & les ferez secher, puis vous les retournerez, lors qo'elles seront seches sur un tamis, & vous y sécoüerés du sucre en poudre avec la toile de soye, puis vous les mettrez à l'étuve pour les faire secher: & si vous voulés faire de la marmelade de fleur d'Orange des feüilles qui vous auront resté de vôtre distilation, parce qu'à la Marmelade il n'y faut que de la feüille, vous prendrés ces feüilles, vous les presserés bien au travers d'une serviette pour en ôter toute l'eau aprés les avoir bien lavées autant que vous pourrés, puis vous les mettrés dans un mortier & les écraserés & pilerés à moitié, & pour les blanchir vous les arroserés de la moitié ou d'un jus de citron selon la quantité que vous en aurés: & pour une livre de cette Marmelade, vous prendrés trois livres de sucre bien clarifié que vous ferés cuire à la plume, puis vous jetterés vos fleurs dedans, lors que le sucre sera un peu reposé; & les remuëréa avec une spatule, afin qoe le tout s'incorpore avec le sucre, puis vous la mettrés dans des pots, la laisserés refroidir & la boucherés bien, & par-là vous en tirerés de l'eau de fleur d'orange, des boutons & des feüilles seches & de la Marmelade, si vous voulés la faire sans la passer à l'Alambic, vous la mettrés cuire dans uoe poële à Confiture à grand eau: lors quelle sera cuite, vous la jetterés dans de l'eau fraiche ou dana d'autre eau boüillante, elle en sera plus blanche, avec un petir jus de Citron par dessus, la mettres égouter & la ferés de même que cy-devant, voilà la maniere que se fait la fleur d'orange: vous pouvés la garder liquide de la même façon.

Pour faire de l'orangeat. L'otangeât se fait comme la Limonade: si les Oranges sont bonnes & qu'elles ayent bien du jus, il n'en faut que trois ou qoatre avec huir ou diz zests pour luy donner goût, & y mettre du Sucre comme à la Limonade, si l'on y aime l'odeur, on y peut mettre on peu de Musc & d'Ambre preparé, mais il n'en faut guere, car il ne faut pas qu'il paroisse qu'il y en air.

ORANGER. Ital. *Arancio*, Esp. *Noronio Toronio*, All. *Pomerazenbum.*

DECR. l'Oranger ressemble au Citronnier, est toûjours verd, il a les feüilles charnuës, unies, odoriferantes, & noüées delicatement ses rameauz sont louples & épioeux, dont l'écorce est blanche qui tire sor le verd, ses fleurs sont blanches, d'une odeur beaucoup plus agreable que celles des Citronniers & des Limoniees dont on distille une eau admirable, ses fruits sont ronds; de couleur d'or, qui ont une grosse écorce, & épaisse, la chair au dedans est molle remplie de grains qui étant planté, produisent des Orangers.

LIEU. On en trouve dans les jardins d'Italie, de Provence & ailleurs.

PROPR. L'écorce confite au sucre, fortifie l'éstomac, chasse les ventositez, consume les flegmes, l'eau de fleur d'Orange beoë dans les fievres pestilentielles, au poids de siz onces, fair venir la sueur, & fortifie le cœur: elle est aussi bonne pour tuee les vets, mélée avec un peu d'eau de pourpier, s'il y a fiévre.

ORC.

ORCHANETTE. Ital. *Anchusa*, Esp *foagen.* Allem. *Root. Ochsenzung.*

QUALITEZ. fr. & seche-temp.

DECR. Orchanette, la premiere sorte a les feüilles semblables à la Laituë, pointuë à la cime, veluës, àprés & noirâtres; elles sont en grand nombre des racines, étant éparsés ça & là sue la terre, sa tige est haute, chargée de fleurs rouges, qui ressemblent a celles de la Buglose, la racine est grosse comme le doigt, laquelle teint de rouge les mains de ceuz qui la manient en Esté.

LIEU, elle nait dans les lieuz gras, qui ne sont pas cultivés, elle fleurit presque durant l'Eté.

PROPR. Elle a la racine fort rafraichissante & astringeante, & un peu amere étant incorporée avec de l'huile, & de la cire elle est bonne auz brûlures: avec griotte seche elle guerit le feu de saint Anthoine, & enduite avec vinaigre les gratelles qui sont acharnées dedans le cuir, appliquée par le bas elle attire l'enfant hors du ventre de la mere: sa decoction est bonne à ceuz qui ont mal aux Reins & à la Ratte, & est singuliere à la jaunisse.

ORD.

ORDINAIRES des femmes. Fiente de Poule sechée & reduite en poudre, une dragme en un verre de vin blanc pris pendant deux ou trois jours on peut les faire venir, ou une gousse d'ail broyée mise sur le nombril.

ORE.

OREILLES. Pour la surdité & bruit d'Oreilles, par M. le Mery 38.

Prenez un Oignon blanc que vous fendrez en long pour en tirer le germe, puis le rassemblerez & attacherez avec du fil & remplirez le vuide d'huile de Camomille, & ferés cuire l'Oignon dans les cendres chaudes: étant cuit pressez le entre deux assiettes, & du suc qui en viendra, mettez le dans l'Oreille avec du cotton.

Douleurs d'Oreilles. Prenez un Oignon cuit sous la cendre, une once de Beurre frais, une once d'Huile Rosat, autant d'Huile de Camomille, un gros de Saffran en poudre, mettez le tout ensemble & l'apliquez: ce seul remede fera vuider doucement l'abcez, s'il y en a, sinon distillez dans l'Oreille du jus de Mauves, ou du jus de feüilles de Lierre, ou du jus de Plantain, ou du jus de Marube, & mêlez les uns & les autres avec un peu de miel, & jettez deux à trois goutes dans l'Oreille, ou bien prenez du lait de chienne avec autant de Miel, & l'apliquez sur le coté malade.

Fluxion aux Oreilles. Distilés dedans deux à trois goutes de suc de Lierre.

Blessures d'Oreilles. Apliquez dessus de la Poix noire mêlée avec autant d'Encens en poudre: ou prenez demie-once de mirrhe en poudre avec autant de Beurre frais & mettez sur la playe, sinon pilez demie-once de Souffre, une dragme de Bol avec deux cuillerées de vin & apliquez dessus.

Tintement d'Oreilles. Si on neglige le tintement, ou le siflement, ou le bruit d'Oreilles, on tombe à la fin dans une surdité qui difficilement se guerit, aprés que l'on aura fait tirer du sang, & purger tres-souvent, soit avec Agaric, ou avec des pilules d'Aloes, on prendra du suc de Tabac, & du suc de la Renoüée, que l'on mêlera ensemble avec tant soit peu de Tutie, & l'on en mettra une goutte dans l'Oreille, reiterant de fois à autre.

Sinon, battez quatre Figues crües dans un mortier avec une pincée d'Hisope verte & de cette liqueur pressée au travers d'un linge, mettez-en deux ou trois gouttes dans l'Oreille, ou prenez une ou deux goutes d'eau de Vie dans laquelle on aura fait tremper du Romarin, la feüille, ou la fleur, il n'importe, & coulez-en une goute ou deux dans l'Oreille, ou faites couler dans l'Oreille quelque goute d'Huile d'Amandes de Pêcher, on faites recevoir par un entonnoir la vapeur du Vinaigre.

Oreilles humides. Prenez de poudre d'Alun brulé, & en frotez, ou frotez les avec de la poudre de Vitriol, Romarin, ou d'Aristoloche ou longue ronde il n'importe.

De la surdité. La surdité est une maladie qui prive entierement l'ouïe de ses fonctions,

Les organes de l'ouïe se trouvent blessées on par leur propre foiblesse, ou par depravation, ou par abolition.

Par leur propre foiblesse, la surdité est imparfaite, par depravation, lors qu'un grand bruit ou qu'un vent extraordinaire ou siflement, ou un tintement en interdit les fonctions.

Par abolition, quand elle est naturelle, ou qu'elle succede à une maladie, qu'elle arrive dans une fiévre violente; celle-cy se guerit, lors qu'il survient un cours de ventre, ou un saignement de nez.

La surdité naturelle, ou un peu aprés être né, est incurable, & celle qui est inveterée, à peine reçoit-elle guerison, celle qui est causée par la bile, ou par une pituite crasse ou crüe, ou par une humeur froide, ou par des vents, ou par des vapeurs du bas ventre, se peut aisément guerir. L'on connoit à une pesanteur de tête du côté où est le mal, que ce sont des humeurs crües, à un tintement ou siflement que c'est du froid, ou des vents, à une grande douleur avec chaleur piquante accompagnée de fiévre, que c'est une bile enflammée qui souvent fait abcez, & laquelle venant à supuration; soulage extremement, mais si ladite supuration se faisoit hors les jours de crise, elle seroit à craindre.

Les violentes douleurs d'Oreilles avec fiévre continuë, sont dangereuses; d'autant qu'elles peuvent en blessant le cerveau, causer un delire, & la mort plûtôt aux jeunes gens; qu'aux vieillards, comme celles-ci ne sont causées que d'une bile subtile, & enflammée, il n'y faudra pas aussi dés le commencement épargner les saignées tant du bras que du pied en cas qu'il y eût supression d'hemorroides, ou des ordinaires, l'on temperera les entrailles par des tisannes & des lavemens composés de toutes sortes d'herbes fort rafraichissantes, comme de Pourpier, de Laituës, de Chicorée, de Concombre, de Melons, & de Racine de Nenuphar. Aprés que les violentes douleurs seront apaisées, car l'on se donnera de garde d'apliquer aucune chose aux Oreilles durant ce tems-là, l'on purgera avec le petit lait & la casse, ou avec une once de Catholicon double, ou avec deux onces de Manne, ou avec six gros de tablettes de Succorosarum, detrempés dans un boüillon, ou dans une decoction de racine de chicorée. Aprés cela l'on pourra mettre dans les Oreilles un peu de lait de femme dans lequel on aura battu un jaune d'œuf avec tant soit peu de Saffran en poudre, ou l'on prendra deux cuillerées de vin boüilli, dans lequel l'on delayera un grain d'Opium, & autant de Castor, & tant soit peu d'Egout di. L'on en coulera deux à trois goutes dans l'Oreille, sinon l'on prendra des têtes de Pavots, des fleurs de Melilot, de Camomille, de semence de Lin, de Guimauves, de farine d'Orge environ une pincée de chacun, de la graisse d'Oie, d'huile rosat, & d'huile de rhué demie once de chacun, l'on battra tout bien ensemble, & l'on fera un cataplâme que l'on apliquera sur les Oreilles.

Ou l'on les frottera avec une once d'hulle violat, autant d'huile rosat & trois grains d'Opium, ou l'on se servira d'un cataplâme fait avec une livre de decoction, de racines de Guimauves, deux onces de farines de Lin, & de fleurs de Camomille en poudre, trois onces de Beurre frais avec cinq jaunes d'œufs. Ou l'on prendra des trochisques d'Albitasis que l'on délayera avec du lait de femme, & l'on en jettera quelque goute de fois à autre dans l'Oreille.

Sinon prenez de l'eau qui tombe de la vigne entre Avril & May, & en mettez quelque goute un peu tiéde, cependant que l'on fera pratiquer ces Ordonnances, l'on défendra les Legumes vapo-

seux, se contenant d'assaisonner leur potage d'Ozeille, de Pourpier, de Chicorée, de Concombre, de Buglose, de Borache, & de Cerfeuil & leurs viandes de Captes, de jus de Citron, ou d'Orange, ou de Verjus, ils mangeront des Fruits cruds avant le repas, useront de pain de froment, & se coucheront deux heures aprés avoir soupé & dormiront la tête un peu haute, fuiront l'usage des femmes, & tout ce qui pourroit les chagriner.

Que si la surdité est causée d'humeur crasse, ou cruë, ou de vents, l'on se servira de la suivante Ordonnance, premierement l'on se purgera avec demie-once de tablettes de Diacarthami detrempé dans un bouillon, ou avec deux onces de Manne, ou avec de Pillules dorées, ou de Sinequibus, ou d'Agaric, aprés l'on apliquera soir & matin un cataplâme fait avec un Oignon cuit sous la cendre, batu avec deux onces de Beurre frais, avec une once d'Huile de Camomille, autant d'Huile Rosat & une dragme de Saffran en poudre.

Autrement prenez demie once d'Huile de Castor, deux dragmes d'Huile d'Amandes ameres, demie-once d'eau de Vie, mettez tout ensemble sur un peu de feu, & l'y laissés jusqu'à ce que l'eau de Vie soit consumée, mettez ensuite quelque goute dans l'Oreille avec un peu de cotton musqué ou ambré.

Ou bien infuser une dragme de Coloquinte, deux dragmes d'Origan, une feüille de Laurier dans deux onces d'eau de Vie, au bout de 24. heures l'on s'en servira avec du cotton.

Sinon distilez deux à trois goutes de jus d'Oignon, ou d'Huile dans laquelle on aura fait tremper l'éspace d'un jour de la Coloquinte, ou mettez dans l'Oreille un peu de suc de Tabac, ou en faire recevoir la fumée par un entonnoir les bouchant aussi-tôt avec du cotton.

Il faut remarquer que l'on fera coucher le malade sur le côté où il sentira moins de douleur, & dans le beau tems le faire marcher par un chemin tout de sable, & de lui crier fortement aux Oreilles.

Les muets de naissance sont toûjours sourds, & les sourds de même sont muets; ce qui ne peut arriver que par la defectuosité des nerfs de la langue, & de l'ouïe, quelque fois l'âge redonne l'ouïe, mais jamais la parole.

Le Pere Bourdaloue fait prendre un lardon de Lard un peu pointu qu'on met dans l'Oreille.

Le Pere Fœliz Capucin faisoit prendre de la coupetose qu'on metoit dans un plat de terre sur du feu & faisoit recevoir la fumée dans l'Oreille.

Ou que l'on prenne de l'Alun, autant de Sel brulé, de poudre de Sauge, des Roses de provins, des racines d'Aristoloche ronde, & de Noix Muscade, que l'on emplisse un sachet de toile en maniere de coussinet, & que l'on l'aplique sur la douleur; sinon prenez du suc des feüilles de Tabac une once, de Tutie preparée une dragme, mêlez-les ensemble & en faites couler deux à trois goutes dans l'Oreille; on doit prendre garde à ne rien mettre qui ne soit un peu dégourdi, & n'y pas laisser plus de trois heures.

Que si l'ulcere rend beaucoup de sanie, nettoyezle, comme il a été dit cy-dessus avec le suc de Mercuriale, ou de Lupins, ou avec du vin dans lequel l'on aura fait boüillir de la betoine, ou d'eau miellée, ou l'on aura fait infuser de la racine d'Ellebore blanc, ou avec de la decoction de feüilles de Saule, & d'Agrimoine, ou bien prenez cinq dragmes de miel, une once de vinaigre, faites-le boüillir & l'écumez ensuite, ajoûtez deux dragmes de verd de gris & trempez dedans un linge fait en maniere de plumaceau, & le mettés dans l'oreille, vous en verrez un effet admirable.

Ulceres aux Oreilles. Cet ulcere arrive souvent par la chute d'une humeur maligne, ou il est causé par une playe, ou par une blessure ou par quelque ordure qui s'est corrompuë dans l'oreille.

Les avant-coureurs de cet ulcere, sont douleur ardeur, ponction, demangeaison & sanie, qui se manifestent par la sortie du pus.

L'ulcere qui ne penetre pas tout à fait dans l'oreille, est plus aisé à guerir qu'un qui va jusqu'aux nerfs, & jusqu'à l'os, & du quel le pus ou la sanie sentent mauvais: à l'ulcere de l'oreille, soit vieil ou recent la premiere chose qu'il faut faire, aprés la saignée & la purgation, c'est de laver la playe, avec le suc de mercuriale, ou de lupins, ou de la decoction de betoine, ensuite employez les suivans remedes.

Prenez une dragme de saffran, demie dragme de Castor, autant d'Aloës & de Mirrhe, mettez le tout ensemble avec une cuillerée de miel & autant d'huile rosat, puis distillez-en une goute ou deux dans l'Oreille: ou bien prenez du jus d'oignon cuit dans la cendre avec autant pesant de lait de femme, & en distillez dans l'oreille, sinon prenez un poireau decoupez le bien menu avec demie douzaine de vers de terre, & dans une once d'huile d'Olive, faites le cuire à petit feu juques à ce que l'huile ne petille plus, aprés coulez-la, & en mettez dans l'oreille: ou que l'on se serve du lait de ebienne, ou de fiel de poureau avec autant pesant de miel boüillis ensemble.

Pour la surdité & douleur d'Oreilles.

DROGUES. Prenez Huile rosat ce que vous voudrez, faites distiller quelques gouttes dans les oreillrs, & mettez ensuite un sachet plein de Camomille & de Melilot pardessus, & sur les deux si elles vous font mal.

Autre. Prenez feüilles de Concombre sauvage pilez les, prenez du suc qui en proviendra, & y mettez on tant soit peu de vinaigre; mêlez bien cela ensemble, distillez-en quelques gouttes dedans, & la bouchez avec du cotton.

Autre. Prenez des feuilles vertes de Noier, mêlez les aprés que vous les aurez bien pilées avec un peu de vinaigre & en apliquez sur l'oreille.

Autre. Prenez des aulx, pilez les bien, & du suc qui en sortira, vous le mêlerez avec un peu de graisse d'Oye & en mettez dans l'oreille, le Saffran apliqué sur l'oreille y est tres-bon.

Autre pour les douleurs & surdités d'oreille Inveterées. Prenez suc de Marrube blanc, incorporezle avec du miel & en distillez dans les oreilles. Le suc des feuilles de Lierre mis dans les oreilles y est tres-souverain.

Pour les inflammations & apostumes des Oreilles. Prenez des feuilles d'Orties, pilez les un peu dans un mortier avec du Sel, & les apliquez par dessus.

Pour le bruit & cornement d'oreilles. Il faut boire le matin deux heures devant manger, durant quatre ou cinq jours, trois onces d'eau de fenouil aprés ce tems-là, vous prendrez des pilules cochées, ou fetides, & fetez ensuite le remede qui suit.

DROGUES. Prenez huile de ruë, Huile de Castor, ou d'Aspic, Jus de pourreaux autant de l'un que de l'autre.

PREPARATION. Mêlez bien toutes ces liqueurs ensemble, faites une petite tente propre a

mettre dans l'oreille que vous imbibetez dans ces liqueurs & la mettez dedans.

Pour le bruit & cornement d'oreilles.

DROGUES. Prenez Radis ou Reforts, ce que vous voudrez, d'huile d'Amandes douces ou ameres, Coloquinte, Vin blanc autant de l'un que de l'autre.

PREPARATION. Otez les feuilles de radis & pilez les radis, prenez du jus qui en sortira & le mêlez avec les autres liqueurs, cela fait vous en fetez distiller dans les oreilles, que vous boucherez bien avec du cotton. Le suc d'oignon distilé dans les Oreilles, y est aussi tres-souverain.

Pour le tintement d'Oreilles. Le tintement des Oreilles vient quelque fois par des vents qui y sont. Pour les guerir il faut prendre un peu d'Aloés dans un peu de vin blanc qu'on fera chauffer, & distiler en suitte dans les oreilles quelques gouttes, que vous boucherez de coton: il faut mettre aussi un peu d'Euphorbe en poudre dans le nez pour vous inciter à eternuer.

Pour la dureté d'oreilles Prenez un oignon blanc, ou d'autre couleur, s'il ne s'en trouve point de blanc, creusez du côté de la racine, remplissez-le de poudre de Comin, bouchés le trou d'une peau ou deux d'un Oignon & le mettés sous de la cenile, pour le faire cuire lentement, lors qu'il sera cuit pressez le, & du suc qui en sortira, vous en distilerés dans les oreilles. L'urine du chat distilée y est merveilleuse.

Pour faire mourir les vers qu'on a dans les Oreilles. Faut distiler dans l'Oreille où l'on croit que le vers soit, du sue de Centaurée, ou bien du lait de figuier.

Autres Drogues. Prenés bois de Frêne vert, suc de pain de Pourceau, suc de Scille, suc de Rhue, autant de l'un que de l'autre.

PREPARATION. Mettez à travers du feu le bois de frêne & deux assiettes aux deux bouts de ce bois pour recevoir l'écume ou l'eau qui en sera sorti, & le mettrez avec autant de chacun des sucs cy-dessus, mêlez le bien, & en mettez chaodement dans les oreilles.

Pour les douleurs d'oreilles. Apliquez y du pain tout chaud sortant du four, & reïterez souvent; ou bien faites cuire feuilles de caberet de murailles, recevez la fumée qui en proviendra avec un cotonnoir.

Pour la surdité, pourveu qu'on ait oüi autrefois. Prenez de la menthe sauvage qui se trouve dans les prez, broyez en trois à quatre feuilles dans la main & les mettez ensuitte dans l'oreille, changez en de deux en deux heures, parceque cela attire beaucoup.

Pour ceux qui ont perdu l'ouie, & pour la douleur d'oreille, Prenez de l'huile de souffre, mettez-en deux ou trois goutes sur du cotton, mettez dans l'oreille, & reïterez cela pendant quelques jours le soir en vous couchant, & vous vous en trouverez bien; ce remede paroit fort chetif, mais il est pourtant de grande vertu.

REGIME. Il ne faut pas que le malade mange beaucoup, ni qu'il bnive du vin sans eau, il faut qu'il s'exerce le matin à jeun & le faire suer en étuves, s'il se peut & éternuer tant que faire se pourra, il ne doit manger Aulx, Oignons, Pourreaux feves, naveaux ni autres choses de cette nature.

Autre remede pour les douleurs & surdité d'oreille. Prenez jus de Chouz une once, Vin clairet une once, mêlez tout cela ensemble & en mettez quelques gontes dans les oreilles aprés l'avoir fait chauffer, puis les bouchez avec du coton.

Autre contre la surdité. Il faut prendre une grosse Anguille bien grasse, l'écorcher & la bien larder avec du Romarin, puis il la faut faire rôtir, & mêler le suc qui en sortira avec autant d'esprit de vin qui est l'eau de vie rafinée & conservés cette mixtion pour le besoin.

Il faut prendre cette liqueur ainsi mêlée, avec une cuiliere d'argent le soir en se couchant, la faire chaufer & avec le bout du doigt en faire distiller quelques gouttes dans l'oreille & la boucher dabord avec du cotton: reïterés souvent ce remede soir & matin, mais particulierement le soir.

Autre pour la surdité. Prenés œufs de fourmi & les merés dans de l'huile d'Olive, broiés cela ensemble & le faites cuire à petit feu & ensuite passés cette huile par une toile bien épaisse & de cette huile en mettez quelques goutes dans les oreilles, bouchés les avec du cotton, & vous serés tôt gueri, vous ferés cela le soir avant de vous coucher.

Autre, lors qu'on devient sourd par accident.

DROGUES. Prenés jus de chou ce que vous voudrés, vin blanc autant que de jus de choux.

PREPARATION. Faites chauffer le vin, & y mettés ensuite le jus de chou, mêlés bien le tout, & mettés de cette liqueur dans les oreilles de même que ci dessus en bouchant l'oreille avec du cotton.

OREILLE. L'ouye sans contredit, aprés la vûë est le sens le plus noble, & le plus utile a rendre l'homme capable de toutes choses.

Les oreilles sont cartilagineuses, arrondies en forme de demie lune & creusées par dedans; sa partie interieure est située en l'os petreux, où l'on aperçoit quatre petits trous, le premier est rond, étroit & oblique, au bout duquel est une membrane déliée, claire & seche fort sensible, & fort tenduë, pour recevoir le son, le second sert à discerner les sons, le troisiéme à rendre l'air plus penetrant & subtil, & le dernier à recevoir & communiquer ao sens commun la difference du son: sous les oreilles, il y a des glandes qui servent d'emonctoires au cerveau & des vcioes qui portent uoe partie de la semence aux testicules pour la generation. L'accident qui leur est plus ordinaire est la surdité causée par une inflammation, ou un ulcere, ou par quelque fluxion, ou par quelque douleur ou blessure, ou quelque fois par des tumeurs exterieures appellées parotides.

Des Vlceres des oreilles pour les Chevaux. Lors qu'il y a abséés ou ulceres aux oreilles, faut les couper avec le fer, puis les cuter avec miel & alun.

Hierocles dit, quand l'abséés sera mur qu'il faut le couper en droite ligne & le cuter avec miel & alun, s'il degenere en ulcere, il faut le laver avec vin & huile, puis jetter dedans l'oreille du sucre de poireaux avec huile & le laver d'eau chaude aucuns mettent dedans du fiel de terre aprés l'avoir lavé avec du vin.

Pour guerir les douleurs d'oreilles. Il faut les bien nettoyer, crainte que le Cheval ne devienne fol, puis jetter en dedans du miel, du salpêtre & de l'eau bien nette, le tout melé ensemble & y mettre un linge pour attirer l'humidité, continuer jusques à sa guerison avec eau & salpêtre.

Remede pour tirer ce qui peut être dans les oreilles. Il faut mettre dedans de l'huile vieux avec du Nitre autant d'un que d'autre, y fourrer un peu

de laines'il y avoit quelque petit animal, il faudra y introduire une tente arachée au bout d'un bâton & qu'elle soit trempée dedans de la resine gluante la tournet en dedans pour l'attacher; si c'est autre chose, il faut avec un instrument ouvrir l'oreille & le tirer avec un fer, autrement y jetter de l'eau avec une seringue & s'il y avoit playe, il faudra en même tems y instiller des medicamens propres à la cuter aux ulceres des oreilles pour decharger le cerveau il faut faire mâcher au Cheval racines d'Anemone ou mettre un sachet ataché à la bride qui soit plein de poudre de Racine Staphisagria & jetter dedans les naseaux quelque poudre pour faire éternuer & comme le cerveau court risque de s'enflammer, il est necessaire de tirer du sang des veines Adiacentes aux ulceres & d'user de Clisteres pour donner liberté au ventre & le purger avec pilules d'Agaric & d'Hiera Picra.

OREILLES *de Melons, & Concombres, laituës, &c.* sont les deux premieres feuilles qui sortent de la graine semée où de l'amande & sont differentes de celles qui viennent aprés; ainsi on dit les bras qui sortent des oreilles de melons, ne valent rien; on peut replanter en pepiniere de petites laituës, dés qu'elles ont les oreilles un peu grandes.

OREILLE *d'Ours.*

QUALITEZ. Seche au 3. d.

DESCR. Elle a les feüilles grandes comme le Plantain; mais elles sont plus épaisses & ressemblent à celles de Crassula, elles ont le bord replié d'une façon particuliere, ont une couleur blanche, qui tire sur le roux.

LIEU. Elle croit abondamment autour de Gorisie, elle fleurit en Juin.

PROPR. Les Allemans font grand état de cette herbe pour les ruptures & descentes, & pour les blessures de la poitrine, la prenant tous les jours en breuvage, ils s'en servent generalement à toutes sortes de playes, la prenant par la bouche, & l'apliquant par dehors.

OREILLES *de Souris* Ital. *Orechia di Tope*, Esp. *Oreya de Katonyerva*.

QUALITEZ. Deseche sans aucune chaleur.

DESCR. L'oreille de souris produit beaucoup de tiges d'une seule racine, rouges par le bas, & creuses, & les feuilles longues & étroites avec un dus relevé, brunes, qui sortent deux à deux par intervalles & sont aiguës au bout: il sort dans les branches entre les feuilles garnies de petites fleurs bleuës, comme celles de Mouron. sa racine est grosse comme le doigt, de laquelle il en sort beaucoup d'autres.

LIEU. Elle croit par tout, & fleurit en Mai.

PROPR. L'Oreille de souris apliquée en liniment guerit les fistules du grand coin de l'œil, Pline dit qu'elle est corrosive & ulcerative: Les anciens Ægiptiens assurent, que si au commencement du mois d'Août on se frottoit de cette herbe le matin sans parler, on n'auroit pas de la même année les yeux chassieux.

ORG.

ORGE *d'Automne.* On apelle l'Orge d'Automne à cause qu'on le seme en cette saison, & on le nomme en bien des Païs Orge quarré, parce que cet Orge a quatre coins: on le seme en même tems que le meteil, & il demande une terre grasse bien labourée. Ce grain à cause qu'on le moissonne des premiers est d'un tres-grand secours aux pauvres gens & se veut tout manger la même année a la reserve seulement de ce qu'il faut en garder pour le semence.

ORGE commun, on sçait de quelle utilité est Lorge & comme au deffaut du bled, on s'en sert tous les jours pour faire du pain, c'est ce qui fait qu'il merite bien qu'on parle de la maniere dont on doit le cultiver. Ce grain de son naturel degraisse extrémement les terres & vient mieux en celles qui sont legeres qu'en celles qui sont fortes & humides, dans celles-cy l'Orge est sujet à se convertir en Avoine, au lieu que dans celles la elle y profite tres bien, elle est un peu susceptible de froid, c'est la raison pourquoy on ne la seme qu'environ le quinsieme Avril, pour avoir achevé cette semaille à la saint Geoege, & ne point attendre plus tard, afin de suivre le proverbe qui dit à la saint George séme ton Orge, à la saint Marc il est trop tard, lors qu'on veut semer l'Orge, il faut toujours que ce soit par un temps sec & jamais mou; car il differe du froment, en ce que le premier ne se plair que dans la poussiere & le second dans la boüe. Et pour le semer on suivra la même obsevation que l'on fait en semant L'Avoine.

ORGE. Ital. *Orzo*, Esp. *Cevada*, All. *Gersten*.

QUALITEZ fr. & sec. au 1. d.

DESCR. Orge, ses feüilles sont plus larges, plus blanches que celles du froment: sa tige est plus petite & plus fragile, laquelle a 8 nœuds avec une feüille large & rude qui la couvre presque toute, son grain n'a qu'une gousse qui ne s'en va pas aisement: & à la cime une pointe plus longue & plus forte que celle du Froment.

LIEU. Il aime un terroir gras & sec: & le meilleur est le plus blanc & le plus pesant.

PROPR. Il est un peu abstersif, La ptisane d'Orge est de bonne nourriture, & est propre dans les maladies aiguës & bilieuses, elle fait revenir le lait; sur tout si on y met un peu de fenoüil elle est bonne pour les etiques & les phtisiques parce qu'elle nourrit & est aisée à digerer, outre qu'elle n'est point si venteuse que quelques uns ont pensé, le pain d'orge est pesant à l'estomac: & engendre de grossieres humeurs il fait les mêmes effets que le seigle aux apostumes, & étant cuit avec du vinaigre appliqué en cataplasme chaud guerit la gratelle.

ORI.

ORIGAN. ou Marjolaine bâtarde, Ital *Origano* Esp. *Origano*, All. *Wolgemuth.*

QUALITEZ. ch. & sec au 3. d.

DESCR. L'Origan Heracleotique, que quelques uns appellent cunila, a les feüilles presque semblables à celles de l'Hissope: son mouchet n'est pas rond, comme il est aux autres plantes: mais il est partagé en plusieurs petites touffes, sa graine vient à la cime des branches, qui n'est pas trop épaisse.

LIEU. on en trouve encore aujourd'huy dans la Candie, il fleurit à la fin de l'Eté.

PROPR. Cette Plante est chaude, sa decoction dans du vin, prise en breuvage, est bonne contre les morsures des serpens, contre la Ciguë, & le Meconium, sec pris en brevage dans de l'eau miellé, il purge par le bas les humeurs melancoliques, La fomentation de sa decoction est bonne contre la gratelle, le mal saint Main, & la jaunisse

ORIGAN. *Onites.*

QUALITEZ. ch. & sec au 3. d.

Desc. l'Origanom Onites a les feüilles plus blanches & plus ressemblantes à l'Hyssope que l'Heracleotique, sa graine vient comme si c'étoient plusieurs têtes amassées en semble, entassées l'une sur l'autre.

Lieu, il croit au même lieu que le precedent, & encore és isles de la Mer Egée, il fleurit au milieu de l'Eté.

Propr. L'Origan beu avec de l'eau est excellent contre les douleurs d'estomac, & tranchées qui viennent proche du cœur : pris avec de l'hydromel, il lâche le ventre fort doucement, purge par le bas les humeurs aduftes, & melancoliques, provoque le flux menstrual. Le même mangé avec de figues, est fort propre aux hydropiques & contre les convulsions, il a les mêmes vertus que le precedent.

ORIGAN commun, Ital. *Origano* Allem. *Dostem, Wolgemut.*

Qualitez. Ch. & sec au 3. d.

Desc. L'Origan commun ou sauvage, qui est celui que nous avons communement aujourd'huy, a les feüilles plus grandes que la Marjolaine qui sont un peu velués : il a quantité de tiges, qui sont aussi velués, ces fleurs qui viennent en mouchets, sont rouges, & quelque fois blanches : la racine n'est pas fort profonde dans la terre.

Lieu, Il nait le long des chemins, des collines, & presque par tout, il fleurit à la fin de l'Eté.

Propr. Il est bon contre les vênins, comme les precedens ; la tortuë étant morduë de la vipere, se guerit avec l'Origan sauvage, sa fleur & ses feüilles sont particulierement bonnes contre les morsures des animaux venimeux ; les fleurs se mangeant avec plaisir, mélées dans les choses salées, elles fortifient l'estomac, ôtent le mal de cœur, & aiguisent l'apetit, & sont fort utiles quand on a mangé des champignons venimeux.

L'ORIGAN, cuit en vin & mis sur les reins, ôte & dissout la difficulté d'uriner ; cuit en vin & beu, profite aux bêtes venimeuses, piqueures de Scorpion & Araignée ; cataplâme fait d'Origan & farine d'orge cuit ensemble resout les parotides, sa decoction est bonne pour conforter les nerfs & parties lassées & debiles, les fleurs & feüilles dudit Origan seichées au feu sur un test de terre, étant enveloppées bien chaudement en un linge, appliquée sur la tête, guerit le rhume.

ORM.

ORME. Ital Olmo, Esp. *olmo*, All. *ulmenbaum.*

Qualitez. les feüilles & l'écorce sont ch.

Desc. Orme, l'un & l'autre sont trop connus pour être décrits.

Lieu. Il aime les lieux bas & gras, la graine tombe à la fin d'Avril.

Propr. L'écorce & les feüilles sont astringentes, les feüilles pilées & mélées avec du vinaigre, sont bonnes à la gravelle, l'écorce d'entredeux, qu'on appelle Teille, est excellente à bander les blessures. La grosse écorce beuë dans du vin, ou de l'eau froide au poids d'une once, purge les flegmes : fomentant des os rompus avec la decoction des feüilles, l'écorce ou de la racine de l'orme, ils sont bien-tot repris, l'humeur qu'on trouve dans les vescies qui sont sur les ormes, rend le visage plus beau & plus net ; les plus tendres feüilles se peuvent mettre au potage, comme les herbes.

ORN.

ORNITO *Gallo, & de ses proprietez.*

Il y a de plusieurs sortes d'ornitogales, mais l'Arabique, que l'on appelle autrement Lis d'Alexandrie, & l'étranger que l'on appelle aussi ornitogal d'Inde, sont les plus estimez.

Le premier produit à l'extremité de sa tige comme une grosse grappe de fleurs, qui s'ouvrant chacune avec six petites feüilles blanches, entourent un bouton vert brun, que plusieurs, par je ne sçay quelle raison, appellent larmes de Nôtre Dame, elles commencent a fleurir par le bas, & à mesure que le unes fleurissent, les autres se passent.

L'etranger, que l'on appelle d'Inde, est encore plus beau & plus estimé que le precedent, à l'extremité de la tige il fait mouter une épie pointuë & longue d'un demy pied, au tour de laquelle viennent petit à petit plusieurs fleurs blanches, qui decouvrent un bouton ver qui est au milieu.

Sa culture, l'Ornitogalle demande du Soleil, un terroir à potagers, quatre doigts de profondeur, & un empan de distance, on le leve tous les ans parce qu'il multiplie beaucoup.

L'étranger d'inde veut aussi du Soleil ; mais il faut le mettre dans des pots pour le serrer l'Hiver, d'autant qu'il craint beaucoup le froid, il luy faut une bonne terre, deux doigts de profondeur seulement, & un empan de distance ; mais il vaut encore mieux le mettre seul dans un pot, on le leve rarement : mais quand la graine en est meure ou la seme : On le replante aussi-tôt, parce qu'alors il reprend bien plus facilement racine.

Ses proprietez la racine d'Ornitogalle boüillie, en ayant mêlé l'eau avec du boüillon ; modere les ardeurs de l'urine ; & quand on en boit plusieurs matins à jeun, elle fortifie l'estomac. C'est pour cela qu'a Veronne on en mange fort communément.

ORO.

OROBANCHE. Ital. *Herba Lupa ceda dileone, herba forta.*

Qualitez, froide & sech. au 1. d.

Desc, elle jette une seule tige, veluë, molle, grasse haute d'un pied & demi, semblable à une Asperge, la fleur est blanchâtre, qui sort de certaines petites boules, qui sont entassées à la cime de la tige ; sa racine est spongieuse, fraîle, & de la grosseur d'un doigt. Les Italiens l'appellent l'herbe du Taureau : parceque dés que les Vaches en ont mangé : elles entrent en chaleur & cherchent le Taureau.

Lieu, elle croit parmi les bleds & les legumes, qu'elle fait mourir seulement pour être auprés : c'est pourquoy les païsans l'apellent herbes de Loup, le nom d'Orobanche en Grec, veut dire, Tue-Ers.

Propr, Matthiole assure que l'Orobanche n'embrasse point du tout les plantes : mais qu'elle fait mourir par sa presence seule les Legumes, Bleds, Chanvre, & Lin, qui sont proche d'elle. les pasteurs assurent que les vaches ayant mangé de cette herbe, elle recherchent incontinent le Taureau, on la trouve souvent là où il y a du chan-

vre semé, & comme c'est une plante pleine de suc, & fort humide, elle a besoin de beaucoup de nourriture du chanvre, quand elle en est proche, & souvent le fait mourir, on mange cette herbe crûë comme les autres, elle les fait plûtôt cuire: les laboureurs pour faire mourir cette plante, mettent aux quatre coins du champ, des branches de Rhododaphné.

ORP.

ORPIN. Reprise, Feve épaisse, Ital. *Fabacrassa*, All. *Vnuds kraut*.

QUALITEZ. fr. au 3. d.

DESCR. Orpin. elle est semblable au pourpier à l'égard de la tige & des feüilles : dans tous les nœuds elle a deux concavitez, d'où sortent les feüilles : elle jette de sa racine six ou sept tiges chargées de feüilles bleüatres grosses, gluantes, & charnuës, sa fleur est jaune & quelque fois blanche.

LIEU. elle croit és terres cultivées, sur tout aux vignes au Printems & fleurit souvent en Août.

PROPR. Ses feüilles appliquées en emplâtre pendant six heures, guerissent la gratelle blanche, ou mal de saint Main : mais il faut ensuite faire un liniment de farine d'Orge, ce qui se fait encor étant enduites au Soleil avec du vinaigre, & lavant l'endroit aprés qu'il est sec.

ORPIN. Le jus ou decoction de ses feüilles est un remede souverain pour consolider les playes, arrêter le flux de sang, pour les playes & ulceres interieures.

ORT.

ORTIE Morte. Les feüilles principalement, les racines de l'Ortie morte, pilées & mises sur le nez arretent le flux de sang par le nez : autant en font leur jus frotté au front, leur jus beu par certain temps fait uriner, liniment preparé avec feüilles d'ortie, sel & huile, defend les parties du corps de toute froideur & frisson, tant grand soit-il : l'on en frotte l'épine du dos, la plante des pieds & les poignets : même le jus d'ortie mêlée avec bien peu de l'onguent de populeon, appliquée sur les poignets, appaise la grande ardeur de la fievre autant en font les feüilles pilées & mêlées avec huile Violat ou de Pavot, appliquée sur les poignets; La vapeur de la decoction de la graine delivre les opilations des naseaux.

ORTIE puante, Ital. *Ortica morta*, Esp. *Ortigamuerta*, All. *Taub. nessel*.

QUALITEZ. ch. & sech. au 3. d.

DESCR. Ortie, sa tige & ses feüilles sont du tout semblables à l'Ortie commune; si ce n'est qu'elles ne sont pas si apres; & qu'elles ont une odeur puante, quand on les froisse entre les mains, ou qu'on les pile, sa fleur est rouge & petite, il s'en trouve qui ont sur leur feüilles une tache de lait.

LIEU, elle croit le long des chemins, dans les places, & les basses-cours des maisons, elle fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Ses feüilles, sa tige, son suc & sa graine resolvent toute sorte de duretez, de chancres, d'apostemes, d'écroüelles, & les parotides, il les faut appliquer tiedes deux fois le jour, à mode de cataplâme les incorporant avec du vinaigre, appliquées avec du sel elle sont bonnes aux ulceres pourris, corrosifs, & chancres.

ORTIE. II. espece, Ital. *Ortica*, Esp. *Ortiga*. Allem. *Nessel*.

QUALITEZ. ch. & sech.

DESCR. La seconde espece d'Ortie est la commune, elle n'est pas si rude que la premiere, sa tige est quarrée, âpre, & piquante au toucher, sa graine est petite & vient en grappe.

LIEU. Il s'en trouve par tout, La semence est meure en Aout.

PROPR. Outre les susdites, l'eau distilée au mois de Juillet des feüilles & de la fleur, en beuvant le matin, à midy & le soir, au poids de trois onces, est bonne pour la colique, pour la pierre, & la vessie, pour la toux inveterée, pour les vers & les ventositez : elle est un remede excellent pour les ulceres sales & pour la morsure des chiens enragez, appliquée par dehors avec du linge : aussi bien qu'aux chancres, aux fistules à la goutte & à l'enflure des pieds, elle guerit le polype dans le nez, & artête le sang du nez, étant appliquée sur le front avec du linge.

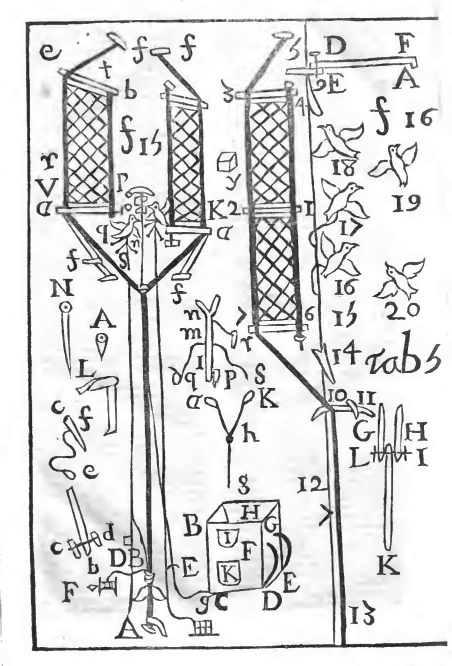
ORTOLANS. *La maniere de prendre les Ortolans*. Les Ortolans arrivent au mois d'Avril comme les cailles, & s'en vont aussi au mois de Septembre. La saison de les prendre est dans le mois de Juillet, Août, & Septembre, on en pourroit bien prendre quelques uns quand ils arrivent, mais l'on ne s'y amuse guerre, les lieux qu'ils habitent le plus, & où ils se plaisent, sont ordinairement dans les vignes & les Avoines qui en seront proches : on les prend avec des filets qui se nomment Nasses, dessignez dans la 5. table, figure 15. il faut toûjous avoir cinq ou six ortulans en cage pour appeller, à cause qu'il en meurt, lors qu'ils muent, tous les ustencilles necessaires poue cette chasse sont figurez dans la même table, dont on va faire la description ; vous aurez un grand pannier haut de trois pieds, & large de vingt pouces, pour mettre tout le bagage, ce panier doit être couvert de toile avec quelques pochettes aux costez marquées des lettres I K. pour mettre beaucoup de petites choses necessaires, il sera, si vous voulez, couvert par le dessus H. & aux quatre petits pieds comme C.D.E. haut de trois ou quatre doigts, afin qu'il ne se gâte contre terre, il faudra mettre dans le milieu de la hauteur aux endroits F.G. deux sangles, conroyes, ou cordes pour le porter en façon de hôte ou botet, on aura quatre bâtons comme celui marqué des petites lettres a. b. bien droits & legers, gros comme le bois d'une pique, deux seront longs de quatre pieds neuf pooces, & les deux autres de cinq pieds, ils seront tous cochez par les bouts a, b, dont à l'un b. sera attaché d'un côté un piquet c, long d'un pied, & de l'autre côté une cheville ou petit morceau de bois d. long de deux ou trois pouces, il faudra avoir quatre autres piquets marquez de la lettre f. longs d'un pied chacun, lesquels auront une corde e. f. longues de neuf pieds qui seront attachées au gros bout de chaque piquet, faites en sorte que deux de ces cordes ayent neuf pieds de longueur, & que toutes les quatres ayent chacune une boucle au bout e. pour les mettre au bout de chaque bâton, quand on tendra les nappes, Ayez une autre corde a. x. h. g. laquelle aura deux branches a. k. dont l'une aura neuf pieds & demi, & l'autre dix, avec une boucle à chacun bout, & le reste de la corde, depuis h. jusques vers g. sera longue de dix ou douze toises, toutes les cordes tant la grande que celles

des

CINQUIEME PLANCHE

MANIERE DE PRENDRE LES ORTOLANS.

Table V. Page 24. II. Partie du II. Tome.



des piquets doivent être cablées, & de grosseur du petit doigt, faites un bâton M. N. long de trois pieds & demy ou quatre pieds, ferré & pointu par le bout M. & par l'autre mettez y une roulette de bois N. pour poser le papier dessus, quand vous voudrez vous charger, ou bien vous reposer, portez aussi deux ou trois petits vaisseaux A. faits en forme d'entonnoir pour les piquer en terre, & y mettre à boire & à manger pour les oyseaux qui seront en meutte, il faut pareillement avoir une petite tranche de fer L. qui aura la tête forte pour en coigner les piquets, & égaler la terre, lors qu'il sera necessaire, vous aurez deux petites verges de bois, comme celle qui paroît marquée des lettres l. m. n. d. o. fort menuës, longues d'un pied & demy, ayant au gros bout l. un petit piquet p. attaché d'une ficelle presque au rais de la verge, on liera à neuf pouces plus loin à l'endroit coté m. une petite ficelle en double, longue chaque brin d'un pied, ayant un piquet à chaque bout q. r. qui sera comme deux bouches o. pour les mettre au pied d'un petit oyseau qui servira de meutte, faites deux petits travoüillets. F. G. pour y devider la ficelle, de quoy on fera voler les meuttes, la maniere de les faire se peut voir au chapitre des pluviers, qui se trouvera cy aprés, l'on peut se servir d'un peloton si on veut, mais le travoüillet est plus aysé. Quand la saison sera venuë des Ortolans, il faudra se preparer pour en prendre, & disposer toutes les ustenciles ainsi que l'on va dire. Mettez au fond du panier toutes les cages où sont les appellans, ou oyseaux pour appeller, & les filets avec les cordes par dessus, & ensuite les piquets, la tranche, les verges de meuttes, les travoüillets, ficelles & mangeoires dans une pochette I. K. la bouteille, du pain, & autres provisions dans une autre poche, & du grain, & de l'eau pour les oyseaux privez, les aiguilles ou grands bâtons attachez au long du panier : chargez le tout à vôtre col, ayant le bâton à repos, ou à roulette dans vôtre main, & partez à la pointe du jour, afin de tendre du matin, qui est la bonne heure, cherchez une piece de terre, qui ne soit gueres éloignée des vignes ou des pieces d'avoines, choisissez un lieu écarté des grands arbres & des hayes, pour le moins de cent pas, égalez une place de la grandeur des filets, & faites que le vent vienne de derriere vous, ou qu'il vous donne dans le nez, car s'il donnoit par les côtez, il empecheroit les filets de faire leur effet. Quand vous aurez bien uny la place, déployez les nappes, & les étendez de long, ainsi que le montre la figure, & du coté que le filet se le plus large & le plus long, mettez y les plus longs bâtons, par exemple, le filet qui se voit à gauche, est le plus large, mettez y les aiguilles qui se trouveront les plus longues, prenez la tranche, & avec la tête de cet instrument coignez le piquet c. en terre, & passez le bout a. du bâton dans la boucle d'une des cordes du filet, & la cheville d. dans l'autre boucle du même bout, & portez l'autre bâton pour l'ajuster de même façon au bout e. i. mais avant que de coigner le piquet, tirez la corde r. du bas du filet tant que vous pourrez pour la faire roidir, aprés vous prendrez deux des piquets, ausquels on a attaché des cordes à demeurer, comme celui marqué des petites lettres f. e. l'un avec une corde à demeurer, comme celui marqué de petites lettres f. e. l'un avec une corde de neuf pieds & demy de longueur, & l'autre une de neuf pieds, mettez la boucle e. de la plus longue au bout du bâton le plus éloigné, & en vous reculant arriere, coignez le piquet f. en terre, vis à vis des deux piquets, c. t. & revenant à l'autre bout, passez le bâton a. dans une des cordes plus courtes & coignez pareillement le piquet à droit des autres piquets c. t. f. mais il le faut tirer de toute vôtre force, avant que de le coigner pour faire bander ou roidir la corde a. e. de la nappe, cette nappe étant tenduë, il faudra ajuster l'autre de même, en façon qu'étant toutes deux renversées sur l'espace qui est entre les deux, l'une avance sur l'autre de demi pied. Quand elles seront comme il faut, prenez la grande corde qui doit faire joüer le filet, mettez la branche la plus longue, que je suppose être a. au bout du bâton aussi marqué a. & l'autre branche K. au bâton x. puis arrêtez le nœud h. en sorte qu'il se rencontre dans le milieu, & portez le bout à la loge tirez le un peu & l'arrêtez avec un piquet A. faites une poignée à la corde à l'endroit marqué B. pour la tirer plus ferme, afin qu'elle ne coule entre les mains, & au droit de cette poignée deux trous D E. en terre pour y mettre les talés, posez du chaume C. dessous la corde pour vous asseoir; ce qui étant fait, ajustez les verges de meutte à l'entrée de l'espace, qui est entre les filets, de sorte que l'oiseau attaché en puisse être couvert. Pour les mettre il faut premierement piquer le petit piquet p. & tenant le bout de la verge élevé de demy pied de haut, vous ficherez en terre les deux autres piquets q. r. l'un à droit & l'autre à gauche vis à vis de l'endroit m. de la verge où la ficelle des mêmes piquets est attachée; noüez aprés cela le bout d'une ficelle, d'un des travoüillets à trois ou quatre pouces au dessus de m. au lieu cotté n. & portez le travoüillet ou peloton F. à la loge, faisant ainsi de l'autre verge attachez au bout O. de chaque verge un oyseau vivant, soit un Ortolan, Verdier, Linot, Bruant, ou autre oyseau approchant de la grosseur & du plumage de l'Ortolan, qu'il faut nourrir exprés pour ce sujet, on le liera par les deux pieds separément, & quand les meuttes seront posées, vous tirerez les cages aux appellants qu'il faudra poser sur de petites fourchettes hautes d'un pied & demy, ou de deux pieds, & les disposez, ainsi qu'ils paroissent par les lettre t. v. z. y. qui sont aux deux côtez des nappes, portez aprés cela le grand papier derriere la loge, & vous mettez sur le liege: cette loge doit être faite de branches de taillis, & de chaume tout au tour, en sorte que la loge soit comme une petite haye qui vous environne des deux côtez, & non par devant, parce qu'il faut avoir de l'espace pour faire joüer les meuttes & les nappes, il ne faudra pas non plus que la loge soit couverte, afin que vous ayez la liberté de regarder de côté & d'autre, soyez donc assis sur le siege c. & lors que vous verrez ou entendrez un ortolan, ou que les vôtres appelleront, tirez un peu les ficelles des meuttes pour les exciter au vol, les autres voyant ces oyseaux attachez, viendront passer par dessus les filets; qu'il faut tirer, quand les ortolans seront de bonne hauteur & courir les prendre, puis renverser & mettre les nappes en l'état qu'elles étoient auparavant, ne vous oubliez pas de donner à boire & à manger aux meuttes dans les petits vaisseaux A. qu'il faut piquer en terre assez proche d'eux pour y toucher, autant d'oyseaux que vous prendrez,

mettez-les dans une grande cage environnée de toile, afin qu'ils ne se desbattent voyant les personnes.

Maniere de faire les Napes, pour les Ortolans & Aloüettes. Ces Napes ne se font que de mailles à lozanges, elles doivent être faites de bon fil bien delié, & rondement retors en deux brins.

Si on les veut pour prendre des Ortolans, la maille n'aura que les trois quarts d'un pouce de largeur.

Et si on les fait pour prendre des Aloüettes, il en faudra faire les mailles d'un pouce de large chacun.

ORV.

ORVALLE. Ital. *Hormino.* Allem. *Gartenschalach.*

QUALITEZ. ch. & sec.

DESCR. Orvalle, l'Horminum des Jardins a les feüilles comme le Marrube quoy que plus odoriferantes, sa tige est quarrée, haute d'une coudée, autour de laquelle il y a une figure de gousses qui pendent contre terre, & enferment une graine noire & longuette: ses fleurs sont purpurines, qui viennent le long de la tige auprés des feüilles, par égaux intervalles: elles laissent les gousses dont nous avons parlé.

LIEU. On le seme dans les Jardins, il fleurit en Juiller & Août.

PROPR. Il resout, il subtilise & attire le vin dans lequel l'horminum a boüilly, réchaufe l'estomac refroidy, consume les phlegmes, & est utile aux femmes steriles & à celles qui ont les mois blancs, le trop grand usage pourtant de ce vin fait mal à la tête. La poudre des feüilles prise par le nez, fait éternuer, & purge le Cerveau.

ORVALLE. Toute-bonne, Ital. *Sciaria.* Alem. *Scharlack.*

QUALITEZ. ch. & sec. au 3. d.

DESCR. Elle a les feüilles beaucoup plus petites que l'Horminum, & plus étroittes: elles sont un peu rudes, crêpuës, couchées par terre & decoupées au bord, sa tige est quarrée, veluë, ferme, d'une coudée & demi de hauteur, du milieu de laquelle sortent plusieurs branches, qui portent force fleurs faites en épy: elles sont d'un blanc purpurin, & de bonne odeur.

LIEU. Elle nait dans les lieux secs & incultes, & dans les Jardins, elle fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. On la mange dans les salades, quand elle est tendre, où elle est de bon goût: elle fortifie l'estomac, & donne apetit, les feüilles détrempées dans du vinaigre, & apliquées seules ou avec du Miel, resolvent les froncles, avant même qu'ils jettent leur tête. On met un grain de sa graine dans l'œil, qu'elle éclaircit, s'il y a quelque nuage, d'où elle a pris son nom, & retirant ce grain le matin, il paroit plein d'humidité qu'il a tirée.

ORVIETAN, ou Antidote. *Maniere de faire l'Orvietan.* Prenez 1°. des Racines de Scorsonere, de Carline, d'Imperatoire, d'Angelique, de Bistorte, d'Aristoloche tenuë, de Contrayerva, de Dictame blanc, de Galanga, de Gentiane, de Costus, du vray Acorus, de femence de Persil de Macedoine, des feüilles de Sauge, de Romarin, de Galege, de Chardon beni, de Dictame de Crete, de Bayes de Laurier & de Genevre, de chacun une once; 2°. de Canelle, de Giroffles & de Macis, de chacun demi-once, 3°. des Trons, foyes & cœurs de Viperes dessechez & de la vielle Theriaque de chacun quatre onces 4°. huit livres de bon miel écumé & composez vôtre Antidote de tous ces ingrediens selon les regles de la Pharmacie.

Toutes ses Racines & Feuilles doivent être seches & on les doit pulveriser ensemble dans le grand mortier de bronze, de même que les viperes seches, & les autres drogues, en commençant par les plus solides comme on a dit pour la preparation des autres poudres; on les passera par le Tamis de Soye couvert & aprés avoir écumé le miel sans aucune addition d'humidité, comme on a dit pour de semblables Opiates & avoir delayé la Theriaque dans une portion d'icelluy, on y ajoûtera une partie des Poudres, & on continuera d'y méler alternativement tantôt du Miel, & tantôt des Poudres jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé, & reduit en une bonne consistance d'electuaire mou, qu'on laissera refroidir dans un vaisseau de fayance bien couvert pour s'en servir au besoin.

La proportion du Miel se trouve icy plus grande que pour la Theriaque des anciens, à cause qu'il n'y entre ni Huile de Noix Muscade, ni Baume, ni Terebentine, ni aucun suc qui puisse en quelque façon tenir lieu & place de miel, & que s'il y en avoit moins, l'aridité des Poudres prendroit bientôt sur le miel; en absorberoit l'humidité & en dessechant l'électuaire, donneroit entrée à l'air qui s'infinuant dans la masse, ne manqueroit pas de la corrompre dans peu de temps.

L'ORVIETAN ainsi preparé sera excellent contre toute sorte de poisons; contre la peste, la petite verolle, la rougeolle & toute sorte de maladies epidemiques; Il est aussi fort propre contre les maladies froides du Cerveau & de l'Estomac & contre les coliques venteuses; la dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme, & même jusqu'à deux pour les personnes robustes; on le prend sur la pointe d'un couteau ou envelopé en façon de bol ou dissous dans du vin, ou dans quelque liqueur cordiale.

ORZAT. *Pour faire l'Orzat.* Prenez une once trebuchante de graine de Melon bien mondée que vous mettrez sur une pinte d'eau: vous y pouvez aussi ajoûter, si vous voulez, deux ou trois Amandes améres pilées & autant de douces, si vous ne voulez pas, cela dépend de vous, cependant cela luy donne bon-goût: vous prendrez le tout & le pilerez bien dans un mortier & le reduirez en pâte, de peur qu'elle ne s'huile en la pilant, vous l'arroserez de deux ou trois gouttes d'eau: lorsque vôtre graine & vos Amandes seront bien pilées, vous y mettrez trois onces ou un quarteron de Sucre ou environ, que vous pilerez bien avec vôtre pâte: puis aprés vous mettrez ladite pâte dans vôtre eau & l'y délayerez bien; vous y mettrez ensuite sept ou huit goutes d'eau de fleur d'Orange ou aprochant d'une demi cueillerée, & passerez le tout par une étamine ou un linge bien blanc: mais plûtôt l'étamine que le linge, parce qu'il lui donne quelquefois un méchant goût, cela fait, vous passerez bien le marc, afin qu'il n'y reste rien: puis vous y ajoûterez, si vous voulez un poisson de bon lait de vache: mettez le tout rafraichir dans une bouteille, & la remuërez bien, avant que d'en donner à boire.

O S.

O S. *Pour les amolir*, Il faut prendre de l'Alun de Glace & le fondre sur le feu en eau, puis y mettre une partie d'Eau Rose, & de la cendre passée bien menuë, & y laisser tremper les Os, ou l'Ivoire l'espace de vingt-quatre heures, & ils s'amoliront : & en les faisant bouillir dans de l'eau claire, ils reviendront en leur premier état.

O S. *Eau Catagmatique propre à faire exfolier les os cariez*. Prenez des racines d'Aristloche ronde & longue, Gentiane, Souchet, Iris de Florence, une once de chacun, Cloux de Girofles le poids de deux écus d'or, concassez le tout & le rompez en petits morceaux, faites-les infuser dans quatre livres d'Eau de Vie, au Soleil ou proche du feu, durant quelques jours : coulez cette eau, & la gardez dans une phiole bien bouchée pour vous en servir : l'on trempe des plumaceaux que l'on imbibe de cette eau, & on l'aplique sur les Os cariez, les changeant deux ou trois fois le jour.

On dit que les Os s'amollissent avec le suc d'Ache, de Mille feuilles.

Autre secret pour amolir les Os. Refors de Marrube avec vinaigre, si vous mettez les os dedans & les enfouyssez dans la fiente de cheval.

Les Os sont rendus merveilleusement blancs si on les fait cuire avec eau & chaux, en les écumant toûjours.

Isabelle Cortese, dit que pour rendre les os mols il faut prendre du Vitriol Romain, du Sel commun, de chacun autant qu'il en faut, puis le pilez & le distilez & en gardez l'eau pour vôtre usage, quand vous en voudrez user, trempez les en ladite eau, & ils feront rendus mols.

Prenez tres fort vinaigre, mettez-le en un vaisseau de verre & y mettez les Os. Adjoutez demi livre de Cuivre, de Vitriol Romain, d'Alun de fleur de l'Airain, de chacun autant qu'il faut, mêlez le tout & le laissez ainsi un jour durant & puis faites le boüillir au feu en un vaisseau, où vous aurez mis les os ou le bois, adjoutez y un peu d'Alun & vous leur donnerez telle couleur que vous voudrez.

O Z E.

O Z E I L L E. Nous en avons de plusieurs especes, qui sont la grande, ou l'Ozeille à la mequeune, ou à la paresseuse, d'autant qu'une seule feuille peut suffire pour un potage, attendu qu'elle est d'une si prodigieuse grandeur, qu'elle a des feuilles qui ont jusques à sept pouces de large, & quinze ou dix-huit pouces de long : c'est une espece que l'on a aportée des pays bas.

La seconde espece, est une autre grande Ozeille, semblable à la patience.

La troisiéme est celle qui ne potte point de graine, mais dont la plante s'élargit dans terre, en produisant de petits jettons à côté, desquels on se sert pour planter.

La quatriéme est la petite Ozeille que nous avons dés si long-temps en usage.

La cinquiéme est l'Ozeille ronde, grande & petite qui ne graine point aussi, mais on tire du plant de certaines trainasses qu'elle fait qui couvrent toute la terre, & par des Rejettons qui sont autour de la plante, que l'on partage en petites touffes, pour en faire des planches.

La sixiéme est la surelle, ou sauvage, qui se trouve dans les hauts prez que l'on ne prendra la peine de cultiver dans les jardins.

Il y en a une septiéme, qui a la feuille en tresfle, que l'on nomme *Alleluya* à cause de son acidité, toute semblable à l'Ozeille, quant au goût, fort excellente dans les potages, farces, & salades, d'autant qu'elle a toutes les mêmes qualitez & goût que les autres Ozeilles.

Elles se peuvent toutes semer à l'issuë des gelées, par petits rayons, quatre à chaque planche; vous soignerez qu'elle soit bien sarclée de toutes les herbes qui l'étouffent : quand elle sera un peu forte, vous l'éclaircirez, afin qu'elle en profite mieux, & si vous voulez, de ce que vous arracherez, vous en ferez d'autres planches : mais le meilleur est, si vous en desirez replanter, de prendre du plus fort plant, & au commencement de l'Automne, ou au Printemps, en faire des planches à part ; elle vient bien d'une façon & d'autre, dure fort long-temps en sa bonté, même jusques à dix ou douze ans : aprés lesquels il sera bon d'en réplanter ailleurs, d'autant que la terre s'ennuye d'être toûjours chargée d'une même plante, & se plaît en la diversité : joint aussi que les Racines, s'entrepressant les unes les autres, ne trouvent pas de substance suffisante pour les entretenir, elles se veulent labourer au moins trois fois l'an, & à la derniere qui sera au commencement des fortes gelées, vous répandrez par dessus du petit fumier : les crottes du poullailler lui sont aussi tres bonnes, & la font profiter à merveille.

A ce dernier labour, l'on arrache toutes celles qui par quelques graines tombées, sont hors de leur rang, & aussi on châtre la ronde, & coupe-t'on toutes les feuilles & tiges tout prés de terre, avant que de les couvrir de ces fumiers, pour la graine, elle est facile à receuillir en celles qui en portent, car le plein été venu, elles montent, & quand vous verrez qu'elle sera meure, vous couperez les tiges prés de terre, puis étant bien séchée, elle quittera facilement les bourses, vous la nettoyerez bien, & la serrez.

O Z E I L L E. Tant la petite qui est l'ordinaire, que la grande, l'une & l'autre ne se multiplie que de graine qui est fort menue, & trangulaire ayant les extremitez pointuées d'une couleur de minime extremement obscur.

L'O Z E I L L E R O N D E. l'Ozeille ronde ne multiplie que de rejeton, ou trainasse, si bien que d'une touffe on en fait aisement plusieurs pieds.

On emploie l'Oseille pour en farcir les œufs pour en faire de la sausse verte, & pour en aprêter comme on va vous dire ; aïez de l'Ozeille, faites la boüillir, passez la au beurre dans la casserolle, mettez y de la Creme, assaisonnez la de Sel, laissez la cuire ainsi & pour rendre la sausse liée servez vous de jaune d'œufs & puis la servez.

Autre aprêt. l'Ozeille s'aprête encore entre deux plats avec de bon Beurre, Sel, & Poivre aprés qu'on lui a laissé rendre son eau.

O Z E I L L E. Vinette, ou Salette longue. *Acetosa*. Alle *souvrampttez*.

Q U A L I T E Z. *Fr. & Sech. au* 2. *d*.

E S P E C. Il y a diverses sortes d'Ozeille, la grande & la petite, la ronde & la longue.

D E S C R. La longue ou grande Ozeille a les feüilles si semblables à la parelle, qu'elle trompe souvent les yeux : elle a pourtant la feuille plus petite, plus étroite, beaucoup plus unie, & finissant en

façon de fléche, elle a quantité de racines; mais non pas jaunes comme celles de la parelle, elle a le goût aigrelet.

LIEU. Elle croit d'elle-même dans les Prez, & on la seme dans tous les Jardins, elle fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Elle est aperitive & sert à la digestion; l'herbe arrête la soif, excite l'appetit, & modere la bile: d'où vient qu'on en use dans les fievres ordinaires, & dans les pestilentielles. La decoction lâche le ventre, cruë apliquée avec Huile Rosat ou Saffran, fait resoudre les apostumes, la graine prise en eau ou vin, est propre à la dyssenterie, & à la celiaque passion.

Petite Ozeille. Ital. *Acetosela.*

QUALITEZ. fr. & seche au 2. d. la graine de même.

DESCR. La petite Ozeille a les feüilles comme un dard, plus unies & plus molles que l'autre, & marquées de veines rouges: elles rendent beaucoup plus de suc que celles de la grande: leur graine est semblable excepté que celle de la grande Ozeille, est plus grosse.

LIEU. Elle nait dans les lieux incultes, & dans les vignes: elle fleurit en Juillet.

PROPR. Elle a les mêmes proprietez que la grande. Dans l'usage de Medecine, quand on parle d'Acerose, on entend la grande qui croît dans les champs, quoy qu'on puisse mettre en sa place, l'Ozeille ronde qui croit aux Jardins; c'est ce que dit Schroderus. La decoction lâche le ventre, cruë apliquée avec Huile Rosat ou Saffran, fait resoudre les apostumes, la graine prise en eau ou vin, est bonne à la dyssenterie, à la celiaque passion, ou devoyement d'estomac.

Vertus de l'Ozeille. La feüille de l'Ozeille cuite entre les cendres chaudes, a une vertu singuliere pour resoudre ou faire apostumer les humeurs des yeux, un Cataplâme fait de feüilles d'Ozeille avec deux fois autant de vieux oing, le tout bien bâtu & mêlé ensemble, puis mis dans une feuille de choux sous les cendres chaudes, est souverain pour toutes apostumes froides. La semence pulverisée & beuë avec eau ou vin, apaise les dissenteries, l'Ozeille trempée au vinaigre, & mangée le matin à jeun, est preservative de peste, mêmement le sirop en julep fait du jus. Les feüilles battuës apliquées sur le poignet adoucissent l'ardeur de la fiévre.

OZI.

OZIER, l'Experience nous fait connoître tous les jours que pour avoir des Oziers qui soient beaux, & qui viennent en peu de temps, il est plus sûr de les mettre en terre humide, que dans une legere, non toute fois si humide que ces plans baignent dedans, car ils n'y feroient pour lors chose qui vaille.

On compte de trois sortes d'Oziers: le premier qu'on appelle franc, qui est d'une couleur rouge & le meilleur de tous: il craint les gelées de Mars, lorsqu'il commence à pousser & est ennemi de l'eau trop froide. Le second, est le blanc, apellé filandre dans l'Auxerois: il croit assez bien partout, étant d'une nature moins delicate, & montant bien plus haut que le franc.

Et le troisiéme, est l'Ozier vert, qui n'est pas meilleur que le blanc, étant comme lui sujet à se casser quand on l'employe.

Leur usage. Ainsi que les autres plans les Oziers, qu'on peut apeller arbustes aquatiques, ont leur usage particulier, les vignerons s'en servent pour attacher les Vignes, & les jardiniers pour palissader les Arbres & pour faire des bereeaux: ils sont utiles aux Tonneliers pour lier leurs cercles, & à beaucoup d'autres gens qui ne peuvent s'en passer pour reüssir dans les ouvrages qui regardent leur métier.

Quand on veut planter des Oziers, qu'on se donne de garde de ne les mettre à l'ombre, car s'ils y croissent, ce n'est qu'avec langueur, & qu'en jettant des Oziers fort minces, & peu hauts.

Methode pour planter les Oziers. Avant de planter les Oziers, il faut avoir soin de leur tenir une terre bien preparée, c'est à dire labourée nuement & sans motte: il se plante de fiches, & ces fiches se prennent des plus gros Oziers qui naissent dans l'Ozeraye, ou saucis vulgairement appellée aux environs d'Auxerre, & on les coupe de la longueur d'un pied & demy.

Sur ce gueret dont on vient de parler, & aprêté comme il faut, on trace des lignes avec un cordeau, de deux pieds & demy distantes l'une de l'autre: & sur ces lignes, aprés qu'on à éguisé ces fiches par le gros bout, & que par ce même bout on les a laissé tremper dans l'eau pendant quatre jours, on les pique un pied dans terre, observant de les éloignet l'une de l'autre d'un pied & demy seulement & le tems de les planter est ou au mois de Novembre, ou à la fin de Fevrier.

De la culture des Oziers. Il est des terres où les Oziers ont plus besoin d'être cultivés qu dans d'autres: dans celles qui sont les moins bonnes, on les laboure pour l'ordinaire deux fois l'année; sçavoir premierement, vers la fin de Novembre, & peu de tems aprés qu'ils sont cueillis; & secondement, environ le quinziéme de May.

Dans les fonds qui sont remplis de beaucoup de substance, on ne leur donne qu'un labour au mois de May seulement pour y détruire le plus qu'on peut de méchantes herbes: & on a vû même des Ozerayes ou saucis, ausquels on n'ozoit pas toucher de plus de trois ans, à cause que les Oziers y venoient.

Tous ces bois ont leur usage particulier, & servent à chauffer, hormis ces derniers.

PAIN

P

PAIN. Ce que c'est que le pain. On apelle proprement & ordinairement pain un composé de farine, de levain, ou de leveure de biere qu'on paitrit, & qu'on fait cuire dans un four pour la nourriture de l'homme principalement.

Pour faire du pain beaucoup plus substantiel que l'ordinaire. Voulant faire du pain, prenez le son que l'on a bluté & le mettez dans une chaudiere d'eau, & le faites boüillir, puis le passez & paitrissez vôtre pain de cette eau blanche, & il sera beaucoup plus substantiel & vous aurez un quart plus de pain qu'à la façon ordinaire.

Autre pain, qui outre qu'il est plus excellent, se garde plus d'un mois que l'ordinaire. Prenez des citroüilles, & les faites cuire en eau à perfection tant que l'eau soit pâteuse; & de cette eau de citrouille cuite paitrissez vôtre farine, & en faites pain qui sera tres excellent, & aussi augmentera d'un quart, & se gardera plus d'un mois que le pain commun.

Pain dont un morceau peut substanter huit jours un homme, sans manger autre chose. Prenez quantité de limaçons, & leur faites vuider leur mousse; puis les faites secher, & les reduisez en poudre déliée; de laquelle vous ferez un pain duquel un homme, avec un morceau, peut-être huit jours sans manger.

Pain en general. Le plus necessaire de tous les alimens, que la divine bonté a créez pour l'entretien de la vie de l'homme c'est le pain; sa benediction s'étend tellement sur cette nourriture, que jamais l'on ne s'en dégoûte, & les viandes les plus pretieuses, ne se peuvent manger sans pain.

Pour faire de bon pain. Non seulement les bons bleds sont preferables aux moindres; mais encore il est necessaire que le moulin, les eaux, le four, & la façon y contribuent.

Quant au bleds; le pur froment bien net, bien nourri, & de belle couleur est celui que nous devons estimer par dessus les autres grains, comme seigle, avoine, orge, pois, féves, vesses, & autres grains que les pauvres gens mettent dans leur pain pour le bon marché. Le bled qui croît sur les terres graveleuses & legeres, duquel le tuïau est gros & fort, se trouve être bien meilleur à faire du pain, que celui des terres foncieres, & franches, dont le bled est sujet à verser & qui a le tuïau long & fiesle. Le bled nouveau fait toujours le pain plus agreable en couleur, plus grugeant & de meilleur gout que le bled vieil, mais aussi il rend plus de son, à cause que le bled vieil à force de remuer dans le grenier, use son écorce, qui s'en va en poudre. Pour le moulin, il n'importe qu'il soit à eau, ou à vent; mais vous choisirez celui qui moudra le plus promptement, d'autant que cette precipitation écache mieux le bled, sans moudre le son, que ne fait celui qui est lent à travailler. Et le moulin rebatu de nouveau pour qu'il y aïe passé seulement un septier de bled avant le vôtre sera encore mieux que quand il est vieil rebatu. C'est pourquoi si vous avez cette commodité là mettez au moulin autant de bled que vôtre famille en peut consommer en un mois, car la farine vieille moulüé, fait beaucoup plus de profit que l'autre qui est moulüé de nouveau: vous aurez des huches & futailles, où vous les serrerez & couvrirez bien, tant pour la propreté que pour la garantir de l'évent, & dans les grandes chaleurs de l'été vous la mettrez à la cave, ou en autre lieu frais, elle s'y conservera parfaitement bien. Pour les eaux leur bonté est tellement necessaire, que c'est une des principales parties qui tend le pain excellent: nous en voïons l'experience à Paris, ou le pain qui se fait à la façon de Gonesse, quoi qu'il soit travaillé par les mêmes boulangers, & avec le même bled, neanmoins il est de beaucoup moindre en beauté & bonté, que celui qui se fait sur le lieu: c'est pourquoi il faut croire de necessité, que les eaux du païs y contribuent entierement. Il y a de quatre sortes d'eau; savoir de riviere, de fontaine, de puits & de pluïe, qui se conserve dans les marées & citernes: vous peserez une pinte de chacune, & prendrez de la plus legere comme la meilleure; si toutefois vous en voulez faire l'essai par le pain, ce sera le plus assuré moïen de juger de sa bonté. Pour le four, il est besoin que le batiment en soit épais, & aïe bon corps de massonnerie tant dessus que dessous, & au tour qu'il soit étroit d'entrée, bas de chapelle qui est la voûte, & qu'il soit chaufé bien également, & de longue main, afin que la chaleur penetre dans les murs: les éclats de gros bois sec, & particulierement d'estre, sont beaucoup meilleurs que le fagot, ni autre chanfaille, à cause qu'elle fait trop de cendres, qu'il faut souvent ôter de dessus l'atre, pour le chauffer bien également comme le reste. L'atre du four vaut mieux, quand il est fait de terre franche, que d'être pavé ou carrelé. Et pour la façon nous parlerons premierement du pain du commun, que l'on fera tant meilleur que plus il y aura de froment: neanmoins si vous voulez faire une bonne sorte de pain pour les valets, vous mettrez au moulin quatre minots de bled bis, & un minot d'orge qui est environ de fournée, & les ferez bluter au gros bluteau, de cette farine vous en prendrez environ un minot sur les dix heures du soir, & la mettrez en levain, que vous couvrirez bien avec la même farine. Pour la détramper, il faut qu'en hiver l'eau soit la plus chaude, que vous la pourrez soufrir à la main: en été, il sufita qu'elle soit un peu tiede, & ainsi à proportion dans les deux autres saisons temperées. Le lendemain au point du jour vous mettrez le reste de vôtre farine en levain & pêtrirez le tout brassant long-tems vôtre pâte en la tenant assez ferme, car tant plus mole elle feroit, tant plus vous auriez de pain: mais aussi tant moins vous dureroit-il d'autant qu'il s'en mange beaucoup plus quand il est leger, que quand il est ferme. Vôtre pâte étant bien petrie vous la retournerez dans la huche mettant le dessus dessous, & enfoncerez vôtre poing dans le milieu de la pâte jusqu'au fond de la huche, en deux ou trois endrois, & la couvrirez bien des sacs & couvertures. Quand au bout de quelque tems, plus en hiver & moins en été, vous regarderez à vôtre pâte, & vous verrez vos trous entierement bouchez: c'est une marque que la pâte est assez revenüé: alors vous ferez chaufer le four par une seconde personne, car il est presque impossible qu'une seule puisse entendre au four & à la pâte, vous la diviserez par morceaux, & les ferez d'environ seize livres de pois chacun, ou un peu plus, puis vous tournerez cette pâte en pain, & la coucherez sur une nape, y faisant quelques plis entre chaque pain, de crainte qu'il ne se baise en se parant.

dedans, y ajoutant de l'eau dans laquelle la citrouille aura cuit, autant qu'il en sera necessaire pour petrir à l'ordinaire; & en gouvernant vôtre pâte à deux levains, ainsi que j'ai dit ci-devant, vous ferez de trés bon pain, qui sera un peu gras cuit, & jaune, lequel est excellent pour ceux qui ont besoin de rafraîchissement, & d'avoir le ventre libre.

Tout pain rassis, étant mis au four, repare en quelque façon le déchet de bonté qu'il a perduë depuis qu'il a été cuit; & pourveu qu'il soit mangé promptement, aprés qu'il aura été repassé au four, il semblera qu'il soit nouveau fait; mais si l'on le gardoit long-tems, il se trouveroit bien moindre qu'il n'étoit auparavant.

Pour faire Pain Benit & Brioches. Il faut avoir un boisseau de la plus belle fleur de froment, de laquelle vous en prendrez le quart pour faire le levain, que vous détremperez avec levure de biere & eau chaude, vous le laisserez revenir dans une jatte de bois qu'aurez fait chaufer, & qu'il faudra bien en hiver; pendant qu'il se reviendra vous détremperez les autres trois quarts de fleurs avec eau fort chaude, pourveu que vous y puissiez durer la main & y mettrez un quarteron de sel, une livre de beurre frais & un fromage mol, deux heures aprés vous rafraichirez le levain avec cette derniere pâte, ainsi que j'ai dit au pain; puis le mettrez derechef reposer dans la jatte, & étant revenu, vous mêlerez le tout, & le fraiserez longtems, puis vous le façonerez sur la paële, avec laquelle vous le voulez enfourner, & l'y laisserez bien revenir; & lors qu'il sera prêt, vous le dorerez & l'enfournerez bouchant bien le four comme au pain. Quand il sera cuit, & que vous le tirerez il faudra le poser doucement sur quelque rond de bois, ou sur un claïon, pour le porter refroidir crainte de le rompre. La dorure sera faite simplement avec des œufs batus sans eau, quelques uns par ménage y mettent un peu de miel bien liquide, mais cela oblige à lui donner le four plus doux.

Pour faire le plus délicat que l'on apelle du Cousin, il faut d'un boisseau de fleur n'en prendre que le demi quart pour le levain, & que le reste de la pâte soit détrempée avec trois livres de bon beurre, deux fromages mols, & demi quarteron d'œufs, si la pâte est trop liée y mettre de bon lait, faire le levain à deux fois & le gouverner comme ci-devant. Si vous voulez travailler avec certitude faites toujours des essais de ce que vous voudrez faire, c'est à dire mettez-en quelque petit morceau au four, afin que s'il y manque quelque chose à vôtre fait, vous y puissiez supléer avant que de façonner le tout.

Pain à celebrer la Messe, il ne faut que détremper de la plus belle fleur de froment avec eau froide en telle consistence que vous la jugerez bonne par l'essai que vous en ferez dans les fers, lesquels vous chaufferez plus devers les branches que par le bout, à cause de l'épaisseur du fer, & les retournerez souvent, afin qu'ils chaufent également. Pour empêcher que la pâte ne s'atache au fer, il faudra le froter legerement avec de la cire & l'essuier avec un linge blanc auparavant que de verser la pâte dessus avec une cueillere à son manche: vous observerez de retourner vôtre fer de deux côtez à chaque cuisson, & que ce soit sur un petit feu clair en changeant de côté chaque fois: quand il sera cuit, vous le leverez & le poserez proprement dans une manne sur une serviette blanche pour le serrer en lieu sec: quand vous le voudrez couper, il faudra le mettre ramoitir à la cave sur une nape à terre, avant que de le rogner, & pour se faire, il y a des compas, & outils propres desquels vous vous servirez.

Petit métier, & oublies, la composition de la pâte se fait avec une livre de farine, une livre de sucre, deux œufs, & une chopine d'eau: il faut fondre le sucre dans l'eau à froid, & delaier la farine un peu ferme avec l'eau sucrée, puis y mettre les œufs, bien batre le tout, y mêlant le reste de l'eau petit à petit: aprés quoi vous y ajouterez une once de bon beurre frais que ferez fondre avec un peu d'eau, & le verserez bien chaud dans vôtre pâte, mêlant le tout bien promptement ensemble: vous en ferez essai dans vos fers preparez, comme pour le pain à chanter; si elle est trop foible vous y ajouterez la farine; & si elle est trop forte, l'eau; pour les lever, il faut les rouler sous la paulme de la main en la retirant à vous avec promptitude & les serrer sechement. Les oublies se font de la même façon à la reserve que pour épargner le sucre on y emploie de bon miel.

Le pain dont on se sert dans les Indes. Il se fait des racines du bois de Maniot, qui est de la grosseur d'une canne, ou roseau; c'est un bois plein de nœuds, comme d'épines émoussées, il jette des feuilles qui ressemblent à celles des figuiers, l'on le plante en des buttes, ou fosses de terre, qu'on fait à cét éfet, & fouit avec des houës tranchantes, esquelles fosses on met cinq ou six bâtons de ce bois, d'un pied de profondeur, & sortant dehors presque autant, lequel Maniot croitra en terre de la grosseur d'une jambe, en moins d e quatre mois, & par fois beaucoup plus grosses, à cause du lit de la terre, où il aura été planté, & selon qu'il la trouvera à son gré, & de la longueur d'environ un pied & demi: l'on a acoutumé de les laisser croitre en leurs fosses, dix à douze mois, pendant lesquels, & de tems intermittens, l'on y sarcle & arrache & arbrisseaux ou herbes que la terre y produit, à celle fin que ses racines croissent & pullulent mieux: que si on les y laisse plus que du susdit tems, elles deviennent ouiches, & boiteuses, & s'y pourrissent, jettant du bois & feuillages, qui sert à transplanter ailleurs, d'autant que *generatio unius corruptio alterius*, ors l'on les arrache avec les susdites hoües, & on en amene le bois, étant bien à remarquer, que la terre y est tellement feconde & plantereuse, que du soir au lendemain on trouve le bois du Maniot, qui a jetté des racines: les femmes y font le pain, qu'on apelle *Cassava*, car les hommes ne s'y veulent du tout point ocuper, ainsi seulement à la pêche, à la chasse & à la guerre.

Premierement, aiant arraché & fait amas des susdites racines, il les faut grater & ratisser, comme des navets, pour ôter l'écorce, avec des coquilles tranchantes, qu'ils prennent le long de la mer, qui leur servent comme de couteaux, par aprés les grager & raper, comme du sucre, pour les mettre comme en farine, & en faire épurer leur jus, ou eau, qui est une espece de lait, qui est le plus veneneux que rien qui soit en ces contrées: quand il est fait, il les faut mettre en des couleuvres, ce sont especes de sacs, qui en ont comme la forme, & qui sont faits de la susdite piéte, à celle fin d'en faire sortir & épurer leur

A 2

jus, ou eau, pour l'éfet de quoi, il faut faire des incisions ausdits Mappous, qui sont arbres mols; mettant sous icelles lesdites couleuvres, ou sacs, entre deux ais, avec une brimballe ou levier, dans les incisions, pour peser dessus, avec des roches, ou perriers à servir de poids, pour les mettre ainsi en farine, & siceité, laquelle ensuite faut étaler sur une platine de fer, ou de terre, faite par un d'eux à cét éfet, avec une terre grasse & glutinante, cette platine étant soutenuë de trois têtes d'aches rompuës, ou de trois petits cailloux, avec du feu clair dessous, & seulement autour d'icelle, & la retourner sans dessus dessous, la faisant cuire de gré à gré, & à loisir, n'aiant qu'un travers de doigt d'épaisseur. La fleur de ce susdit pain s'apelle Cassavà Mouchachà: l'on y fait de la pâte de la susdite farine de Maniot, laquelle est si blanche, qu'elle semble avoir été faite de la fleur du froment, l'on tient celle de Cassava ausdits Cattollis, qui sont faits d'un junc marin, étant especes de ballots ou panniers, & l'envelopent des susdites feüilles de Balliris; que si l'on desire la garder & conserver, même plusieurs années, en aiant eu une partie qui étant cuite il y a prés de douze ans, qui est aussi saine que le premier jour qu'elle fut cuite, il la faut exposer aux raions du Soleil, qui en exalent toutes les vapeurs, & quand la nuit aproche, il la faut retirer aux Cases, à cause de l'humidité qu'elle attireroit: car dans ces lieux il n'y a point d'hiver; neanmoins pendant sa saison, on y ressent nuitamment des fraicheurs, & des rosées extraordinaires, qui s'evaporent au lever du soleil, qui attire d'abord, par ses rais, les exhalaisons de la terre, aprés quoi les chaleurs sont égales à celles d'autre tems, y étant toujours égales à celles d'autre tems, & comme temperées, à cause que toutes les vingt-six dernieres isles sont scises la plupart aprochant de l'Equinoxe, & toutes à la mer du Nord: voilà un sommaire de tout ce qui regarde le pain.

Il est encor du *Mais*, *ou Miso*, que nous apellons ici bled de Turquie, qu'ils pilent bien fort dans des roches, ou pierres creuses, espece de mortiers: quand il est pilé, ils le roulent en forme de saucisses, & l'envelopent dans des feüilles de balliris, qu'ils font en aprés cuire dans de l'eau boüillante, & aprés l'on mange ce pain, qui gra ces à Dieu, substante tres-bien.

Pain de Cocu, en *Allem.* Saurethlie, Buchklie.

QUALITEZ, froid & sec, comme l'Oseille.

DESCR. Il a quantité de petites tiges, rondes & menuës, qui naissent toutes d'une seule racine, chacune à l'extremité a 3. feüilles faites en cœur, tendres & aigrelettes au goût, il y en a de deux sortes, l'une qui a les fleurs blanches faites en étoiles, l'autre a la fleur jaune, & a la racine écaillée.

LIEU, Il nait dans les hautes forêts, & dans les lieux qui sont couvert du Soleil, & fleurit en Avril.

PROPR. Toute la plante est refrigerative comme l'Oseille, ensuite elle éteint la soif & les ardeurs de l'estomac, elle rafraichit le foie, & fortifie le cœur. L'eau distilée de toute la plante est bonne à boire dans les fievres chaudes: quoi que le suc beu avec du sucre soit plus éficace, elle arrête le vomissement de l'estomac, les feuilles appliquées en emplâtre, sont bonnes aux inflammations & aux fluxions chaudes.

Pain de Pourceau. C'est une chose merveilleuse que le jus de la racine de pain de pourceau, attiré par le nez purge le cerveau, & son eau distillée atirée aussi par le nez étanche soudain le flux de sang; la même eau buë à la quantité de six onces, avec une once de sucre, arrête soudain le sang, découlant de la poitrine ou du ventricule ou du foie, consolide les vaisseaux si quelques uns sont rompus: ceque j'ai moi même experimenté, son jus bu au poids de deux dragmes avec l'Oximel lache le ventre, & délivre les opilations du foie & de la rate; c'est pourquoi il est singulier pour les hidropiques & hetiques, mais il y faut mêler un peu de mastic, ou de muscade, ou de rhubarbe, pour corriger sa vehemence, il est incroiable qu'elle donne alegeance aux coliques & autres tranchées, son jus quand on le mêle dans les clisteres, de combien de façon sert-il aussi en onguent, liniment & cataplames, que l'on ordonne pour les duretez & tumeurs de rate & du foie? si vous faites tremper ses racines hachées menuës en huile rosat, ou camomille, ou d'amandes douces, étant boüilli y ajoûtant quelque peu de vin, enfin les exprimerez, telle huile instillez de deux ou trois goutes dedans les oreilles, guerit les bruits & surdité, principalement si par dessus les oreilles vous apliquez le marc de ses racines, au soir alant au lit, ou bien hachez menu ses racines, pilez les avec pesches & amandes ameres, faites le tout tremper en eau de vie, puis l'exprimez, instillez quelques goutes dans les oreilles & vous serez gueri de la surdité.

QUALITEZ, ch. & sec au 3. d.

DESCR. Le grand pain de pourceau a les feuilles plus grandes que le Lierre, rougeatres avec quantité de tâches dessus, & blanchatres au dessous: sa tige est longue de quatre doigts sans aucune feuille, sur laquelle sont des fleurs rouges qui ont la forme de violette, d'une odeur agreable.

LIEU. Il nait dans les bois & à l'ombre, notamment dans les montagnes proche S. Claude: il perd au mois d'Août ses feuilles & pousse ses fleurs en Septembre.

PROPR. Il est abstertif, aperitif, digestif, & attractif: la racine a quelque chose de venimeux, on s'en sert pourtant pour une forte purgation, & on en donne un scrupule dans de l'eau miellée à ceux qui ont la jaunisse, ce qui les fait suer, dissipe les humeurs visqueuses, desopile le foie & la rate, sert à l'hidropisie & à la colique: le suc de la racine tiré par le nez est bon contre la migraine & le mal de tête inveteré, & aux maladies froides de la tête.

Eaux pour faire le Pain. Les eaux pour faire le pain les plus legeres sont toûjours les meilleures pour le pain: il seroit à souhaiter qu'on eût par tout de celle de Gonesse, mais cela ne se peut; c'est pourquoi il faut se servir de celle que les lieux, où nous sommes, nous fournissent, les plus legeres sont ordinairement celles des puits, ou des fontaines, & tout ainsi les meilleures pour faire le pain; celles des rivieres aiant toujours quelque chose de grossier.

Le Four. Prenez garde qu'il soit étroit d'entrée, bas de chapelle, qui est la voûte, & qu'il soit chauffé bien également, & de longue main, afin que la chaleur penetre dans le mur, il faut souvent ôter les cendres de dessus l'atre, qui

vaut mieux, dit-on, quand il est fait de cette franche, que lors qu'il est pavé ou carrelé.

De la façon de faire le pain Bourgeois. C'est en ce point ici où se connoit l'adresse de la Mere de Famille, soit en faisant le pain elle-même, soit en lui faisant donner la veritable façon pour être bon, son œil y est fort necessaire, pour les raisons, que j'ai dites, lors que j'ai parlé de ce qu'elle devoit faire pour ce qui regardoit l'œconomie de la Campagne; & si elle ignore ce que c'est que de faire du pain, elle n'a qu'à lire ce qui suit, & elle l'aprendra.

Dans vôtre maison de Campagne, on paitrira donc de deux sortes de pain, l'un pour le Maitre & la Maitresse, & l'autre pour les domestiques.

Celui du maître sera d'autant meilleur, que plus la farine sera pure de froment, & se façonnera ainsi, vous prendrez à peu prés la sixiéme partie de la farine dont vous voudrez faire du pain, que vous mettrez en levain.

Du Levain. Pour le détremper, si c'est en hiver, vous lui donnerez l'eau la plus chaude que vous la pourrez soufrir à la main, & si c'est en été, il sufira qu'elle soit un peu tiede; & ainsi à proportion dans les deux autres saisons.

Cela fait, vous prendrez ce levain, que vous garentirez d'avoir froid en quelque saison que ce soit: car s'il venoit à se refroidir, vous vous trouveriez trompé dans l'effet que vous en attendriez, & au lieu de vous rendre un pain leger, vous en donneroit un qui seroit massif & fort pesant.

De la Pâte. Le lendemain dés le matin, vous prendrez vôtre levain, que vous détremperez tout doucement avec vôtre farine dont vous ferez la pâte, que vous paitrirez fort molle, pour faire que vôtre pain soit leger, & par consequent plus agréable à manger, vôtre pâte étant bien paitrie, vous la mettrez dans des jattes, & vous y enfoncerez vôtre poingt jusques au fonds en deux ou trois endroits, & la couvrirez de quelque bonne couverture, pour le mieux faire revenir.

Au bout de quelque tems, moins en été, & plus en hiver, vous regarderez à vôtre pâte, & lors que vous verrez que ces trous que vous y avez fait avec vôtre poingt seront bouchez, ce sera une marque que vôtre pâte sera assez revenuë.

PAL.

PALAIS *de Bœuf.* Prenez un palais de Bœuf qui soit à demi cuit, ôtez en la peau où touche la langue, coupez-le par morceaux, passez-le à la poële avec du beurre, mettez-le cuire avec du boüillon & un verre de vin, assaisonnez-le de sel, de poivre, de ciboulettes entieres que vous retirerez, faites y une liaison avec un peu de farine, & puis le servez.

PALPITATION. La Palpitation est un mouvement depravé du cœur, qui se fait lors qu'il se dilate, ou qu'il se comprime contre son ordinaira, ce qui arrive par toute sorte d'intemperie, soit par le vice des humeurs, ou même sans humeurs, & quelquefois de ce qui peut être contenu dans le pericarde, ou dans ses membranes. La cause de la palpitation est interne ou externe. Interne par la grande chaleur & pleuitude de sang, ou par la quantité des fumées, & des mauvaises vapeurs, ou par une pituite si abondante, & si froide, que le visage en est pâle & le pouls lent, & petit. Externe, par le poison, ou par un air pestilentiel, ou par la morsure de quelque bête, ou par l'esperance, ou par la crainte ou par la communication avec l'estomach, la rate, les intestins, ou le ventre, ou le pericarde, ou quelque artere voisine. Aux accidens internes, s'il y a pleuitude de sang, il en faudra tirer suivant l'age, les forces, le sexe & la saison.

Si les fumées ou les mauvaises vapeurs viennent de chaleur, ou d'obstruction, l'on saignera non seulement du bras, mais encore du pied. Que si le batement étoit extrémement violent, pour l'apaiser d'abord; l'on apliquera une ventouse seche sur le cœur, & la ventouse étant ôtée, on mettra à sa place deux dragmes de theriaque, avec dix grains de safran en poudre étendu sur un petit morceau de drap, ensuite l'on fera prendre les bains; sinon l'on leur donnera des lavemens composez de son, de pourpier, de laituës, de concombres avec un peu de vinaigre, & de la meme decoction on s'en servira de fomentation deux à trois fois le jour.

L'on fera user d'une tisane faite avec des pommes, & des pruneaux. Ceux qui aimeront la douceur y pourront ajouter du miel de Narbonne, ou du sucre, ou de la reglisse. Aprés avoir pratiqué quelques jours ces petits remedes, l'on purgera pour la premiere fois avec une once & demie de casse mondée, ou avec une once de Carholicon double dissous dans deux verres de petit lait, que l'on prendra à une heure de distance. Deux à trois jours aprés l'on purgera derechef, ajoutant dans la medecine une once de sirop de fleurs de pêcher, ou deux cuillerées du jus de violettes.

Les boüillons seront assaisonnez de pourpier, de laituës, d'ozeille, ou du jus d'orange: en hiver à la place des herbes l'on y mettra du verjus, ou des capres, ou un gros de crême de tartre.

L'on défendra de manger ni trop salé, ni épicé, ni viandes grossieres & indigestes, & l'on trempera le vin.

L'on permettra l'usage du fromage mol, du lait, de la crême, du caillé, comme aussi les pêches, les pavis, les pommes, les cerises, les poires, les melons, & les concombres. L'on conseillera de plus de ne pas serrer le col, ni les reins, ni les jambes, ni les cuisses.

Si la palpitation venoit d'une abondante & froide pituite, l'on fera prendre une dragme de pilules d'aloës avant souper, ou le matin à jeun avec deux onces de manne fonduë dans un boüillon, ou avec demie once de tablettes de *succo rosarum.* L'on ordonnera l'usage du theriaque, ou de l'orvietan, ou un peu de vin d'absinthe, ou du vin d'Espagne, ou de rossolis; sinon l'on composera cette opiate. Prenez quatre onces de conserve de fleurs de buglose, mêlez-y demie once de corail preparé, avec deux dragmes de poudre de santal citrain, & autant de santal rouge, & un peu de vin d'Espagne, ou de rossolis; la prise sera d'une demie once soir & matin, sinon l'on pourra prendre tous les matins quatre cuillerées de jus de buglose, ou de borrache, l'on fera faire un exercice moderé, beaucoup d'abstinence, & on interrompra le dormir du midi, en s'exerçant à quelque chose d'honnête & divertissante.

Si elle étoit causée par le poison, ou par un air empesté, ou d'une morsure de quelque bête, ou

d'une joie ainsi que d'une crainte, ou d'une tristesse excessive, les unes se gueriront par le contrepoison & les autres en moderant leurs passions.

Si elle procede, soit par le consentement des poulmons, de l'estomach, de rate, de la matrice, des intestins, ou du ventre, en soulageant telles parties, l'on en retranchera la cause.

Voici d'autres remedes Chimiques de Monsieur Lemery de l'Academie des Sciences & Docteur en Medecine, contre les Vapeurs & les Palpitations.

Armoise en decoction.

Esprits volatiles de sel armoniac & d'urine, la dose est depuis 6. jusques à 20. goutes.

Esprits de Sel, de Nitre dulcifié, de Vitriol, de Soufre, la dose est depuis 4. jusqu'à 8. goutes.

Esprit de vitriol de Mars, la dose est depuis 4. goutes jusqu'à 12.

Teinture de Mars tirée par le sel armoniac, la dose est depuis 4. goutes jusques à 20.

Sel Policreste, la dose est depuis demie dragme jusques à 6. dragmes.

Sel de Soufre, la dose est depuis 10. grains jusques à 2. scrupules.

Eau de melisse magistrale, la dose est depuis une dragme jusques à une once.

Esprit de teste humaine, la dose est depuis quatre jusques à vingt quarte goutes.

Huile de teste humaine, la dose est depuis une goute jusques à 6. & mise au nez.

Elixir antiepileptique, la dose est depuis quatre goutes jusques à vingt.

Sel volatile de Karabé, la dose est depuis quatre jusques à seixe grains.

Crystal de tartre, la dose est depuis demie dragme jusques à trois dragmes.

Huile de Succin rectifiée, la dose est depuis une goute jusques à 4.

Eau de la Reine de Hongrie, la doze est depuis demie dragme jusques à 2. dragmes.

Sels volatiles de vipere, de corne de cerf, d'urine, de tartre, la dose est depuis une dragme jusques à seize grains.

Eau de canelle, la doze est depuis une dragme jusques à trois.

Teinture de canelle, la doze est depuis demie dragme jusques à deux dragmes.

Teinture d'antimoine, la dose est depuis quatre goutes jusques à vingt.

Antihectique de Poterius, la doze est depuis 10. grains jusques à 2. scrupules.

Eau d'arquebusade pour faire sentir.

Sauge en conserve ou en decoction.

Eeau de fleur d'Orange, la doze est depuis 1. dragme jusques à une once.

Elixir de proprieté, la doze est depuis 7. jusques à 12. goutes.

Huile de vitriol dulcifiée, la doze est depuis quatre goutes jusques à dix.

Teinture de Quinquina faite avec le vin ou avec l'eau, la dose est depuis une once jusques à quatre.

Tinture de Mirrhe, la doze est depuis 6. goutes jusques à 15.

Sel volatile huileux aromatique, la dose est depuis 4. grains jusqu'à 6.

Esprit volatile huileux aromatiques, la dose est depuis 6. goutes jusques à 20.

Huile de brique apliquée exterieurement & donnée interieurement, la dose est depuis 2. goutes jusqu'à 4.

Resine de Succin, la dose est depuis six grains jusques à 15.

Huile de camphre, la dose est depuis 2. goutes jusqu'à 6.

Camphre, la dose est depuis 1. grain jusques à 6.

Teintures de castor & de saffran, la dose est depuis 4. jusqu'à 12. goutes.

Esprit de vin camphré, la dose est depuis 2. goutes jusques a huit.

Eau de melisse, ou d'armoise dans laquelle on a éteint 5. ou 6. fois du camphre enflâmé, la dose est depuis 1. once jusques à 6.

On peut aussi presenter au nez

L'huile de Succin épaisse, l'huile volatile du sel armoniac, l'esprit d'urine l'eau de la Reine de Hongrie, le camphre, l'huile de papier, l'huile de gomme armoniac.

PAN.

PANACE'E *antimoniale.* Cette operation est un tartre soluble, rendu émetique par du beurre d'antimoine, & resout en liqueur par l'humidité de l'air.

Mettez dans un grand matras demi livre de beurre d'antimoine, une livre de cristal de tartre subtilement pulverisé, & six livres d'eau commune un peu chaude, broüillez bien le tout, & bouchez le matras d'un bouchon de papier, placez-le sur le sable, & faites dessous un feu gradué jusques à faire boüillir la liqueur, ce que vous continuerez pendant sept ou huit heures : versez y ensuite peu à peu une livre d'huile de tartre faite par défaillance & chaufée, il se fera une effervescence, laquelle étant passée, vous filtrerez la liqueur encore chaude,& vous en ferez évaporer lh'umidité dans un vaisseau de verre ou degrez au feu de sable jusques à siccité, il vous restera une maniere de sel ou de tartre émetique qu'il faudra exposer à la cave ou en un autre lieu humide, il s'en resoudra une bonne partie en liqueur claire que vous verserea par inclination dans une bouteille de verre, & vous la garderez, c'est la panacée antimoniale.

Elle est émetique, mais elle agit foiblement. La doze est depuis huit jusques à vingt goutes dans du boüillon ou dans quelque autre liqueur apropriée.

REM. Cette preparation est apellée communément panacée universelle, elle a été décrite autrefois avec beaucoup plus de circonstances, mais qui reviennent exactement à la description que j'en donne ici.

Pour bien faire l'operation, il faut que le matras soit assez grand, en sorte qu'il n'y en ait guere plus de la moitié de rempli, afin que la matiere trouve assea d'espace vuide pour se rarefier en boüillant : il est bon de faire chaufer l'eau avant que de la mettre sur le beure d'antimoine & le cristal de tartre, tant afin que le mélange s'en fasse plus vite, qu'afin d'échaufer le vaisseau, en sorte qu'il ne soit pas si en danger de casser, quand on aura mis du feu dessous.

On fait boüillir la matiere long-tems, afin que le cristal de tartre s'empreigne autant qu'il pourra de la substance émetique du beurre d'antimoine.

L'effervescence qui arrive, quand on verse l'huile de tartre sur la matiere, vient de ce que les acides du cristal de tartre & du beurre d'antimoine entrent avec violence dans les pores du sel alkali de tartre, & les écartent rudement.

En faisant évaporer la liqueur filtrée, il faut observer de l'agiter sur la fin avec une espatule de bois, au fond du vaisseau, car autrement elle ne manqueroit pas s'épaississant en sel de s'y aracher & d'y brûler; cet accident arriveroit à cause que le cristal de tartre n'est pas un sel pur, c'est un mélange de tous les principes. Or, comme il contient par consequent de l'huile, il est sujet à se torrefier & à se brûler.

Ce sel, qui est un veritable tartre émetique, se resout en liqueur par l'humidité de l'air, comme font tous les autres sels, mais il en reste une portion qui tombe au fond du vaisseau en maniere de magistere & qui ne se met jamais en liqueur.

On ne doit aprehender aucun effet violent de cet émetique, il est des plus temperez, parceque le sel de tartre, qui y a été mêlé, a fixé & rompu en partie les pointes du soufre salin de l'antimoine.

PANACEZ de Chiron. Ital. *Panaces chiranio.*

Qualitez, ch. du 2. au 3. d. & sec au 3.

Descr. Le Panacez Chironium, ou Flossolis a les feuilles longues, presque comme celles de l'Hissope, produisant une fleur semblable à celle de la quinte-feuille, plus grande toutefois, & jaune comme de l'or, elle jette plusieurs jettons minces, & durs comme du bois, sa racine fait deux branches qui s'étendent de côtés & d'autres entre deux terres, fort chevelues & dures comme le bois.

Lieu, elle croit sur les Monts-Pelius de Thessalie dans les lieux gras.

Propr. Elle est propre pour consolider les ulceres, & à étancher le sang des racines, elle guerit aussi les ulceres de la bouche, & des parties honteuses, si on les lave de sa décoction faite avec du vin: pris en breuvage il est singulier à ceux qui crachent le sang; étant broié avec ses racines, il est souverain aux caguessanguës, & même pour arrêter l'abondance du flux menstrual.

PANACE'E. Ital, *Panace heraclio*, Esp. *Asclepia Opoponace.* All. *Heylwun.*

Qualitez, ch. au 3. sec au 2. d.

Descr. Le panacez fait une tige haute, grosse, & cotonée, blanche par dehors, & lagneuse, il a des feüilles grandes, vertes, rudes la plupart qui sont au pied de la tige, couchées par terre, semblables à celles du figuier, partagées en cinq, & crenées autour; il y a aussi d'autres petites feüilles autour de la dite tige jusques en haut, où il y a un bouquet comme celui de l'aneth, où il produit ses fleurs jaunes & une graine boüillante, odorante & chaude.

LIEU, il croit en Citene, en Libie, & en Macedoine, l'Oppoponax se tire au tems des moissons, ainsi qu'on peut l'aprendre dans Matthiode, liv. 3. ch. 48.

Propr. Le meilleur Oppoponax, est celui qui est fort amer étant blanc & roussâtre au dedans, & jaune au dehors, étant aussi lisse, gros, fraile, tendre, d'odeur forte, & qui se fond incontinent en l'eau, il échauffe, immollifie, & subtilise.

PANAIS. Le Panais ne se multiplient que de graine qui est plate, d'un rond un peu ovale, & comme bordée, rayée dans sa longueur, couleur de paille un peu brune.

PANAIS d'Asclepie. Ital. *Panace Asclepio*, Allem. *Heylwurtz.*

Qualitez, ch. presque au 3. d. & sec au 2. d.

Descr. Cette plante jette une tige grêle de la hauteur d'une coudée qui commence dés le bas, par des petites branches garnies d'icelles, oposées les unes aux autres jusques au bout d'icelles, qui sont toutes separées par des filament comme des cheveux, aprochant de celles du fenoüil, un peu plus grandes & velües, & fort odorantes; au bout de la tige il y a un bouquet qui porte la fleur jaune & odorante, sa racine est petite & deliée.

Lieu, il croit sur les côraux & lieux rudes.

PROPR. Ses fleurs & sa graine sont propres contre les ulceres, même contre les corrosifs, les apliquant avec du miel: on les boit avec du vin contre les morsures des serpens, & on les aplique aussi dessus avec de l'huile, il est singulier pour guerir les maladies chroniques.

PANAIS, ou *Pastenade*, Ital, & Esp. *Pastinaco*, All. *Pasteney.*

Qualitez, ch. & sec.

DESCR. Le Panais cultivé a la tige fort haute avec de petites branches, qui naissent du milieu d'icelle au bout desquelles elle jette des bouquets garnis de petites graines en rond, produisant des fleurs jaunes, elle produit auprés de terre quatre petits ailerons, qui portent les feuilles rangées l'une contre l'autre, semblables à celles du fresne & quelques-unes en haut de la tige.

LIEU, il croit dans tous les jardins.

PROPR. Cette herbe a la même proprieté que les sauvages: prise en vin, ou en oxicrat est bonne contre la piqueure des scorpions.

PANIC, Ital. *paniz*, Esp. *Panizo*, All. *Vvelschehirse.*

Descr. Il est semblable au millet à l'égard du chaume, de la feüille, & de la racine, la difference est pour l'épi, parce que le Panic l'a long d'un pied, fort serré & garni d'une grape fort épaisse qui a force grains velus, il y en a une espece dont les grapes sortent un peu dehors, comme s'il y en avoit plusieurs; & celle-ci est fort fertile. Les épis de quelques-uns sont blancs, des autres jaunes, & des autres roux.

LIEU, on les seme dans les champs & dans des lieux humides.

PROPR. Il semble au millet, il nourrit peu, il est desicatif, astringeant & rafraichissant, on en fait du pain qui resserre, c'est pourquoi on le donne à ceux qui ont la dissenterie, quoi qu'à dire le vrai, le grain serve plus aux oiseaux qu'aux hommes.

PANICAUT, ou Chardon à cent têtes, Ital. *Eringio*, Esp. *Cardocorna.*

Qualitez, ch. & sec.

DESCR. L'Eringium, est une plante épineuse ses feuilles sont larges & apres par les bords, & ont un goût aromatique: quand elles sont tendres, elles sont bonnes à manger confites en sel: mais venant à croitre, elles deviennent fort piquantes au haut des tiges: à la cime desquelles il y a plusieurs têtes rondes, comme des boules environnées d'épines, dures, fortes & rangées comme des étoiles, dont les unes sont vertes, les autres blanches, & quelquefois on en trouve des bleuës.

LIEU, il croit és lieux âpres, ou en trouve du vrai auprés de Trente & ailleurs, & fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Sa racine échauffe : étant buë elle provoque l'urine & les mois, & chasse les ventositez, buë dans du vin elle sert contre le poison, les morsures des serpens, & aux maladies du foie : on en prend le poids d'une dragme.

. PANICAUT marin, en All. *Cruyzvvortele & Endeloos.*

Qualitez, tempeté en chal. & froideur.

DESCR. L'Eringium marin a les feuilles plus larges que le suivant, qui sont toutes environnées de pointes & d'épines : les racines sont plus longues & plus tendres, & meilleures à confire que celles de l'autre, découpées tout autour de couleur de vert naissant, sa tige est plus charnuë, plus grosse & plus unie, avec des têtes bleuës.

LIEU, il nait sur le rivage de la mer, sur tout auprés de Venise, & à Jerols, & fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Il est moins sec que le precedent, la decoction de ses racines desopile le foie & est fort bonne à la jaunisse, & à l'hidropisie, sa racine prise en decoction de buglose ou de melisse est bonne au mal de cœur, à l'esquinancie, aux obstructions des reins & de la matrice, prise avant le repas elle empêche de s'enivrer & resserre le ventre.

PAON. Au bout de trente jours que les petits sont éclos, & la mere nourrie diligemment en son couvoir ainsi que nous l'avons dit de la poule, on la met sous la cage en lieu où le Paon ne puisse venir : car il hait & fait mal à ses petits, jusques à ce qu'ils aient la creste, & lors qu'ils la font, il les faut tenir bien chaudement, car ils sont fort malades, & en meurent le plus souvent.

Ponte des Paonnesses. Qui veut que la Paonnesse fasse les trois pontes, il en faut donner à couver aux poules les plus grandes, plus adroites & plus vieilles, au commencement du croissant de la Lune, & laisser les Paonnesses parachever leurs pontes, & comme nous avons déja dit en la nourriture des poules, on leur en donnera cinq de Paonnesse le premier jour, & neuf des leurs, puis le dixiéme jour on ôtera les neuf de poule, & on en remettra neuf autres, par ce moien vous trouverez au terme de 30. jours qu'il écloront tous ensemble : & ainsi en ferez à plusieurs poules en un même tems, & pour ce que l'œuf de la Paonnesse, pour sa grosseur ne peut être aisément remué de la poule, vous les remuerez doucement, quand la poule sortira pour se repaitre, & marquerés avec de l'encre l'endroit de son dessus, afin que quand vous y voudrez continuer, vous voiez si elle aura remué & retourné, autrement vous y perdriez tems, & quand tout est éclos, donnez tous les poulets à une seule poule, & les paonnanz à une autre, & prenez garde que celle qui mene les poussins, ne voie ou hante avec l'autre, qui mene les paonnaux, car elle laitroit incontinent les siens, du dedain & jalousie de la grandeur & beauté des autres.

Paon de couleur blanche. Quand la Paonnesse couve, elle se retire & cache du male en lieu le plus secret qu'elle peut : car il ne cesse de la chercher & s'il la trouve, il la bat pour la faire denicher, & casse ses œufs. Quand elle couve, si on la veut couvrir d'un drap blanc, elle engendrera des poussins tout blanc, non de couleur gemmée, pour ce même effet on les peut enfermer en des cages ou rects, enduits & polis de quelques draps ou peintures blanches, en sorte que tout ce qu'elle regardera en couvant soit de couleur blanche.

PANTIERE, filet pour des oiseaux. Quand la saison aprochera de tendre les pantieres, vous devez avoir soin de faire netuier la place où doit tomber le filet, & renouveller les perches qui sont au haut des arbres, si elles sont pourries, sinon les faire relier avec de nouveaux liens, & remettre d'autres poulies ou boucle de verre, parce que les cordes qui passent dedans les usent à la longue, & que les cordes avec lesquelles elles sont penduës se pourrissent, il faut aussi acommoder la loge, & remettre un autre crochet en terre, & visiter le filet s'il n'y a rien de rompu ou mangé des rats & souris, & le rabiller. On aura deux ou trois livres de cordes, qui soient fortes, & moins grosses que le petit doigt, les cordiers l'apellent de la babluë ; aiant tout vôtre fait en état vous irez sur le lieu aux heures de la volée, c'est à dire le matin à l'aube & point du jour, & le soir au soleil couché, & tendrez la pantiere en cette sorte.

Déploiez la corde au milieu de la place nette, & faites une boucle au bout d'une de vos ficelles qui pend aux arbres, & tirez la tant que la corde soit passée dans la poulie, & lors que vous en aurez le bout atachez y une pierre pesante de quatre ou cinq livres & la laisserez au pied de l'arbre, puis prenez l'autre bout de la corde, portez-la au crochet O. Q. & la coupez de longueur convenable, faites y une boucle comme à l'autre bout, & la passez au crochet, ainsi que montre la 11. figure, ajustez l'autre de même : cela fait, déploiez le filet dans le milieu de la place nette, entre les deux arbres, portez-en un bout au côté A. & leliez à la pierre où est araché la corde, & l'autre bout du filet sera lié pareillement à la pierre du côté B. après quoi vous irez proche le crochet O. Q. & tirerez les deux cordes ensemble sans ôter les bouts qui sont passez au crochet, & quand le filet avec les pierres M. N. se remonte jusques aux poulies, ainsi que le fait voir la premiere figure, vous tournerez les deux cordes ensemble trois ou quatre tours sur le crochet pour empêcher que le filet & les pierres ne retournent à bas, puis on atachera chaque ficelle, qui pend à chaque coin du bas du filet au pied des arbres, A. & B. afin de le tenir en état, & d'empêcher que le vent ne le fasse aller de côté & d'autre.

Le filet étant bien tendu, il faut retourner les cordes de dessus le crochet, & s'asseoir dans la loge R. les tenir ferme des deux mains, & prendre garde qu'elles ne soient embarrassées l'une avec l'autre, non plus qu'autour du crochet, ni à donner dans le filet, elle s'échaperoit, s'il y avoit quelque chose qui empêchat les cordes de couler : c'est à quoi l'un doit bien prendre garde.

Pendant que vous tendrez les cordes étant dans la loge, aiez toujours la vuë sur le filet, afin d'ouvrir les deux mains, & à laisser tomber les cordes sitôt qu'une becasse frapera contre la pantiere, où elle s'envelopera incontinent, & tombera avec le filet sur la terre, il faudra promptement lui rompre une aile, & avec le pouce lui crever la tête, puis sans s'amuser à la vouloir ôter du filet, il faut courir au crochet reprendre les deux cordes ensemble, remonter le filet, & se retirer dans

POUR FAIRE UNE PANTIERE EN TRAMAIL OU CONTRE-MAILLE.

Table 7. Page 37. 2. Partie du second Tome.

la loge comme auparavant, & quiter derechef pour en prendre d'autres, quelquefois on n'a pas le tems de remonter le filet, qu'il en passe par dessus, & d'autres donnent dedans qu'il n'est que demi monté, vous pouvez juger par là, que plus la personne est prompte à tendre & remonter la pantiere, plus elle prend de gibier; beaucoup de fois il s'y prend une compagnie de perdrix tout d'un coup, principalement quand il y a quelque piece de terre ou vigne proche, & au droit de la passée, & le plus souvent quand il s'en rencontre des deux côtez: lors que la passée ou clairiere est sur un chemin, mais un peu à l'écart, on y prend par rencontre des liévres, renards, & loups, c'est par cette raison que vous devez toûjours porter quelque bâton ferré pour les tuer, ils ne s'y prennent pourtant pas si aisément, que les becasses: encore qu'ailleurs je montre la maniere de prendre les bêtes à quatre pieds, je ne crois pas que l'on trouve à redire si j'en parle en ce lieu, puis que c'est un sujet qui a du raport avec celui-ci.

Je vous dirai donc qu'il ne faut pas que le filet traîne à terre, il en doit être élevé de quatre pieds, si l'animal vient devant vous il faudra le laisser passer le filet, & sitôt qu'il aura passé, le laisser tomber en même tems, faire du bruit pour épouvanter la bête, qui voulant retourner sur ses pas, s'envelopera dans la pantiere, & vous la tuerez, & retirerez promptement pour remonter le filet, si par hazard elle venoit de derriere vous, il faut atendre qu'elle soit avancée jusques à une ou deux toises du filet que vous laisserez tomber, & l'épouvanterez en même instant, elle voudra retourner sur ses pas lors qu'elle apercevra la pantiere: mais vous voiant elle fuira du côté du filet, & se jettera dedans.

Si la pantiere est étenduë proche d'un étang ou des prairies aquatiques où les canards frequentent, on y en prendra: mais il faut que la loge soit si bien faite, qu'il ne vous puissent apercevoir, il y a deux moiens pour tenir les cordes de la pantiere sans se faire mal aux mains, & vous garantir du froid.

Le premier moien est, suivant la 11. figure de la même table, suposé que le crochet soit marqué du chiffre 1. les bouts des deux cordes 2. & 3. & que les deux lignes 5. & 6. soient les cordes bandées, qui tiennent le filet tendu; lorsque vous serez assis dans la loge, tenez bien fort d'une main l'endroit marqué 7. & de l'autre main passez les deux cordes ensemble redoublées au chiffre 4. par entre vos jambes, & raportez les par dessus la cuisse, puis les tenant bien ferme quitez l'endroit 7. & avec l'une ou l'autre main vous tiendrez ainsi les cordes sans peine: mais soiez bien prompt à l'ouvrir, & écartez les genoux quand la beccasse donnera dans le filet.

L'autre maniere pour tenir le filet sans avoir froid ni se blesser les mains, est representé par la 3. figure de la même table, suposé que le siege de la loge est à la lettre R. coignez un piquet H. gros comme deux fois le pouce & qu'il soit haut de terre de quatre doigts, & à un pied & demi de ce piquet en allant vers la pantiere aux endroits marquez K. & M. mettez en terre deux autres gros piquets, I. L. qui soient élevez de terre environ un pied tout au plus, étant tout deux percez à deux pouces proche du bout d'en haut d'un trou à mettre le doigt, aiez un morceau de bois, N. D. O. qui soit tourné, & que les deux bouts N. O. ne soient pas plus gros que le petit doigt, afin qu'ils tournent facilement dans les deux trous des piquets, I. L. où on les fera entrer, il faudra faire un trou au milieu de ce bois tourné, qui soit assez gros pour y mettre une cheville grosse comme le doigt, & long de cinq ou six pouces: ce morceau de bois doit être fiché dans les trous avant que de coigner les deux piquets.

Aiez outre cela un autre morceau de bois, H. G. F. qui soit plat comme quelque morceau de douelle de tonneau, & l'entaillez par les deux bouts en forme de croissant, afin qu'il se puisse tenir joignant le piquet H. la machine étant ainsi faite, quand vous aurez tendu & monté le filet, supofez que les deux lignes A. B. en soient les cordes, levez les toutes deux d'une même main, & de l'autre les doublant à la lettre C. tournez les un tour sur le bout D. de la cheville du millieu, puis en poussant l'autre bout E. du côté du filet; vous ferez faire un moulinet au morceau de bois rond N. O. deux trous, & l'arrêterez en posant l'un des bouts de la marchette H. ou F. contre le piquet R. & l'autre contre le bout E. de la cheville, si bien que le poids de la pautiere fera que le moulinet voulant tourner sera arrêté par la marchette, vous pouvez donc par ce moien tenir les mains dans vos pochettes, sans avoir crainte que le filet tombe, mais aiant toujours le bout du pied sur le milieu G. de la marchette, & d'abord qu'une beccasse donnera dans la panriere; donnez du pied, le filet tombera aussi promptement, que si vous le teniez avec les mains.

Pour faire une Pantiere en tramail, ou contre maillée. Les pantieres triples, ou contre-maillées servent principalement pour les passées qu'on a faites autour des forêts, elles sont commodes, en ce qu'une même personne en peut tendre plusieurs, sans être obligée d'y guetter, car les becasses s'y prennent d'elles-mêmes, vous en avez un modelle dans la 18. figure de la 1. table de ce Livre.

Pour y travailler, vous devez prendre la mesure de la largeur & hauteur du lieu où elle doit servir, & l'atacher à un clou pour faire l'aumé en mailles quarrées de la maniere contenuë lequel aumé sera de bon gros fil retors en quatre brins, & les mailles de dix ou 12. pouces de large. La toile doit être de fil bien delié, retors en deux brins, & la maille de deux pouces de largeur, ou deux pouces & demi; laquelle toile on fera deux fois ou deux fois & demie aussi longue & large que l'aumé, afin qu'elle ait beaucoup de poche, il la faut mettre entre deux aumez, & monter tout le filet en cette sorte.

Etendez un des aumez à terre dans une grande place bien unie, & nette de brins de bois, & autres choses qui pourroient vous nuire, ataché le des quatre coins, A. B. E. F. avec des piquets, puis passez une ficelle bien unie & sans aucun nœud dans le dernier rang de mailles qui fait tout le tour de la toile: ce qu'étant fait, il faudra atacher le bout de cette ficelle, & le coin de la toile au coin A. de l'aumé, puis menant la ficelle tout au long du bord A. Q. B. on la liera pareillement avec un coin de la toile, au coin B. de l'aumé, & de là en continuant de mener la ficelle, on atachera un autre coin de toile à la lettre F. & enfin le dernier coin à E. aprés quoi on dispersera la toile également, en sorte qu'elle fronce & poche

par tout, puis vous passerez l'autre aumé par dessus cette toile, pour lier aussi ses quatre coins, avec ceux de l'autre A. B. F. E. quand la toile sera ainsi enfermée entre ces deux aumez, il faut prendre de bon fil, & atacher le bord des deux aumez, & la ficelle qui passe dans le bord de la toile ensemble, ainsi qu'on voit par les brins de fil, qui paroissent marquez des chiffres, 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. & faire de même tout autour du filet, pour les trois qui sont les uns sur les autres, n'en faire qu'un, il faudra aussi dans toute son étenduë en certains endroits, comme de trois pieds en trois pieds lier avec un brin de fil les deux aumez ensemble, ainsi qu'on voit par les endroits marquez des lettres, G. H. I. K. L. M. N. O. P. & autres lieux où il y a de petits nœuds, afin que le filet étant tendu en l'air, la toile ne descende dans le bas, ce qu'elle feroit, si les aumez n'étoient ainsi liez ensemble, & se trouveroit quelquefois plus de poche en un endroit qu'en l'autre.

Aiant ajusté toute la pantiere l'on prendra une corde de la grosseur du petit doigt, laquelle on coudra tout autour pour la border, il faudra laisser aux deux coins A. B. deux boucles de la même corde, longues de chaenne demi-pied, & aux deux autres coins E F. on laissera pendre deux autres bouts de corde longs d'une toise, pour lier le filet aux arbres, & le tenir en état pendant les grands vents, & aussi que les becasses s'en prennent mieux.

Il faudra teindre cette pantiere en couleur brune, pa ce qu'elle paroitroit trop.

Pour faire une pochette ou poche à faisans & perdrix. J'ai montré ailleurs le moien de faire des filets, comme pochettes, ou poches à lapins, on fera celles pour les faisans & perdrix de la même sorte, elles ne different en rien qu'en la longueur, qui doit être de quatre ou cinq pieds entre les deux boucles; il faut faire ces poches de fil bien delié, & pourtant fort & retors bien rondement qu'il ne serviroit point, on ne les fait jamais que de mailles à lozanges, large de deux pouces chacune, il faudra faire la levure, ainsi qu'il a été montré cy devant, & de vingt mailles, & quand il sera fait, passer une ficelle bien unie & assez deliée tout autour, ainsi qu'aux pochettes pour les lapins, puis teindre le tout en verd, ou autre couleur que j'enseigne en son lieu & si ces filets ne doivent servir qu'aux faisans, faites les plus forts, c'est à dire, que le fil en soit retors en trois brins, & pour les perdrix, il sufira en deux brins.

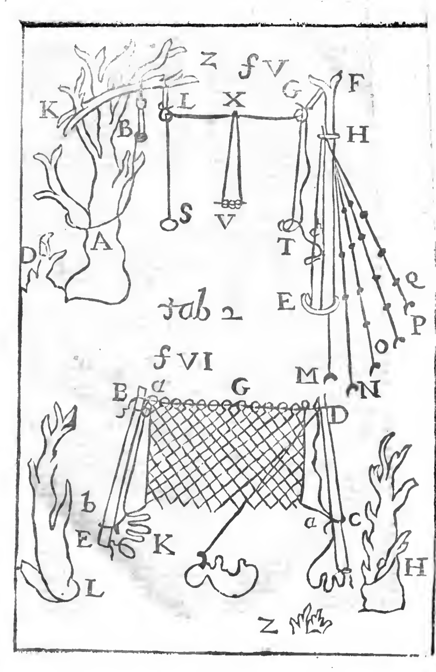
Pour faire des pantieres aux grandes Forests. Dans les grandes forêts où le bois est également fort & haut, il est bien dificile de faire des clairieres à moins d'abatre quantité d'arbres, & encore ne seroit-on pas assuré que la pantiere y fut bonne, si ce n'étoit qu'il y eut quelque place de dix ou douze arpens, ou plus, laquelle fut sans arbres, & que la clairiere y aboutit, sinon vous pouvez experimenter l'invention que fait voir la cinquiéme figure de la seconde table, je supose que vous aiez lu & compris l'avertissement du premier chapitre touchant le vol de la becasse, choisissez quelque endroit au bord de la forêt qui soit bien net, par exemple, je supose les arbres, A. D. pour la forêt, & l'espace entre l'arbre A. & la lettre E. la place nette, qui doit avoir cinq ou six toises de largeur, choisissez un arbre haut & droit au bord du bois, comme seroit celui marqué A. afin de l'ébranler du côté de la place nette, & y atacher au haut une perche forte, marquée des lettres K. R. Z. tout ainsi que j'ai enseigné en un autre endroit, cherchez dans la forêt un arbre moienement gros E. F. qui soit le plus haut & droit que faire se pourra, après l'avoir ébranché d'un bout à l'autre, transportez-le sur le lieu de la pantiere, & faites un trou en terre à l'endroit E. qui soit profond de trois, quatre, ou cinq pieds, & éloigné de six ou sept toises du bord de la forêt A. posez dedans ce trou le gros bout de l'arbre coupé, relevez-le & l'arrêtez tout droit aiant lié auparavant à deux ou trois pieds proche le bout F. plusieurs liens de bois atachez bout à bout les uns des autres, comme vous le voiez par les lettres A. B. C. D. E. F. G. H. I. K. afin de les arrêter ferme avec des crochets de bois mis en terre tout autour: éloignez du pied E. d'une toise & demie, & de la façon que sont les cordes qui tiennent un mas de navire, ou d'un bateau, il faudra pourtant prendre garde d'en mettre qui aillent dedans la clairiere ou espace A.E. de crainte que le filet ne s'y embarrasse, vous observerez de planter si bien vôtre arbre coupé, que la pointe F. soit panchée d'environ deux pieds sur la passée vers la forêt; & d'y atacher de bonne heure une poulie C. au petit bout, avec une corde ou ficelle passée par dedans, tout ainsi qu'à l'arbre A. où se voit la poulie L. Vous y pourriez bien laisser les grosses cordes: mais parce que les larrons seroient peut-être tentez de les prendre, je vous conseille de n'y laisser que des ficelles & même de les faire courtes, y atachant quelque petite ficelle B. à un bout, & lier l'autre au tronc de l'arbre, en un endroit où l'on ne puisse toucher sans monter principalement à celle de l'arbre coupé E. H. & si vous voulez encore mieux faire, portez avec vous une échelle legere, de six ou huit pieds de haut, pour frustrer les larrons, & vous exempter de la peine qu'il vous faudroit prendre de monter au haut de l'arbre quand on a pris les cordes.

Je veux vous donner une autre invention, qui est, qu'aiant détaché le filet des pierres, après que la volée est finie; vous prenicz les deux cordes ensemble, & remontiez les pierres jusques aux poulies, puis aiant fait un nœud X. vous le laissiez monté seulement deux ou trois toises, selon la hauteur des poulies, puis aiez un baton V. long de deux pieds, fendu par les deux bouts, sur lequel vous ploierez tout le reste de la corde, & la ferez après passer ces deux brins dans les deux fentes des bouts du morceau de bois, & laisserez aller le tout en haut, ainsi les pierres S. T. baisseront jusques à la moitié de la hauteur des arbres, à cause que les cordes sont noüées ensemble à la lettre X. & le reste prendra avec le baton V. si bien que pour les ravoir, il faudra prendre une longue perche avec un crochet au bout pour ne acrocher le morceau de bois V. & le tirer, ou autrement avoir une ficelle, & y atacher une pierre grosse comme un œuf au bout pour la jetter entre les deux cordes par dessus le baton V. & le tirer par ce moien comme avec le crochet, pour le surplus de la pantiere on observera tout ce qui a été dit, il me reste à vous dire qu'il se peut faire un nombre de ces pantieres tout autour d'une forêt, & même qu'une personne en peut tendre dix ou douze si les filets en sont triples ou contremaillez ainsi que la 38. figure de la table vous l'enseigne.

SECONDE PLANCHE

MANIERE DE FAIRE DES PANTIERES AUX GRANDES FORETS.

Table 2. Page 38. II. Partie du II. Tome.



Autre sorte de Pantiere qui s'apelle volante. Vous aiant montré la maniere de faire de deux façons de pantieres, je croirois pecher contre le dessein que j'ai de donner la connoissance des inventions propres à prendre les oiseaux de passage, si je laissois en arriere l'usage de la pantiere volante, ou à bouclette, que quelques uns apellent pantine & panteine, qui est utile en tous lieux, principalement aux païs où il n'y a que des bois taillis & des forêts, dont les proprietaires ne voudroient pas souffrir l'abat des arbres ou branches necessaires pour construire les deux sortes de pantieres dont j'ai parlé. La 6. figure de la 2. table est faite pour ce dessein. Aiez deux perches E. B. D. C. grosses comme le bras, longues de trois toises & demie, bien droites & legeres, coupées en pointe par le gros bout, vous atacherez à chaque petit bout B. D. une boucle de fer, ou de cuivre, ou de quelque autre matiere propre pour servir en façon de poulie, vous aurez aussi un filet ou pantiere à bouclette, dont j'ai montrez la fabrique, par dedans lesquelles bouclettes il faut passer une ficelle forte, qui soit unie & longue de douze toises, laquelle ficelle se voit marquée des lettres à G. C. F. vous la plierez, afin qu'elle ne se mêle pas avec le filet.

Aiez pareillement un crochet de bois F. long d'un pied, & le liez avec tout le bagage, pour s'en servir au besoin, il est à noter que cette pantiere ne s'étend que sur le bord d'un bois taillis proche d'une piece de terre ou vignes, dans les grands chemins, où alées d'une forêt ou d'un paré, principalement quand ces endroits aboutissent sur des campagnes ou placiera qui sa rencontrent dans le milieu des bois.

L'on peut encore la tendre au long d'un ruisseau à la queuë d'un étang, ou bien d'une coulée de prez à la veuë des forêts, bref en tous les lieux où vous croiez qu'il passe des becasses, pour tendre cette pantiere, il faut s'y prendre en cette sorte, supose que l'atbre L. soit l'abord du bois, ou autre endroit où vous desirez tendre, dépluiez le filet, prenez un bout de la grosse ficelle qui passe dans les bouclettes, & l'atachez au bout de la perche, à la lettre B. passez une petite ficelle E. K. dans la boucle qui est au bout B. & la noüez à la premiere bouclette A. de la pantiere, afin de la tirer comme un rideau de lit, piquez aprés cela la perche tout au rais du bois, L. de sorte qu'elle tienne bien ferme en terre, & soit un peu panchée vers l'arbre H. prenez l'autre bout F. de la grosse ficelle, & le passez aussi dans la boucla D. qui est liée à la pointe de la perche D. C. laquelle vous piquerez pareillement en terre, à cinq ou six toises loin du bois, ou de l'autre perche B. E. aprés cela retirez vous à six ou huit toises du filet au pied de quelque buisson ou arbre, ou bien de quelque branche qu'on aura piquée exprés vis à vis de la pantiere, comme au lieu marqué Z. ou à F. auquel endroit il faudra ficher le crochet, & y lier le bout de la grosse ficelle, & aprés la tirer toute, jusques à ce que le filet soit monté, & lors vous tournerez la corde, deux ou trois fois autour du crochet, afin de la tenir arrêtée pendant que vous irez tirer la petite ficelle E. K. pour étendre le filet, ce qu'étant fait, retournez au crochet, détournez la corde, & assoiez-vous auprés du buisson sans remuer, aiant toûjours la vuë du côté de la pantiere, afin de la laisser tumber quand la becasse donnera dedans, & sitôt qu'elle sera prise il faudra la tuer, & remonter promptement le filet, & tirer la petite ficelle pour les tendre, & faire tout comme la premiere fois, il ne sera point mal à propos de mettre une petite ficelle à la derniere bouclette C. du filet, comme à l'autre côté, ou en aura plutôt ajusté la pantiere, ceux qui tendent ordinairement de cette sorte de filets, portent avec eux une longue perche avec quoi ils étendent le filet sur la grosse ficelle, mais l'invention en est meilleure avec deux petites ficelles, comme je viens de dire: l'experience vous instruira du reste.

Moien pour faire les Pantieres de toutes façons de mailles. On fait ordinairement les pantieres en mailles à lozanges, parce qu'il se rencontre peu de personnes qui les sachent faire d'une autre façon: pour moi je conseillerai toujours de le faire, tant qu'on pourra, de mailles quarrées, ainsi que je l'ai dit, étant faites de cette sorte, & étendues dans la passée, elles ne paroissent presque point, & quand il se mêle quelque brin de bois parmi, on les en ôte facilement, ce qui fait trop froncer les filets en certains endroits, & rendent un espace obscur, qui épouvante la becasse, & la fait retourner en arriere, ou passer par dessus.

Il y a encore à redire aux pantieres à lozanges, en ce qu'il faut plus de fil & de travail, qu'aux filets en mailles quarrées, qui sont plutôt faits, & ausquels il n'y a pas une maille superfluë, je les mets l'une & l'autre à vôtre choix.

Si vous faites la pantiere de mailles à lozanges, prenez la mesure de la largeur du lieu où vous la voulez tendre, & faites la levettes deux fois aussi longue que cette mesure, sa hauteur sera depuis la branche où est la poulie jusques à deux pieds proche de la terre, & pour vous le faire mieux comprendre, voiez la premiere figure. La largeur se prend depuis la lettre V. jusques à la lettre X. qui sont les endroits où doivent tomber les pierres M. N. quand le filet sera tendu, la hauteur est prise à la poulie en descendant proche de la lettre V. vous ferez donc le filet long du tiers plus que cette hauteur, parce qu'étant étendu en large, il s'acourcit du tiers, lors que tout le filet sera maillé, vous passerez une corde un peu moins grosse que le petit doigt, dans toutes les mailles du dernier rang, M. N. & arrêtez les deux côtez, atachant les six premieres mailles du rang ensemble à la corde, au lieu marqué Q. en sorte qu'elles ne puissent couler, & en ferez autant à l'autre côté R. distant de Q. selon la largeur de la passée, laissant le reste des mailles du haut de la pantiere, libre de pouvoir couler d'un côté & d'autre, ainsi qu'un rideau de lit, aprés cela il faudra atacher une ficelle à la corde Q. & une autre à la lettre R. qu'on fera passer dans le dernier rang de mailles des côtez, afin de lier le filet en état aux deux arbres A. B. on laissera pendre un pied ou deux de la corde à chaque bout Q. R. du filet, pour atacher la pantiere aux pierres, lors qu'il la faudra tendre.

Si vous voulez que la pantiere soit emmaillée quarrées, prenez la largeur & la hauteur, ainsi que je viens de dire, & travaillez comme je l'ai dit ci-devant.

Le filet étant achevé, bordez-le par en haut, avec une corde assez forte, & passez deux ficelles par les mailles des deux côtez, ainsi qu'à celle faite à lozanges, y laissant pareillement deux bouts de la corde pour la lier aux pierres.

Autre Paniere simple avec des bouclettes. Les panrieres volantes, ou à bouclettes ne se font que de mailles en lozanges, parce qu'il faut qu'elles coulent au long d'une corde, ainsi qu'un rideau de lit, vous en trouverez la forme dans la 6. figure elle ne doit avoir plus de cinq ou six toises de larges, & deux & demie, ou trois toises de hauteur. Les mailles auront deux pouces de largeur, on peut si on veut, les faire de deux pouces & demi, ou trois pouces de large, & non davantage, il faut que ce filet soit fait de fil bien delié, & pourtant fort, & atacher des bouclettes de cuivre à toutes les mailles du dernier rang d'en haut B. D. j'ai amplement décrit la maniere d'ajuster ces bouclettes, il faut commencer ce filet comme je l'ai dit ci devant, & faire la leveure deux fois aussi longue, qu'on veut que la pantiere ait d'étenduë, puis lui aiant donné le quart de plus que la mesure de la hauteur, on acommodera les oouclettes, lesquelles étant ajustées en l'état qu'elles doivent être, vous passerez une corde moiennement grosse, ou bien une ficelle grosse comme une plume à écrire par dedans toutes ces bouclettes.

On aura auV deux autres petites ficelles A. B. C. D qu'on passera par le dernier rang de mailles des deux côtez, dont l'une sera atachée à la bouclette A. & l'autre à la bouclette C. pour tenir la pantiere en état, quand on s'en servira, c'est pourquoi on laissera les deux bouts B. D. libres, & plus long que la hauteur du filet de neuf ou douze pieds, si vous me croiez, vous teindrez cette pantiere en couleur brune, aussi bien que les autres.

PAG

Lors qu'il y a des Pages dans la maison d'un grand Seigneur, comme étant Gentilhommes, ils ne servent qu'à lui faire honneur, on ne les met là que pour aprendre à vivre & à faire leurs exercices, il faut avec cela qu'ils soient sages, honnêtes, civils: qu'ils s'atachent à bien faire les commissions que l'on leur donne, qu'ils suivent par tout leur Seigneur & qu'ils ne l'abandonnent point, il faut aussi pendant qu'ils sont Pages qu'il obeïssent à l'Ecuier dont ils dépendent & qui a soin de leur conduite, qu'ils visitent souvent les chevaux en son absence; ce faisant ils obligent le Seigneur à les considerer, & souvent par ce moien ils deviennent Ecuier à leur tour.

PAL

PALFRENIERS. Les Palfreniers avancent leur fortune, s'il font bien leur devoir, qui consistent à avoir bien soin des chevaux qu'on leur met entre les mains & qu'ils doivent penser, commençant toujours par ceux que monte le Seigneur, & continuer par les autres que montent les gens de sa suite: car le cheval de monture a besoin d'être particulierement bien pensé, puis que souvent en dépend la perte ou le bonheur de celui qui le monte, il faut donc qu'ils aient bien soin de les penser soir & matin, de tenir l'écurie bien propre & bien nette, de faire la litiere le soir, & de la relever le matin, de les faire boire, & de leur donner l'avoine aux heures qu'ils ont acoutumez, les mettre au machigadou, bien secouër leur foin avant que de le mettre dans le ratelier, leur bien froter les jambes, quand ils reviennent de dehors, prendre garde qu'ils soient toujours bien ferrez, leur faire les crins quand ils en ont besoin, les bien couvrir de leur caparasson, bien netoier les montures des brides, bien écurer les mords de peur qu'ils ne se roüillent, prendre garde qu'il ne manque rien aux selles, qu'elles ne blessent point les chevaux, & si elles ont besoin de quelques reparations en avertir l'Ecuier, ou ceux dont ils dépendent. Quand un palfrenier est à quelque personne de moindre qualité, son devoir est toujours le même, & cela ne change en rien ce qui lui est prescrit ci-dessus.

PALMA CHRISTI. Ital. *Girazole*, Esp. *Figuera ded l'Inferno.*

Qualitez, chaud & sec au 1. d.

DESCR. Cette herbe devient grande comme un arbre, de sorte qu'elle est aussi haute qu'un petit figuier, elle a les feuilles du Plane, quoique plus grandes, plus noires & plus unies, distinguées en doigts au bout d'une paume, comme celle d'une main, ses branches & sa tige sont creuses comme un roseau, sa graine vient en grape, qui est rude au toucher.

LIEU. On le seme dans les jardins pour artêter les taupes, sa semence est meure en Août & Septembre.

PROPR. Trois grains de sa graine bien pilez, étant pris par la bouche, purgent la bile & les humeurs aqueuses par dessus & par dessous, avec cette incommodité pourtant qu'elle renverse l'estomac, elle purge la matiere qui sert à fomenter la goute, ce qu'on empêche en y mêlant de la graine d'anis & de fenoüil, la même graine pilée étant cuite dans le boüillon d'un vieux coq est fort bonne à la goute.

PALMES. Ital. *Palma*, Esp. *Palmera*, Allem. *Dadelbaum.*

Qualitez, froide & astringente.

DESCR. C'est un grand arbre, dont le tronc est chargé d'écailles, les rameaux ne croissent qu'à la cime, qui sont rangez en rond, & dont l'extremité est tournée contre terre, ses feüilles sont longues, étroites & doubles, comme les feuilles des roseaux, il produit quantité de fleurs, dont le pied est fort mince, elles sont blanches, disposées en taisin.

LIEU. On en voit en plusieurs endroits de l'Italie dans des jardins, où ils ne portent point de fruit: on l'apotte d'Asie & d'Afrique: il demeure toujours vert, & fleurit au printems.

PROPR. Le palmier est par tout astringent, les dattes fraiches resserrent plus que les gardées: elles font mal à la tête & enivrent. L'usage des seches est bon dans les viandes à ceux qui crachent le sang, à la dissenterie, & au vomissement. Le Diaphænicum, qu'on fait de dattes, purge les flegmes & la colere; les noiaux de dattes sont astringens, & ferment les pores du corps.

PALMIER. Le palmier à un germe tendre, de la longueur d'une condée, duquel sortent d'autres petits rejettons par intervales, éloignez environ de trois doigts l'une de l'autre, d'où naissent des fruits de la grandeur d'un petit concombre, qui sont d'une couleur jaune lors qu'ils sont meurs: leur écorce est comme celle des figues, & on les pele de même quand on les veut manger. Leur chair est comme celle des melons sans graine

ni noiau au dedans, il paroit fade au gout d'abord qu'on en mange: mais dans la suite on le trouve si agreable qu'on ne s'en peut pas rassasier; il ne nourrit pas beaucoup, il est bon aux chaleurs de la vessie & du poulmon, quoique d'ailleurs il provoque l'urine & incite à la luxure: il lache le ventre; mais si on en mange trop il nuit à l'estomac & opile le foie, pour le corriger il faut user aprés d'eau miellée ou de gingembre vert.

Palmier sans fruit. Cette plante est haute de cinq ou six coudées, & on la plante comme les autres jettons, elle produit ses feüilles comme le roseau, mais elles sont plus larges, moins pointuës & plus longues: car il s'en trouve de longues de trois coudées & demie, & alant une coudée & demie de large, la côte qui est au milieu est large & épaisse, aiant une infinité de veines aux deux côtez, elles demeurent seches en été, soit de leur naturel ou par la chaleur du soleil, de sorte qu'elles tombent à terre en Septembre & ne reviennent qu'au Printems: son écorce est toute chargée de grosses écailles comme le palmier: au reste ce n'est qu'un tronc qui n'a point de branches, il croit abondamment en Chipre & en Egipte.

PAP

PAPIER. Pour blanchir le papier collé sur le verre & chassis, afin de ne le point recoler tous les ans.

Prenez du blanc de plomb broié à l'eau, étant sec, le rebroiez à l'huile, & peindre le papier: mais pour le mieux, il y faut mêler un peu d'huile crasse, ce qui le fera resister davantage à la pluie & pour être plus de durée, couchez le deux fois.

PAPIER. Ital, *Papiro*.

DESCR. C'est une plante qui ressemble fort au fouchet, ses tiges sont comme celles des joncs, triangulaires, droites, polies, pleines de moële, hautes de 6. ou 7. coudées: elles ont des feüilles au pied, semblables à celles du fouchet ou spargagnion, ses fleurs representent une touffe de cheveux tout autour, avec une infinité de petites masses & filamens au milieu, qui avancent en dehors, entassez comme ceux de la f.uile.

LIEU. Elle vient en Egipte: Pena dit qu'il en a vu dans un jardin à Pise en Italie, d'où il en a pris la description & la figure qui est ici.

PROPR. Il est propre pour faire ouvrir les fistules: on le lie avec du filet aprés l'avoir trempé, aprés on le laisse secher: étant mis ainsi sec dans la fistule, il se rempli d'humidité, & au même tems il s'enfle, ce qui ouvre la fistule, la cendre sert à resserrer les ulceres corrosifs, particulierement ceux de la bouche, mais la cendre de la carte brulée à encore plus d'éficace: en un mot le Papirus est d'un grand usage quand il est sec.

PAPIER. Pour faire du beau papier rouge, prenez du safran batard demie livre que vous laverez dans un sac à la riviere, jusqu'à ce qu'il ne tende quasi aucune teinture, & mettez le marc dans un bassin, le saupoudrant avec de la cendre d'alican apellée soude, une once, & le mettez dans un petit seau d'eau riede en remuant toujours; & aprés l'avoir passé ajoutez y un peu de jus de citron, qui lui donne la couleur rouge: il faut que ce soit du papier de coton, & le tremper dans le bassin.

PAR

PARALISIE. Lorsque l'Apoplexie est foible, elle degenere en Paralisie.

La paralisie est parfaite ou imparfaite, s'il y a privation de sentiment & de mouvement, elle est parfaite, si le sentiment est perdu, & que le mouvement reste, elle est imparfaite, les vieillards qui en sont ataquez en guerissent dificilement, les jeunes gens aisément, pourveu que la matiere ne soit pas extrêmement froide & humide.

La cause externe de la paralisie, peut venir d'un coup à la tête, d'une contusion negligée, de dormir dans une cave, ou sur la terre, ou au clair de la lune, ou d'habiter dans un lieu humide, ou dans une maison nouvellement bâtie, particulierement à Paris à cause du platre, ou de trop s'exercer sitôt que l'on a mangé ou de dormir à midi, ou de boire par excez sur tout de l'eau de vie, & du vinaigre, elle peut être aussi causée par le sang, & le mélancolie.

Mais la plus naturelle est une abondante & crasse pituite, qui descendant du cerveau penetre jusques dans la substance des nerfs.

Ceux qui habitent les pais Septentrionaux & Meridionaux sont plus sujets que les autres à devenir paralitiques, ainsi que les Foulons, les pêcheurs, & gens de marine.

L'urine verte est un avant coureur de la paralisie ou du tremblement.

Quoique la paralisie n'ocupe quelquefois qu'une partie de la langue, qu'un bras, qu'une main, ou la moitié du corps, il ne faut pas laisser d'y aporter les mêmes soins, que si elle étoit parfaite, car en negligeant la simple, elle devient generale, & se tourne ensuite en apoplexie.

Lorsque la paralisie passe un an, elle est tres-dificile à guerir. Pour soulager les vieillards, on les purgera souvent avec des pilules d'agaric, ou d'aloës, la prise sera une dragme, & pour les plus robustes, une dragme & demie, ou leur fera faire un cautere au bras, ou à une jambe, & tous les matins, on leur donnera une prise de theriaque ou d'orvietan.

On leur frotera l'épine du dos d'un baume ainsi composé; prenez une livre & demie d'huile de noix, une pinte de gros vin, une poignée de camomille, une poignée de sauge, une poignée de ruë, une poignée d'absinthe, aiant boüilli tout ensemble jusqu'à ce que le vin soit consommé, l'on le coulera, & à même tems l'on jettera dedans trois onces de terebentine de Venise, avec trois muscades bien pulverisées.

Au lieu de ce baume, l'on leur fera user si l'on veut d'un tel liniment, qui est un peu cher mais aussi tres-souverain; prenez de l'huile de renard deux onces, d'huile d'œufs une once, d'huile de muscade une once, de moële de cerf une once, autant d'huile de terebentine, fondez-le tout ensemble sur un feu lent en remuant toujours, étant hors de dessus le feu, ajoutez ensuite quatre onces d'huile de noix tirée sans feu, prenez deux pleins pots de graisse de bon mouton, faites la cuire, jusques à la consomption de la moitié, ajoutez y un pot d'huile rosat, faites cuire derechef le tout jusques à proportion de la moitié, & en oignez les parties afligées.

Contre la paralisie, il faut froter le lieu paralitique avec de l'huile de renard, l'aurin, de castor,

en y mêlant eau de vie : usez souvent d'eau de canelle, ou de mille-pertuis, ou des conserves de saug., de romarin, d'un arthritique, du melilb., & mithridat, faites étuves sechés avec decoction de lavande, coqs hieble, sauge, marjolaine.

Et quoique l'on ait évité ces accidens il ne faut pas toutefois se negliger, car laissant passer quarante jours, elle se rendroit incurable, particulierement aux gens déja âgez, bien souvent elle vient d'un abcez qui est au cerveau, par fois des nerfs, qui sont extrêmement dellechez : ces deux dernieres ne se peuvent guerir.

PARELLE. Patience sauvage, Ital. *Lapazia*, Esp. *Romaza alba*.

Qualitez, seche du 2. au 3. d.

DESCR. Parelle, l'Oxilapathum a la tige haute d'une coudée & demie, canelée, rougeatre, chargée de fleurs & de branches. Les feuilles sont comme celles de la blete, quoiqu'un peu plus longues, plus ondées au bord & plus pointuës d'un gout un peu aigre : les fleurs sont petites ausquelles succede une graine triangolaire, enfermée dans une peau rouge & verte : la racine à un pied de longueur, épaisse d'un doige, jaune & amere au gout.

LIEU, & tems, on en trouve dans les jardins, & dans les lieux humides : il jette ses feüilles au mois de Mars : il fleurit en Juin.

PROPR. L'eau distilée de ses racines est bonne contre les dartres, élevures de la peau, de la gratelle, & pour ôter toutes les taches du visage : sa décoction dans du vin, quand on s'en sert pendant quelques jours, fait passer la jaunisse.

PARESSE. La paresse est la cause de la ruine des familles & de la pauvreté qu'on y voit, Selon ces paroles de l'Esprit saint, prov. 21. *Omnis piger semper in egestate est.* Tout paresseux sera toujours dans la necessité, prob. 23. *Vestietur pannis dormitatio.* Ceux qui aiment trop le repos, qui dorment la grasse matinée manqueront des choses les plus necessaires à la vie, & n'auront pas même dequoi s'habiller, prov. 28. *Qui operatur terram suam satiabitur panibus, qui autem sectatur otium replebitur egestate.* Celui qui cultive avec diligence ses terres aura du bien en abondance, mais celui qui aura l'oisiveté sera acablé de pauvreté & de miseres. S. Paul 2. Thess. 3. *Si quis non vult operari non manducet.* Que celui qui ne veut point travailler ne mange point : car tous les hommes sont condamnez au travail depuis le peché, & ils rendront conte de tous les momens de tems qu'ils perdront. Ceux-là sont paresseux qui perdent le tems, ou demeurant oisifs, ou donnant trop ou qui passent le tems dans le jeu, la débauche, le cabaret, les entretiens inutiles, les promenades, les visites non necessaires, les vains divertissemens : de là vient qu'on ne réüssit pas, qu'un laboureur, un vigneron, un jardinier, un artisan sont pauvres, parce qu'ils croupissent dans la paresse, & qu'ils ne font que mal leur ouvrage & hors du tems convenable.

PARFUM. Composition du Parfum. Prenez musc une dragme, quatre cloux de gerofle, quatre onces de graine de lavande, civette une dragme & demie, ambregris demie dragme, faites chauffer le pilon & le mortier : aprés prenez le musc, cloux & lavandes, & environ pour un sol de sucre blanc, avec un verre plein d'eau d'ange, ou d'eau rose, aprés broiez le tout dans le mortier, & prenez une poignée de cette poudre, & incorporez-la bien ensemble : puis passez par le tamis, tant que vous tiriez de la force & senteur qui vous plaise, vous y pourrez ajouter jusqu'à deux ou trois livres de poudre, même davantage, pour la civette il la faut mettre au bout du pilon, en brassant & broiant bien ladite poudre, aprés cela prendre la pesanteur de six livres de ladite poudre, que vous mettrez peu à peu dans le mortier, incorporant la poudre & la civette en broiant bien avec le pilon, puis la repasser avec le tamis de crin, pour l'incorporer avec l'autre poudre musquée, & pour l'ambre il le faut tres-bien piler dans le mortier, & y mettre peu à peu environ deux livres de la poudre blanche ci-dessus écrite, ou bien de la grise, tant que l'ambre soit tout à fait pilé ; puis la passer par le tamis de crins & incorporer les trois poudres ensemble.

Vous prendrez un petit sac de peau de mouton blanche bien cousu, avec des nervures aux coutures ; étant racommodée vous mettrez ces poudres & parfums dedans pour les conservet, & en mettrez tant & si peu que vous voudrez, selon que l'on desire les poudres.

PARFUMER. Pour les bien parfumer, prenez du musc telle quantité que vous voudrez, que vous délaierez en eau d'ange : puis prenez gros comme une savonette de la composition ci-dessus & mêlez tout ensemble dans le mortier aprés vous mettrez & incorporeré cela avec vôtre pâte en forme de levain, & enfin faites vos savonetes.

Poudre, pour fortifier la poudre, sur huit onces de poudre mettez une once de borax bien pulverisé & mêlé ensemble.

PARIETAIRE. Ital. *Parietaria*, Esp. *Pervadelmuro*, All. *Maukraut*.

Qualitez, froide & humide.

DESCR. Parietaire, elle a les feüilles comme la Mercuriale, mais qui sont veluës : ses tiges sont rougeâtres, chargées d'une graine âpre qui s'atache aux habillemens : elle fleurit en Juillet.

LIEU. Elle vient d'ordinaire dans les murailles & dans les masures ce qui lui a donné le nom de Parietaria, elle fleurit en Juillet.

PROPR. Elle est absterrive, astriogeante & repercussive, un peu froide & seche, toute fraiche & à demi pilée, étant apliquée sur une blessure nouvelle, elle la guerit sans rien autre, & profite aux inflammations : trois onces de son jus, ou sa decoction prise en breuvage guerissent sur l'heure la retention d'urine, la gonorrhée & la toux, & même apaise les douleurs de dents, quand on s'en lave la bouche, & remet la luette, restraint l'inflammation d'icelle & du gosier : sa distilation rend la peau du visage belle : on s'en sert aux clisteres pour les coliques nephretiques & pour provoquer l'urine, pour le même efet on l'aplique sur le bas du ventre frite dans la poële.

PARIETAIRE. La parietaire se plait pour l'ordinaire à voir contre les murailles, elle croit aussi parmi les haies, & les vignes.

Sa decoction, ou son eau mêlée avec du vin blanc, & d'huile d'amandes douces, font uriner, & jetter beaucoup de sable, son suc mis dans l'oreille en apaise la douleur, & guerit les fistules du fondement, & y mêlant un peu de sel, elle ouvre les hemorrhoides, & d'en bassiner ou laver le visage, elle decrasse & rend la peau fort belle & unie, l'on s'en sert aussi dans les lavemens pour apaiser la colique bilieuse.

Cataplâme fait de Pariétaire & de graisse de Chevre est un singulier remede pour les goutes & eliures. Les feuilles fricassées avec du beurre frais ou graisse de chapon, mises en forme de cataplâme sur le ventre apaisent la colique, le jus mêlé en pareille quantité avec vin blanc & huile d'amande douces recenment faites, alege les douleurs & tonmens de la pierre, un cataplame fait de pariétaire verte pilée avec mie de pain, huile de lis, rosat ou camomille, resout les apostumes, qui surviennent aux mammelles, elle est propre pour les clisteres remolitifs & bains deterfifs.

PAROTIDES. Ce sont des tumeurs qui abondissent aux glandes des Oreilles par une abondance de sang bilieux, pituiteux, ou melancolique, s'il est bilieux, les glandes sont enflées, rouges, dures, excitant des douleurs extremes, s'il est mélancolique, les douleurs ne sont point si violentes, & la tumeur est plus souple, s'il est pituiteux, la tumeur est douce, & va en abourissant, il arrive ainsi que les parotides sont des restes de certaines fievres, quelquefois elles sont des simptomes d'une crise, mais la plupart du tems c'est un dépôt des humeurs du cerveau.

A celles qui sont causées d'un sang boüillant, & bilieux, il ne faut pas d'abord apliquer aucun astringent, ni repercussifs, ni rien qui puisse trop à coup refroidir, au contraire l'on commencera par des lavemens qui rafraichissent, & humectent les entrailles & par des saignées autant que les forces & l'âge le permettront, ensuite l'on mettra sur la tumeur un liniment, composé de deux jaunes d'œufs, d'une once & demie de beurre frais, de deux onces d'huile d'olive, de quatre onces de mussilage, de lin & de fenu grec mêlée ensemble, & que l'on fera un peu chaufer à toutes les fois que l'on en apliquera, si l'on remarquoit beaucoup de plenitude dans les humeurs, l'on purgera doucement avec une once & demie de casse dissous dans deux verres de petit lait, ou avec deux onces de sirop de roses dans une decoction de tamarin, ou avec des tablettes *de succo rosarum*, dans un boüillon assaisonné de bonnes herbes, rafraichissantes, ou pour les femmes deux onces de sirop de fleurs de pêches délaiez dans une petite infusion d'un gros de rhubarbe, & d'une demie dragme de canelle.

Que si la tumeur avoit peine d'abontir, l'on se servira de ventouses, apliquant sitôt qu'elle seront ôté s, ce cataplâme.

Prenez deux onces de fole farine, une once & demie de farine de lin, autant de fenu grec, trois onces de graisse de porc, demie once de figues grasses, faites cuire tout ensemble dans une decoction de mauve, ou de guimauve, ou de camomille en consistance de boüillie, étendez le ensuite sur du linge, & l'apliquez tout chaudement.

A celles qui sont engendrées d'un sang pituiteux & mélancolique, l'on les frotera avec de l'huile de lis & de camomille, sinon on prendra du vieux oing, de la graisse d'oie & de poule, de chacun deux onces, d'huile de lis demie once, avec autant de miel, mêlez le tout ensemble & en frotez chaudement avec du coton, ou bien l'on prendra trois onces d'oignons cuits sous la cendre, demie once de farine de fenu grec autant de celle de lupin, que de lin, deux à trois onces d'huile de lin, faites en un cataplame, que l'on renouvellera souvent.

L'on pourra encore si l'on veut prendre deux onces de fiente de chevre que l'on fera boüillir, dans deux verres de vin avec demie once d'huile de lin & autant de miel, & aprés que l'humidité sera consumée, l'on posera sur le mal cette maniere de pommade, ensuite l'on purgera avec deux onces de manne fonduë; dans une decoction de deux dragmes de sené, ou dans un boüillon, sinon l'on fera user de pilules cochées, ou d'angelique.

Pour les parotides, il faut faire un cataplâme de farine d'orge, cuite en hidromel, en y ajoutant mucilages de guimauve, de philium, & huile de lis, le cataplame fait de fiente de chevre, beurre frais, & lie d'huile de noix, digere les parotides.

PAS

PASSERAGE. Ital. *Piperora.* Allemand, *Pfeffkraut.*

Descr. Sa racine est de la grosseur d'un doigt: il n'a qu'une tige droite, menuë, unie, remplie d'une moële épaisse: il se partage ensuite en plusieurs branches étant quelquefois haut de deux coudées, il a les feüilles du citronier & quelquefois plus grandes, dentelées tout autour d'un verd jaunissant, & qui ont le gout de la moutarde: ses fleurs sont petites, blanchatres, & qui viennent en grande quantité.

LIEU. Il s'en trouve à Montpellier, à Lion, à Bâle & ailleurs: elle fleurit au mois de Juin & en Juillet, & elle est verte pendant tout l'hiver dans les jardins, ce que Bauhin dit avoir vu.

PROPR. Il est d'une nature fort chaude & atractive, à cause dequoi aiant apliqué toute l'herbe concassée sur quelque partie, elle la fait rougir, & si on la met dans les chaussons sous les pieds en marchant dessus, elle guerit les fluxions qui travaille les yeux par la revulsion des humeurs en bas: il guerit les dartes farineuses.

La racine de passerage pilée avec graisse de porc ou avec la racine de campane, & apliquée en forme de cataplame sur la goute sciatique la guerit entierement;elle ôte les grosses taches, & lentilles du visage.

Passe-fleur 2. espece.

Qualitez, elle échaufe & desseche comme la Renoncule.

Descr. La seconde espece d'Anemone ou Passefleur a les feüilles plus grandes & plus dentelées, & a ses tiges semblables à la precedente: si ce n'est qu'elles sont un peu plus grosses, vuidées & plus droites; ses fleurs sont moins incarnates, aiant leurs têtes bourruës tout autour comme l'autre, sa racine est courte comme celles des Responces, aiant plusieurs filamens, & d'un gout mordant.

Lieu, elle nait dans les haies; dans les collines, & dans les lieux cultivez, & fleurit au printems.

Propr. Cette plante a une grande acrimonie, & par ainsi le jus tiré par le nez purge le cerveau; la racine machée atire les phlegmes, cuite au vin cuit & enduite elle sert aux inflammations des yeux, & aide à la foiblesse de la vuë, purgeant les cicatrices d'iceux, elle a les mêmes vertus que toutes les autres plantes.

PASSEMENT. Pour remettre le passement d'or ou d'argent en sa premiere beauté. Prenez un fiel de bœuf, & un fiel de brochet, que vous

mêlerez avec de l'eau nette, & en frotez vôtre or ou vôtre argent, & vous le verrez changer de couleur.

PASSEVELOURS. Les Passevelours sont presentement cultivez dans les jardins comme de belles fleurs.

Elles sont non seulement agreables, mais encore propres pour tout flux de sang, tant de la poitrine, de la matrice, que des reins, de la vessie, & des parties ulcerées.

Sa fleur prise en potage restraint le flux de ventre apaise le crachement de sang, principalement s'il y a quelque veine rompuë és poulmons, sa fleur trempé en eau ou vin blanc l'espace d'une heure, rend couleur de vin rouge, duquel on se peut servir à tromper les malades qui demandent du vin.

PASSEVELOURS. Ital. *Amarantho*. Allem. *Tausentschoen*.

Qualitez, les fleurs sont froides & seches.

Descr. du passevelours. L'amarante a ses feüilles plus grandes que celles du basilic, quoi qu'aprochantes, il produit une tige grosse, gresse & rougeatre, jettant une fleur fort rouge faite à guise d'épi, laquelle ne perd jamais sa couleur quelque seche qu'elle soit, dont elle a pris le nom d'Amarante; elle ressemble aussi aux velours dont vient son nom françois: sa graine est petite & noire.

LIEU. On la plante dans tous les jardins, & on la tient même sur les fenêtres: l'épi vient en Août, & la semence en Septembre.

Propr. Elle rafraichit & desseche. La racine & la fleur infusées une nuit dans du vin, étant bu purge la matrice: la fleur étant prise en breuvage sert contre la dissenterie, & le miserere, contre les purgations excessives des mois, & à ceux qui crachent le sang; la graine prise dans du vin cause abondance de lait.

PASSIONS. L'Ame est le principe de toutes les operations de l'être vivant.

Des passions de l'Ame, de ses fonctions & facultez. L'on entend par là, que l'ame de l'homme est dans l'homme le principe de l'alteration, de l'acroissement, de la generation, du sentiment, & du raisonnement, qui sont toutes les fonctions de l'ame vegetative, sensitive, & raisonnable.

De plus elle porte le caractere de la Divinité, elle est essence, spirituelle, immortelle & invisible, qui tend toujours à l'infinité, ne pouvant borner ses conceptions, ni acomplir ses desirs.

L'ardente passion de convoitise, & de desirs sans bornes, fait autant de mal que la joie.

La colere dans un dernier degré repousse le sang & les esprits du dedans au dehors, qui venant à s'enflâmer causent la fievre, la tristesse, d'ailleurs desseche, & amaigrit peu à peu tout le corps, en sorte que l'on meurt, lorsque l'on y songe le moins.

La peur & la crainte extraordinaire fait que la mort arrive quelquefois subitement d'autant que le sang, & les esprits venant à se saisir du cœur étoufent en un moment la chaleur naturelle.

L'on voit par là, que toutes les passions dereglées sont tres-dangereuses, c'est pourquoi l'on tâchera de les dompter par la consideration des accidens qu'elles peuvent causer.

L'on doit donc disposer tellement l'ame qu'elle ne puisse recevoir aucune fausse opinion, à cette fin il faut examiner l'objet qui se presente à la raison, & en faire arbitre le jugement, & l'entendement de peut que l'imagination ne trompe. Alors étant instruit de la verité, l'on saura s'il dépend de la volonté, & de la puissance, car on ne peut sagement faire état de ce qui est en son pouvoir.

Mais si l'on connoit veritablement que l'objet soit conforme à son imagination, & que l'on puisse aisément obtenir le bien, & éviter le mal, que l'on aprehende, il faut pour lors le desirer, autrement ne s'en pas chagriner, car c'est une pure folie de s'embarrasser l'esprit des choses impossibles.

PASTEL Sauvage. Ital. *Glasto Salvatico*. Esp. *Pastel*. All. *Vveydt*.

Descr. Il est semblable au cultivé, bien qu'il ait les feüilles un peu plus longues & plus grandes: sa tige est plus mince, plus chargée de branches qui tirent un peu sur le rouge; & qui ont à la cime plusieurs vessies ou gousses, faites en langues, où est enfermée la graine: ses fleurs sont petites & jaunes.

Lieu. Il nait dans les campagnes & dans les lieux incultes en France & en Alemagne, aux parties plus temperées: il fleurit en Mai & Juin.

Propr. Il est fort acre, comme il paroit au gout: ensuite il est plus desicatif que le cultivé, duquel il a toutes les vertus: étant bu ou apliqué en emplatre, il corrige les incommoditez de la rate, & empêche la nourriture avec plus d'éficace que le cultivé.

PASTENADES. Toutes ont la vertu de faire uriner, d'apaiser les douleurs coliques, & de provoquer les mois des femmes, leurs feüilles pilées & mises sur les plaies qui viennent aux jambes y sont tres profitables.

PASTILLES excellentes. Prenez benjoin deux onces, storax demie once, bois d'aloës une dragme, & charbon de saule à discretion: mettez tout en poudre subtile, ajoutez vingt grains de bonne civette, & de sucre fin à discretion: pulverisez & mêlez lesdites drogues, & les mettez dans un pot boüillir jusqu'à ce que la pâte soit cuite, remuant toujours avec un baton, de peur qu'elle ne brule: alors, si vous ne desirez faire vos pastilles meilleures, ajoutez douze grains d'ambre que vous aurez auparavant broié sur le marbre, avec un peu de sucre, & le jettez dans ledit poëlon: quand la pâte sera cuite & non plutôt, & le tout bien mêlé, formez vos pastilles.

PASTILLES faites autrement & plus precieuses. Prenez du benjoin quatre once, storax deux onces, bois d'aloës une dragme & demie; faites boüillir le storax & le benjoin dans un poëlon bien net avec eau rose l'espace de demie heure, puis y mettrez le bois d'aloës en poudre bien subtile; cela fait, mettez le tout au mortier chaud avec deux dragmes d'ambre gris, & une dragme de civette, & puis chaudement faites vos grains.

PASTEZ de venaison fort bon. Prenez les cuisses de derriere des lievres & ôtez-en les os hachez la chair comme d'un pâtez de veau & en faites une couche dans un plat de la hauteur de deux doigts, aprés une couche de lard & ainsi avec du laurier, des épiceries, du sel, & mettez le en pâte, il semblera de vraie venaison étant de veau ou mouton.

PAT.

PATTE de Lyon, Ital. *Leontopetalo.*

QUALITEZ. ch. & sec. ab. 3. D.

DESCR. Le Leontopetalon produit une tige haute d'un bon pan, & quelquefois davantage, laquelle à quantité de concavitez, d'où sortent plusieurs aîles : elle porte à la cime deux ou trois grains dans des gousses qui sont faites comme des Pois chiches, ses fleurs ressemblent à celle de l'Anemone, & ses feüilles à celles des Choux, quoique déchiquerées comme celles des Pavots, sa racine est noire, & faite comme une Rave, étant toute bossuë & pleine de durillons.

LIEU. Il croit parmi les Bleds & dans les Champs : on en trouvera à Venise, dans la Toscane, & dans la Poüille.

PROPR. La racine étant prise en breuvage avec du Vin, guerit les morsures des Serpens, & à paise incontinent la douleur, on la met dans les lavemens que l'on donne pour la Sciatique.

PATIENCE, espece de graine d'Ozeille, ne se multiplie que de graine qui ressemble à celle de l'Ozeille, hors qu'elle est un peu plus grosse.

PATIENCE, & de l'Ozeille. La racine de la Patience cuite, & apliquée, sur des cloux, ou des apostumes les fait venir à supuration, sa décoction guerit toute sorte de Rogne en y mêlant un peu de Salpêtre, & du Vinaigre, sa graine mise en poudre du prix de deux dragmes, & mêlée avec du Vin, & d'eau de pluye, arrête la Dissenterie, tout crachement de sang, & douleur d'estomac, & ceux à qui les dents branleront, n'auront qu'à macher de sa racine pour les affermir.

Quant à l'Ozeille, elle est extrêmement rafraîchissante, sa décoction fait passer la jaunisse par les urines, battre de ses feüilles avec un peu de Vinaigre ôte le feu volage, & apaise les inflammations, cuite entre les cendres, & mêlée avec un Oignon cuit de même maniere, & un peu de Saindoux, fait meurir toutes sortes d'apostumes.

L'Ozeille est une plante admirable contre la morsure des Chiens enragez : l'on donne à boire de sa décoction tous les jours, l'on en lave la playe, & l'on la couvre de ses feüilles, il faut continuer jusqu'à ce que la morsure soit guerie.

PATURE de Cerf, Allem. *Vvild. Morem.*

QUALITEZ, chaud & subtil.

DESCR. Sa tige est comme celle du Fenouil ou du Romarin, ses feuilles engaleuses de la largeur de deux doigts, & longues comme celles de Terebinthe, quelque peu rudes & découpées à l'entour de la tige ; il sort plusieurs branches qui produisent des ombelles semblables à celles de l'Aneth, avec des fleurs jaunes, & sa graine est comme celle de l'Aneth, sa racine à trois doigts de long, & de la grosseur d'un doigt, blanche, douce, bonne à manger.

LIEU. Il croit en Garirie, & à Trente, même en France prés des chemins & lieux incultes, il fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Sa graine prise en breuvage avec du Vin est bonne contre les morsures des Serpens, on dit que les Biches mangeant de cette herbe, se guerissent par ce moyen des morsures des Serpens.

PATURE de Chameaux, Ital. *Squinanto* Esp. *Pajadelameca, y payadicameltos.*

DESCR. Le jonc odorant est different du Dent de Chien & du Soucher, & sa racine n'est pas utile comme celle du Galanga, car elle ne sert à rien. Il le bon doit être roux, frais, garni de fleurs, même tirant sur le purpurin, qui se fend aisement : quand la plante est fraiche elle a une odeur agreable & sent les roses ; étant broyée entre les mains, elle a une acrimonie qui brûle la langue comme le feu, on l'apelle vulgairement Schœnanthum.

LIEU. Il nait dans l'Arabie le long des Marais d'où il est aporté jusques à Alexandrie, & puis en l'Europe.

PROPR. La racine est plus astringeante que les fleurs : les fleurs sont aussi plus chaudes, étant beuës, elles sont bonnes aux douleurs d'estomac de cause froide, des poulmons, du foye, de la matrice & des reins, & mêlez parmi les contre poisons, font uriner & chassent les phlegmes de la vessie.

Pâturage trois fois plus utiles que ceux qu'on a ordinairement. Pour augmenter les pâturages l'Eté, & augmenter les fourrages l'Hiver : faire qu'un arpent de terre en donnera plus que deux à l'ordinaire, premierement il faut clorre les pâturages d'Eté : si vous êtes en païs, où la terre est liante, il faut élever des fossés : si la terre est seche, il faut y planter des hayes d'épines : si elle est humide & aquarique, il faut y planter de la Saule.

Pour faire cela à peu de frais, & tirer de ces fossez, hayes d'épines, & de saule, plus de profit qu'il ne vous aura couté, au lieu de faire les fossez, avec la pele des Jardiniers seulement, suivant l'usage commun, servez-vous de la Charruë pour remuer la terre, que deux hommes suivront, avec de grandes peles de bois, ferrées par le bout, comme on a pour remuer le Sel, qui jetteront la terre sur le fossé, où deux hommes la rangeront, & batrront avec de gros pilons de bois, comme ont les Paveurs pour enfoncer leurs Pavez, & les unir : & deux autres hommes par le dehors, avec des pêles de fer, comme celles des Jardiniers, tailleront le fossé, ou levée, pour lui donner la baraison, & la battront avec le dos de la pêle, pour lier la terre : ceux du métier m'entendent ; par ce moyen dix hommes en feront plus que cent, suivant l'usage commun : on aura le plaisir en outre, de voir sa besogne bien-tôt faite, & de tirer le double en pâturage. La seule Charruë leve plus de terre en un jour, que ne feroient cent hommes.

Vous pouvez planter en ces fossez & levées, comme j'ay dit ailleurs, par dedans & par dehors, dés la racine de deux pieds en deux pieds, jusques à la couronne du fossé & la couronne aussi, de deux pieds en deux pieds, en tossent, de certains Pommiers sauvages, dont les hommes ni les Pourceaux ne sçauroient manger le fruit, tant il est amer, & néanmoins qui est excellent gardé jusques à Noël, pour faire du Cidre pour l'arriere saison, & du Verjus dés le mois d'Octobre, pour assaisonner les potages, Naveaux & Panez, qu'on fricasse pour les ouvriers, avec un peu d'huile, ou de beurre, sel & poivre ; qui est un ragoût pour eux, par ce moyen ils me venoient servir par preference à tous autres : outre qu'ils étoient tous payez exactement à la fin de la semaine,

& par avance quand ils vouloient.

Outre cela encore la fleur de ces Pommiers sauvages est plus belle, & plus odoriferante, que celle des autres Pommiers: elle fournit une nourriture abondante, pendant la fleuraison aux Mouches à Miel, comme je dirai ailleurs si j'ai le tems de faire ce Traité, & outre cela encore c'est une Tapisserie, & un parfum, pour les maisons de Campagne, dont les avenuës sont plantées de Pommiers, comme sont celles du Comte de Pont-Briand entr'autres, en Bretagne, & du Château de la Meilleray en Poitoux, il est à observer, qu'il faut planter en bataison, dans les fossez, & non pas à plat, afin que la ploye aille à la racine.

Les fossez plantez, & les levées durent beaucoup plus que les autres: car les racines des arbres lient la terre, & la soûtiennent: au lieu que quand la terre est nuë, le Soleil, la pluye, & la gelée la mangent & l'éboulent.

Dans les terres qui ne sont point liantes, il faut y planter des hayes vives d'épine blanche, ou de noire: la blanche vaut mieux, vient plûtôt, dure plus, & donne plus de fleurs pour la nourriture des Mouches à Miel; pour faire ces hayes à peu de frais, belles & agreables, labourez à la ligne avec la Charruë deux pieds de large autour de la terre que vous voulez clorre, levez du premier coup de Charruë toute la bonne terre, qui est toûjours au dessus, & la jettez d'un côté à la droite avec ces pâles de bois serrées dont nous venons de parler: du second coup de Charruë levez un pied de la mauvaise terre, & la jettez à la gauche: si vous avez de vieux terrier proche, curures de vieux fossez étangs, ou marés; mettez en une couche dans le fonds de vôtre tranchée, si vous n'en avez pas, mettez-y la moitie de vôtre bonne terre, & vous couvrirez de l'autre moitie la racine de vôtre plant: vous acheverez de remplir vôtre tranchée de vôtre mauvaise terre, qui deviendra bonne, exposée au Soleil & à la pluye.

Vous planterez vôtre tranchée des deux côtez, à la quinconse, à la ligne, & en bataison: les Jardiniers sçavent cela. Le tout est d'avoir de bon plant d'épines blanches pour avancer l'œuvre: pour l'avoir bon, il faut qu'il ait été semé en bonne terre, si on n'en peut trouver dans le païs, & & qu'on n'aye pas la patience d'en semer, & d'attendre deux ans, il faut prendre de l'épine noire la plus grosse qu'on trouvera dans les bois taillis, pourvû quelle puisse reprendre; la planter courbée l'une sur l'autre, & plier l'Hiver d'aprés ses rejettons, comme ceux de la blanche, jusques à l'avoir conduite à la hauteur que l'on desire: on peut aussi la tondre comme le Buis, ce qui est fort agreable à la vûë: cela est bon pour les Jardins enclos de ces hayes dans les lieux où la pierre est rare.

Pour la décoration des Jardins, vous pouvez encore tailler des Fenêtres dans ces hayes d'épines, de distance en distance, & des colonnes, & autres figures, en forme de galerie, si vôtre jardin principalement a par ce moyen une vûë agreable sur quelque beau lieu, Prairies, ou Rivieres, &c.

Pour achever la décoration de ces hayes, mettez y des rosiers, de trois pieds en trois pieds, que vous entre-lasserez avec les épines: quand les épines sortiront de fleur, les roses y entreront, meslez-en de primes & tardives, vous y aurez des fleurs quasi tout l'Eté, & dequoi faire abondance d'eau rose, sachets, & conserves, dont on tire de l'argent.

Dans les terres aquatiques, vous ferez des hayes de saules, ou autre bois blanc, vous les planterez à la ligne, il ne coute rien de faire quelque chose d'agreable à la vûë: vous taillerez en pied de Biche le bout que vous mettrez en terre, la saule reprendra sans racine, ces hayes n'ont pas besoin d'être doubles, vous l'entre-lasserez comme on a dit cy-dessus, & la courberez en la plantant l'une sur l'autre: on pourra l'emonder de quatre ans, en quatre ans, pour le feu, & divers outils, les rejettons d'une année de la blanche servent de ligature, comme l'osier.

L'ombre de ces hayes sert de para-sol l'Eté au Bestail, qui lui vaut mieux que pâturage: il en a plus de lait que s'il pâturoit, vous les voyez quitter l'herbe la plus tendre, pour se mettre au frais: l'animal tout sot qu'on le croit connoît fort bien, ce qui lui est bon, & ne fait point d'excez, à la reserve du Singe, du Chien, & du Pourceau, d'où est venu le proverbe, qu'on ne fait point boire un Ane s'il n'a soif, à la honte de l'homme qui boit & mange souvent avec excez.

Les pâturages étant separez, vous pourrez laisser meurir l'herbe tant & si peu que vous voudrez: trop tendre, elle est plûtôt mangée, comme le pain chaud, & profite moins: cela donne le cours de ventre au Bestail, le lait moins succulant, & moins de beurre: si l'herbe est trop meure, elle a peu de suc, dégoûte le Bestail, comme le pain trop vieux & trop dur dégoûte les Hommes, & diminuë le lait & le beurre des animaux.

Vous ferez coucher l'Eté, comme il a été dit vôtre Bestail dehors, la fraicheur lui vaut pâturage, sa fiante & ses urines engraissent la terre, & fait pousser l'herbe. Le gardien aura la tête d'un petit rateau de bois, avec quoi il éparpillera par le champ la fiante des Brebis, Vaches, &c, Chevaux; car l'herbe qui croit à l'entour, quand elle n'est pas éparpillée est haute, grossiere, que le Bestail foule aux pieds, & ne pâture pas, ce qui est autant de perdu.

Aprés les Vaches, faites paître le même champ aux Brebis, elles aiment l'herbe courte, faites les parquer au même lieu la nuit, leurs crotres & leurs urines engraissent encore plus que celles des Vaches.

Si vous avez la commodité de l'eau, faites de petits reservoirs, r'amassez-y l'eau tout le jour, & toute la nuit, & le soir en Eté levez l'écluse, & arrosez le champ achevé de pâturer, par ce moyen un arpent de terre sous pâturage vaudra mieux que deux en praye pour faucher.

PATISSERIES. Pour faire des Gateaux molets, on prend un fromage mou, demi-livre de beurre avec un litron de farine & du sel a proportion: cela étant on trempe le tout avec de l'eau froide & lorsqu'on juge qu'il est assez façonné, on le met sur du papier beurré & puis au four.

Autres Gateaux. Prenez une demie quarte de farine de plus pur froment, deux livres & demie de beurre, huit œufs, dont vous ôterez le blanc, détrempez le tout avec de l'eau & du sel, formez en une pâte douce, pliez-là par la moitie, paitrissez-là, étendez-là avec le rouleau, repliez-là encore, & continuant ainsi jusqu'à quatre fois, r'étendez-là pour en former vos Gateaux, puis mettez-les au four.

Quand je dis une demie quarte de farine, je suppose qu'on ait besoin que de cette quantité, ou qu'il en faille moins : cela étant on proportionne-ra le beurre au nombre des Gateaux qu'on voudra faire si l'on veut manger les Gateaux verolles, on se servira de la même pâte que dessus, sur laquelle on étendra des morceaux de fromage fort, avec du beurre.

Les Tartes. Pour les faire, on commence d'abord à former la pâte pour les croutes, & elle se compose ainsi. On prend quatre pintes de fleurs de farine, une livre & un peu davantage de beurre, quatre ou cinq œufs, du sel raisonnablement, qu'on détrempe tout ensemble à l'eau froide ; cela fait on étent la pâte, à laquelle on donne telle forme, & telle grandeur qu'on souhaite, qu'ayent les Tartes, aprés cela on y met de la farce, ou au fromage ou à la crême, si c'est au fromage, voici comme elle se fait. On prend du fromage mou, du beurre frais, des œufs & un peu de farine, le tout mêlé ensemble, & détrempé à l'eau froide avec du sel, & si dés la premiere dose de tout ce qui y entre, on trouve la farce bonne on s'en sert, sinon on l'augmente de ce que l'on juge à propos lui manquer, aprés cela on l'étent sur la pâte qu'on lui a preparée : si c'est à la crême on prend des œufs, de la farine, du bon lait & du sel, & de tout cela on en détrempe tout comme une bouillie qu'on fait cuire, & lors qu'on voit qu'elle est assez épaisse on la tire, étant réfroidie, on l'étent sur la pâte destinée pour elle, les uns mettent dans cette crême un peu de sucre rapé avec eau rose, ou bien de l'eau de fleurs d'orange, d'autres se contentent de l'aprêter seulement : cette farce étenduë on releve artistement les bords de de la pâte, puis on la met au four, comme on ne sçauroit positivement fixer les doses de ce qui doit entrer dans chaque piece de Pâtisserie, que suivant la quantité qu'on en veut faire, je laisse à la prudence de ceux qui se voudront mêler de pâtisser, de ne prendre des uns & des autres, qu'autant qu'il leur en sera necessaire.

Tourtes au Verjus. pour faire toute sortes de de Tourtes, il est question d'abord de sçavoir former une pâte qui y soit propre, & voici comme on la prepare, l'on prend de la farine, & l'on sçaura que sur trois livres, la coûtume est de mettre deux livres & demie de beurre, ainsi du reste à proportion, on n'oublie point d'assaisonner de sel auquel on joint quelques jaunes d'œufs le tout qu'on détrempe à l'eau froide lorsque la pâte est bien paitrie & tenduë maniable, on étend avec le rouleau, puis on la couvre d'une épaisseur de beurre aussi forte qu'elle est épaissement étenduë, & ayant plié cette pâte par la moitie, & renversé les bouts l'un sur l'autre, & mis le beurre nouvellement étendu dedans, on la rétend une seconde fois, puis on la plie, replie jusqu'à cinq ou six fois : cette pâte ainsi preparée, est étenduë cette derniere fois dans la forme qu'on veut qu'aye la Tourte ; puis on y met du verjus confit, comme je l'ai enseigné, aprés cela on la fera cuire & puis la servir chaudement, cette pâte est propre pour toutes sortes de Tourtes, ainsi il n'y aura plus a observer que la difference des farces dont on voudra les remplir, soit aux cerises ou autres confitures.

Tourtes d'Epinards. Avec la pâte ci-dessus étenduë comme il faut mêler une farce d'Epinards, comme je vous vas dire, ayez des Epinards bien épluchez, faites les un peu bouillir dans l'eau, tirez les aprés, laissez les égouter, hachez les bien menus, mettez-y du beurre raisonnablement, des œufs, de la crême en farce ou pour le mieux de la pâte de macaron, de l'écorce de citron, un peu du sel, d'épices ; faites cuire le tout ensemble dans un poëlon, observant de le tourner souvent, crainte qu'il ne brule, cela fait vuidez cette farce dans un plat, laissez-l'y refroidir, puis étendez la sur vôtre pâte dans une Tourtiere, faites la cuire & la mangez. On fait encore des Tourtes de Pommes, d'Abricots, & de Coings, aprés qu'on en aura fait des marmelades.

Tourtes d'Amandes. Ayant la pâte faite, on prend un carteron d'Amandes, puis quelques blancs d'œufs, du sucre râpé avec un peu du sel, le tout mêlé ensemble, & dont on fait une espece de farce, avec un peu de farine ; la farce faite on l'étend sur la pâte dans une Tourtiere, qu'on met aussi au four, ou sur la braise.

Autre maniere. Pêlez des Amandes douces environ deux poignées, en pêlant arrosez les d'eau rose, mettez-y de l'écorce de citron, du sucre, pilez encore le tout ensemble, mêlez-y un peu de farine avec deux blancs d'œufs foüettez, qu'on jeeté dedans, & trois jaunes d'œufs ; cela fait étendez vôtre pâte dans la Tourtiere, accommodez-là avec art, mettez-y vôtre farce répandez y dessus du sucre râpé & puis faites la cuire au four on à la braise.

Tourtes d'Anguilles. Pour faire une Tourte d'Anguile, on étend la pâte dans une Tourtiere dans laquelle on en met, qu'on hache bien menuë aprés l'avoir écorchée & ôté l'arête ; & qu'on assaisonne de sel, de poivre, de cloux de girofle, de la muscade, de fines herbes, de ciboule, de beurre, de capres, de laurier, & de chapleure de pain avec des champignons, & lors quelle est cuite au four ou à la braise, on y met des jaunes d'œufs délayez de verjus & puis on la sert.

Tourtes de Beatilles. Vôtre pâte étant preparée, rangez vos Beatilles dans vôtre Tourtiere, mettez-y des champignons, des ris de veaux, quelques culs d'Artichaux, de moëlle de bœuf, assaisonnez le tout de sel, de poivre, de muscade, & d'un peu de lard broyé, couvrez vôtre Tourte, faites la cuire, & avant que de la servir dorez-la & y mettez des jaunes d'œufs délayez.

Tourtes de Champignons. J'ai assez dit, comme il faut étendre la pâte, sans qu'il soit besoin que je le repette ici : ainsi quand vous voudrez faire une Tourte aux Champignons, prenez-en, que vous mettrez par morceaux & que vous mettrez dans vôtre pâte étenduë dans une Tourtiere, assaisonnez les de fines herbes, de ciboulles, de sel, de muscade & de beurre, couvrez-les, & vôtre Tourte étant cuite servez la aprés y avoir mis des jaunes d'œufs délayez : on fait aussi des Tourtes de Morilles & de Mousserons.

Pâté de Lievre. Pour former une pâte propre à renfermer toute sorte de venaison, on prend pour trois livres de farine, une livre de beurre, & du sel raisonnablement, & le tout ainsi mêlé, on le détrempe & on fait une pâte d'une bonne consistance, la pâte faite on larde le Lievre de moyen lard, & on l'assaisonne de sel, de poivre, de muscade, de clouds & de laurier, avec quantité de bardes au fond du pâté, & un peu de beurre ; l'assaisonnement fait de cette maniere, on met le

Lievre dans une abaisse qu'on accommode artistement, & qu'on met cuire au four, après l'avoir doré avec des jaunes d'œufs: le Levreau se patisse de même.

Paté de Cerf. Ayez du Cerf, laissez le mortifier, lardez-le de gros lard, assaisonnez-le de sel, de poivre, de muscade de clouds de girofles, dressez vôtre abaisse, mettez-y des bardes de lard, du laurier, & d'autres epices, dorez-le, & faites-le cuire au four.

Les pâtez de Sangliers, de Chevreuil, se font de même, c'est ce qui fait que je n'en dirai rien plus.

Pâtez de Carpes. Quand on veut faire un pâté de Carpe on commence par l'écallier, puis on la larde d'Anguilles, on l'assaisonne de bon beurre, de sel, de poivre, de clouds de girofles, de muscade, & de feüilles de laurier, cela ainsi apprêté, on fait une abaisse dans laquelle on met cette Carpe tout de son long, on la couvre aprés, puis on fait cuire ce pâté à petit feu, & lors qu'il est à demi cuit, on y verse par un trou fait exprés dessus, un verre de Vin blanc, aprés quoi on le tire quand il a pris sa cuisson.

Pâté de Godiveau. On fait un pâté de Godiveau, en prenant des rouelles de cet animal, avec de la moelle de bœuf, & un peu de lard, le tout assaisonné de sel, de poivre, de clouds de girofle, de muscade, & de fines herbes, mettez le ragout dans un abaisse, de trois doigts de hauteur, garnissez-le de Champignons, de culs d'Artichaux, faites-le cuire & le servez.

On fait encore des pâtez de bien des manieres, mais il me semble qu'en voila assez pour une maison de Campagne.

PAV.

PAVOT des Jardins, Ital. *Paverodomestica*, Esp. *Dormidero*, All. *Maglamen*.

Desca. Celui qui a la graine blanche, a les feüilles larges comme la Laitüe; mais blanchâtres, sa fleur a une couleur d'un blanc rouge, avec certains poils noirs au dedans, ses têtes sont longuettes, celui qui a la graine noire a les tiges plus petites, plus rondes, plus blanchâtres, sa fleur est rouge: pour le reste il ne differe point du blanc.

Lieu. On le seme dans les Jardins & dans les Champs il fleurit en Juillet & Aoust.

Propr. La graine blanche se met dans le pain & dans les viandes, dans lesquelles elle fait dormir, & sert à ceux qui sont sujets au vestiges, le suc à plus de force; mais il est plus dangereux, l'Opium qui est le jus qu'on tire de la tête des Pavots, pris de la grosseur d'un grain d'Ers à paise les douleurs, sur tout de la tête, provoque à dormir, & apaise la Toux, & la fluxion sur l'estomac.

PAVOT. Le Pavot blanc duquel on use quelques-fois és potages & orges mondez, Tartes & confitures, pour éteindre la soif, faire dormir & rafraichir les grandes ardeurs de la fiévre, ne vient jamais de sa vieille racine, mais veut être semé tous les ans en Septembre, en lieux chaud & sec, & autres endroits, depuis Janvier jusques en Mars, & on le seme avec les choux communément, il vient mieux quand il est semé és lieux où l'on a brûlé du ferment, j'ai veu à Vendeuvre petite Ville de Bourgogne, les petits enfans & autres personnes manger la graine de Pavot blanc par friandise, sans en être endormis, ce qui me fait connoître que cette graine n'est pas si fort à craindre.

Pauvres. Ceux qui se trouve en cet état pourront se soutenir dans leur nourriture, par le moyen d'une demie livre de pain, ou une livre sans autres nourritures, par le moyen des potages de santé.

Bouillons & Potages à peu de frais pour les pauvres. La façon d'en faire cent de trois demies chopines de bouillon chacun, & de trois onces de pain de seigle ou de froment.

1. Prenez quatre-vingts & cinq pintes d'eau, &c. mettez-les dans une chaudiere lutée sur un fourneau tel que sont ceux des Teinturiers de Lyon ou des faiseurs de Biere à Paris: c'est-à-dire qu'il faut faire massonner & mettre vôtre chaudiere ou chauderon sur un fourneau fait de pierre, &c. Prenez garde que le trou par où l'on doit mettre le bois n'ait que quatorze pouces en hauteur au plus, sur dix de large: plus le trou où on le met est large & haut, plus il en faut. Il faudra par ce moyen les deux tiers moins de feu. Le bois qui fait un feu clair est le meilleur; & il faut que ce bois soit mis sur une grille de fer; car s'il étoit sur les cendres & sur les carreaux le feu s'éteint & s'étouffe, il faudroit plus de bois.

Mettez un gros robinet, si vous voulez au bas de ce chauderon, pour en tirer le potage aisément & promptement.

3. Jettez-y une livre & demi de sel, quand l'eau sera tiede.

4. Jettez-y aussi quatre livres de farine, celle d'avoine est la meilleure, bien rôtie au four, avant d'être moulüe; ou bien quatre livres de *Gruau*, ou d'Orge mondé, où il y en a, cela épaissit la soupe, & lui donne bon goust.

5. Le plus qu'on y mettra d'herbes sera le mieux. On les fera cuire en la façon qui suit. Prenez deux livres & demie de beurre salé, de graisse, ou de lard: faites-les fondre dans une marmite à part, de la grandeur que les herbes la remplissent toute. Elles sont de meilleur gout, cuisent mieux & plus vîte.

6. Faites bien roussir vôtre beurre. *Il en faut moins, & il a meilleur goût.*

7. Jettez dans cette graisse, ou ce beurre vos herbes peu à peu, remuez & concassez-les jusqu'à ce que le tout soit bien cuit.

8. Si les herbes ne rendent pas assez de jus pour pouvoir être cuites avec si peu de beurre, ou de graisse, mettez-y de l'eau tiéde du grand chauderon, la quantité qu'il faudra.

9. Vous ferez cuire les oignons de la même maniere. Pour les choux & les naveaux, les porreaux, les pois, les féves, vous les ferez cuire aussi à part, & y mettrez d'abord de l'eau tiéde la quantité qu'il faudra, pour les tenir un peu couvertes seulement.

10. Quand vous voudrez mettre des pois ou des féves dans vos potages, prenez-en huit pintes, s'ils ne sont pas tendres faites-les mondre aprés les avoir fait bien secher au four, ils cuiront en un quart d'heure; & c'est le mieux de les faire moudre: car autrement huit pintes départies en cent portions, il n'y en aura où il ne s'en trouvera pas: le ris même, moulu ou battu, cuit en un quart d'heure, comme de la bouillie, au lieu qu'il lui faut bien du tems, & du mistere, quand

il est entier ; mais cette viande n'est pas pour les pauvres. Elle est trop délicate & chere.

11. Vous couperez aussi par petits morceaux, les choux, porreaux, naveaux, oignons, & autres legumes, afin que cela se puisse separer plus également.

12. Il y a des oignons doux, & des aigres, de même que des pommes, les aigres donnent meilleur gout à la soupe, & il en faut moins.

13. Quand les herbes ou legumes sont cuites dans le petit chauderon, on les jette dans l'eau boüillante du grand, & on fait boüillir le tout un quart d'heure, plus ou moins, jusqu'à ce que le potage soit bien assaisonné. Si on les faisoit cuire dans le grand chauderon, il faudroit une heure & demie, cela diminueroit le boüillon, & faudroit plus de feu.

14. Quand on est prêt de tremper, on y jette deux petites cuillerées de poivre.

15. On tire ce boüillon en diverses maniéres, & on y jette promptement cinquante livres de pain, coupé par petits morceaux, gros comme la moitié du pouce, & non pas par petites soupes.

16. Si le pain s'émiette ou se reduit en boüillie, il est bon de ne le mettre qu'à proportion qu'on trempe le potage, pourveu qu'il soit boüillant.

17. Neanmoins plus le pain est trempe, & plus la soupe est chaude quand on la mange, plus elle fortifie, rassasie & désaltere ; c'est pourquoi il sera bon, si cela se peut faire commodément, de faire boüillir le pain avec la soupe un *Miserere*. Donnez un verre d'eau tiéde à un febricitant au commencement de l'accez, cela empêche l'alteration, & guerit de la fiévre, si on continuë deux ou trois fois. On peut encore, pour donner bon gout à toute sorte de potages, mettre un peu d'oignon, de porreaux, ou de ciboule, d'ail, ou d'échalotte avec les herbes, choux, naveaux, pois, féves, ou autres legumes.

Distribution du potage. Il est bon d'avoir une cuillére d'une demi-chopine, & en donner trois cuillerées à dîné, & trois à soupé, à chaque Pauvre au dessus de quinze ans. Cela ne reviendroit guéres, comme il a été dit qu'à deux sols par jour, beaucoup de mandians se contenteroient à moins.

Pour faire de ces potages à un homme seul.

1. L'hiver on en peut faire pour trois ou quatre jours à la fois ; il sera meilleur & de meilleur gout, étant réchauffé : il en coutera moins de tems, & de bois. L'Eté on en peu faire pour deux ou trois jours.

2. A raison de chaque potage de trois demi-chopines, prenez pour un double d'herbes assorties, demi-once de beurre ou de graisse, deux gros de sel, quatre cuillerées de farine, avec une pincée de poivre.

Beurre, graisse, huile. La façon de l'assaisonner, qui sera la meilleure, qu'il en faudra moins, & donnera au potage le gout de telles herbes qu'on voudra, sans y en mettre, comme l'Hiver on en manque souvent dans les petites Villes.

1. Au mois de May, ou de Septembre, qu'on fasse la provision de beurre, qu'on le sale bien fort, qu'on prenne du thin, de la marjolaine, des ciboules, ou de l'oignon ; coupez le tout le plus menu qu'on pourra, qu'on le pétrisse bien avec le beurre en le salant, & le beurre donnera le gout de ces herbes au potage. Voilà pour les Pauvres.

2. Pour les délicats, faites à la mode de Lorraine, faites fondre le beurre étant tout frais, faites-y cuire les herbes dont est parlé ci-dessus, laissez bien fort quand il sera à demi-froid, & les mettez en des pots de terre, ou des vaisseaux de bois blanc, ce beurre aprés être cuit, ne devient point fort ; il est bon pour les potages, & fritures.

3. Prenez de la graisse de porceaux, fraîchement tués, faites-la fondre, & bien cuire avec les herbes ci-dessus, salez le tout, épicez-le, & conservez-le comme le beurre. Cette graisse sert aussi pour les fritures qu'on fait à la graisse.

4. Si on ne veut pas que les herbes y reste, mais seulement le gout, qu'on y mette les herbes dans un noüet de toile, & quand elles seront bien cuites qu'on les tire, qu'on en exprime le jus, qu'on fera boüillir encore dans le beurre, ou la graisse, jusqu'à sa parfaite coction.

5. Pour l'huile dans les lieux où elle est bonne, & à bon marché, on en fait du potage, qu'on assaisonne comme celui au beurre, dont j'ai parlé ci-dessus.

6. Pour empêcher l'huile de devenir forte, quand elle est nouvelle on la fait boüillir aussi pour la rendre plus douce, on fait boüillir avec un quart, ou un tiers de beurre ou de graisse. On sale le tout & on l'épice, comme est dit ci-dessus, mais la graisse de porc sera de meilleur gout, & en faudra moins, si on y met un quart de graisse de mouton.

*Maniere dont Madame de **** fait les Potages pour les Pauvres, & ce qu'il en coûte pour cent portions : suivant ses imprimés.*

Ayez un demi boisseau de pois, mettez-les tremper dés la veille dans une petite marmite ou chauderon, avec un sceau d'eau, vous ferez un peu chauffer l'eau avant que d'y mettre tremper les pois.

Le jour de la distribution du Potage, il faut faire cuire ces pois dans la même eau, & dans la même marmite.

On mettra trois autres grands sceaux d'eau, chacun d'environ seize pintes mesure de Paris ; dans une autre marmite ou chaudiere propre, que l'on mettra sur le feu sur un trepiés.

Lorsque l'eau boüillira on y jettera une livre & demie de sel.

Une livre & demie de graisse de rôti, ou de beurre aux jours maigres.

Des choux, porreaux, navets, carotes, racines de persil, oignons : De toutes ces choses, on seulement d'une partie, environ pour cinq ou six sols.

On laissera cuire le tout une heure & demie, ou deux heures.

Quand tout cela sera cuit, on y jettera les pois, qui sont cuits devant le même feu ; on y ajoutera environ pour deux liards de poivre, & l'on mêlera bien le tout.

Ensuite il faut couper seize livres de pain en soupes, & les mettre dans les pots des Pauvres avant que d'y mettre le boüillon on mettra le boüillon par dessus, tout boüillant. Une livre de pain sert à peu prés pour six portions : il faut que le pain soit rassis.

Il faut avoir une cuillere de mesure, qui tienne une bonne chopine.

Il faut du bois pour cinq ou six sols.

Toute cette dépense peut monter environ 4. l. 3. s. 6. d.

Au lieu de pois on pourroit mettre trois livres de ris : mais il le faut faire revenir dans de l'eau un peu chaude, & le faire cuire avant que de le mettre dans la grande marmite.

En donnant aux Pauvres la nourriture corporelle, on pourroit pourvoir à la spirituelle, principalement si la distribution se peut faire à une même heure. Il faudroit leur faire lecture de la feuille de l'exercice du Chrêtien, leur réiterer cette lecture, afin qu'ils apprennent ainsi les principes de la Foi, & les Priéres ordinaires des Chrêtiens.

Que s'il se trouvoit quelqu'un, qui voulut leur en expliquer quelque article, ce seroit un moyen facile de détruire l'ignorance, qui regne parmi les Pauvres.

Autres Potages d'orge mondé, de froment grué, de féves, de pois, de blé de Turquie, de ris, & de millet. Toutes ces sortes de Potages nourrissent beaucoup. Il y a un ménage considerable de s'en servir, il n'y faut point de pain, & ils ne revient qu'à quatre ou six deniers chaque potage.

Potage de millet. Celui de millet abonde extraordinairement, la livre vaut en cette année 1708. en cette Ville de Lyon deux sols six deniers; cette livre peut faire six écuellées. Il est à remarquer que celui-ci remplit l'estomac, mais il ne nourrit pas comme les autres : cependant un Conseiller de cette Ville m'a dit qu'il ne donnoit pas d'autre nourriture pour soûtenir tous les Pauvres de ses Terres, & qu'il y trouvoit bien son compte.

On doit faire secher ce grain avant que de le faire gruer, & quand on le gruë on n'y met point d'eau, non plus qu'aux féves dont je parlerai ci-aprés, ce qu'il y a de bon & de commode dans ce Potage, est qu'il abonde extraordinairement & qu'il ne faut qu'un moment pour le faire cuire.

Potage de blé de Turquie. On ne gruë point ce blé, mais il faut qu'il soit mis en farine par le moyen des moulins d'eau, ou des moulins à vent, puis on vanne bien la paille & la poussiere, on en doit ôter soigneusement le son. La livre couste cette année, un sols neufs deniers, cette livre fera dix écuellées de potage.

Le blé de Turquie en farine, & celui de millet joints ensemble font un bon éfet; celui de Turquie sans le millet paroit trop fort.

Potage de Ris. La livre coute trois sols six deniers, elle fera huit potages : Ces potages sont bons, delicats, & bien nourrissant, c'est un ménage de le faire mettre en farine, il ne faut qu'un moment pour le cuire.

Potage de Féves. Il est bon de les faire gruer, il n'est pas pourtant necessaire de les mettre en farine, à moins que ce ne soit pour lier & épaissir les potages.

Les féves noires, vieilles, & dures seront les meilleures pour être gruées; s'il y avoit des pois parmi, il faudroit les en ôter par le moyen du crible.

Avant que de faire gruer les féves, ou même les faire moudre, il faut les mettre dans la chambre chaude du four pendant six jours. Quand on les veut faire moudre, il ne faut point les bassiner d'eau autrement elles s'aplatiroient entierement sous la pierre du baroir d'Orge, & même aux moulins à vent ou moulins à l'eau, quand on les veut faire mettre en farine. Les féves rondes sont les meilleures, à quelque usage qu'on les mette; & un bichet & demi de féves seront mis en trois fois sur la meule du baroir d'orge; quand le cheval a fait sept ou huit tours, ou l'espace de demi-quart d'heure, il est tems de commencer à les cribler de crainte qu'elles ne se mettent en farine, car pour lors on les crible pour ôter la pelure, ou pellicule, & aprés les avoir criblé, mettez celles qui sont cassées & brisées, dans une bêne ou autre vaisseau, & celles qui se trouvent entieres seront remises sur la pierre, & ainsi tant qu'on en trouve d'entieres on les repasse toûjours sur la pierre jusques à ce que toutes soient brisées & rompues : une écuellée de féves avant qu'être gruée, & qui pese ordinairement une livre, étant gruée fera cinq gros potages; bien davantage elle fera une plus belle purée, & il faudra moins de tems pour les faire cuire.

Froment grué pour des potages & la façon de la gruer. Ces Potages sont plus nourrissants que tous les autres & sont délicats, comme du ris, pour ainsi parler, il ne faut qu'un moment pour les faire cuire; il y faut un peu de lait non écrêmé, on connoîtra le ménage & l'œconomie par le poids du blé & son prix, par exemple, si le bichet de blé vaut soixante sols, le bichet pese soixante livres, c'est un sol la livre du blé, si la livre du pain vaut un sol, il en faut deux livres au moins pour nourrir une personne; une livre de froment grué fera cinq bons potages, & il n'en faudra que deux pour nourrir une personne, il s'en trouvera même plusieurs, qui se contenteront d'un seul.

Pour gruer le blé. Si on n'a pas de moulins à gruer, ni de moulins à huile (sur ces derniers on réussit aussi bien que sur les premiers, pourveu qu'aprés avoir retiré l'huile, on nettoye bien la meule, & qu'on y passe du son) & si on désire avoir quelques lumieres pour en faire construire ailleurs, on peut nous écrire : dans nôtre Paroisse de Saint Vincent nous avons plusieurs troüilleurs, nous sçaurons par leur moyen ce qu'il y a de particulier pour en avoir ailleurs, & c'est d'eux que j'ai tiré ces façons de gruer & émonder les grains ci-dessus, ayant vû la difficulté de réussir ailleurs & à Paris, où il n'y en a point du tout à l'exception de Madame de l'Ecluse, ruë des vertus, prés de Saint Nicolas des Champs, qui dans le mois de Janvier dernier, par le moyen d'une machine qu'elle a pour d'autres usages, elle eut toutes les peines de réussir pour faire gruer de l'orge, & du blé, pour ne sçavoir ce que j'ay marqué ci-dessus. Et aprés qu'on eut attrapé la façon de gruer ces grains, on reconnut l'utilité qu'il y avoit de faire ces sortes de potages qui n'étoient point en usage en cette grande Ville. Plusieurs qui eurent connoissance que cette Dame faisoit gruer ces grains, & qu'elles donnoit pour trois sols la livre d'orge, qui se vendoit cinq à six sols, y en furent acheter, pour s'en servir. Si on ne sçait pas l'usage à Paris de ces potages, cela vient sans doute de la cherté de ces sortes de grains, & qu'on est obligé, faute de moulins à Paris de les faire venir de Champagne, & de Bourgogne.

Pour faire ces Potages il faut faire tremper le blé grué comme l'orge, c'est-à-dire qu'il faut le faire mettre dans de l'eau qui boüillira, ou sera prête de bouillir, par exemple, je veux avoir douze potages, je mets deux pintes d'eau dans un pot, je fait chaufer l'eau jusques à ce qu'elle soit prête

à bouillir, & pour lors je jette deux livres d'orge, ou de blé dans cette eau chaude, & ensuite il faut mettre le pot sur des cendres chaudes pour y tremper toute la nuit; le lendemain lorsqu'on veut le manger on fait cuire le blé quelque quart d'heure, & lorsqu'il est grossi, & qu'il ne paroit point d'eau on le croit, c'est-à-dire, qu'on y ajouste de l'eau, & on continuë à le faire cuire, on y met on peu de lait, & un peu de sel, quand on est prêt de s'en servir.

Pour gruer un bichet & demi, c'est-à-dire, quatre-vingt-dix livres, un pot ou une pinte d'eau suffit: cette eau étant jettée sur le blé qui est sur la meule, le cheval tournera la roüe environ une demi-heure, pour dépilloter & ôter la premiere pellicule de ce blé. On ôtera ensuite le blé de dessus la meule pour le vaner puis on le remettra sur la meule encore une demi-heure, aprés quoy on le vanera; ces deux façons suffisent pour que le blé soit assez grué.

On le mettra ensuite à l'air sur des ais, comme sur un ciel de lit, ou autre lieu sec, où les chats & autres bêtes ne le puissent salir. En Hiver il ne se gâte jamais, en quel lieu qu'on le puisse mettre.

On se souviendra que dans toutes sortes de grains qu'on fait gruer, toutes les fois que le cheval tourne, il faut qu'une personne suive le cheval, & remettre le grain sous la roue, qui en a été écarté.

Pour faire potage d'Orge. Avant que de faire cuire l'orge, il faut dés le soir auparavant faire chauffer l'eau, en mettre moins qu'il n'en faut pour les potages, mais toujours il en faut suffisamment pour le faire tremper.

Quand l'eau est presque bouillante, ou au moins tiéde, vous y mettrez vôtre orge, c'est-à-dire une livre pour six personnes, quatre livres pour vingt-huit ou trente personnes.

Une écuelle d'étein raisonnable en tient pour l'ordinaire, une livre.

Il faut le laisser tremper pendant la nuit dans cette eau tiéde qu'on laisse sur les cendres chaudes, on y met dés le soir ou le matin d'abord le beurre qu'on trouve à propos, pour une livre en mettre gros comme une noix, cela suffit.

Le sel ne fera mis que quand on veut servir, & il doit être pilé bien menu, parce qu'il ne fondroit pas facilement, & si on le mettoit en un autre tems, il fait tenir l'orge au pot: le matin sur les six heures ou plûtôt on fera du feu pour le cuire, on le remuera souvent sur tout quand on verra qu'il s'épaissit, en ce tems-là on le croit d'eau, on y en met de tems en tems, si elle est chaude, il en sera meilleur, mais si on n'y prend garde, & qu'on n'ait pas le soin de le remuer, dans le vaisseau où on l'aura mis, il brulera & se tiendra au pot: il faut qu'il coise cinq ou six heures, si on est pressé, il pourra être cuit plutôt en faisant bon feu, mais pour lors il faut être bien soigneux de le tourner.

Aprés l'avoir fait revenir dans l'eau tiéde, il est à remarquer que dans tous les potages d'orge, de blé, de ris, de féves, &c. Il faut avoir un grand soin de remuer toûjours le bas de la marmite, si on en fait une quantité dans un grand vaisseau, on doit se servir de quelque pêle de fer qui soit même aiguisée & de racler toujours le fond de la chaudiere, car quand il n'y auroit que dix ou douze grains d'attachez à cette chaudiere ils en feront attacher deux à trois pouces d'épaisseur aprés, si on a négligé de tourner & remuer le bas de ce vaisseau.

Ceux qui veulent qu'il soit cuit en peu de tems doivent le faire gruer bien menu. Vous connoîtrez qu'il est cuit, lorsqu'il sera comme fondu, que le grain ne sera plus dans son entier, & ne sera point dur.

Quand il est cuit, si on veut on y met un peu de lait, & en ce cas-là il n'étoit pas necessaire d'y avoir mis du beurre.

Ces Potages ne sont pas pour les Pauvres seulement, les Personnes riches & considerables s'en servent beaucoup.

Il n'y faut point de pain non plus que dans ceux de blé, de féves, de ris, &c.

PEC.

PECHER. Le pêcher croît par tout, aux Vergers, aux Jardins, & parmi les Vignes, il aime les lieux humides, & qui sont à l'abri, il fleurit aux Printems, & son fruit meurit en Automne, ou plutôt, qui pourrit aussi-tôt qu'il est cueilli. L'on le doit manger à l'entrée de table, si l'on ne veut pas qui corrompe la viande, de ses fleurs on en fait un sirop, qui est tres bon à purger la bile, & les serositez. L'infusion de ses feuilles purge de même, mais étant pilées & apliquées sur le ventre, font mourir les vers des petits enfans; sa gomme détrempée dans du vin blanc, & la boire, rompt la pierre de la vessie, ou avec d'eau de plantain, ou de pourpier arrête le crachement de sang: ceux qui auront des tranchées de ventre, en mangeant de ses noiaux s'en trouveront soulagez, mais sur tout, voici un remede trés souverain pour la pierre.

Prenez une livre desdits noiaux, & autant de ceux des griotes, concassez les ensemble, & les laissez ensuite digerer dans un pot de terre l'espace de dix ou douze jours dans du fumier chaud, aprés quoi les distilerez, & de l'eau qui en sortira l'on en donnera quatre onces devant le repas, l'on en verra les admirables éfets, & l'on peut continuer ce remede trois ou quatre fois le mois.

On connoîtra le nom de chaque pêches. Pour le tems qu'elles viennent en maturité.

Le merite des pêches consiste aux bonnes qualitez qu'elles doivent avoir.

La premiere est d'avoir la chair si peu que rien ferme, & cependant fine; ce qui doit paroitre quand on lui ôte la peau, laquelle doit être fine, luisante, & jaunâtre, sans aucun endroit de vert, & doit se dépendre fort aisément, sans quoi la pêche n'est pas meure; ce merite paroit encore, ou quand on coupe la pêche avec le couteau qui est ce me semble la premiere chose à faire, à qui la veut agreablement manger, quand on est à table, & pour lors on voit tout le long de la taille du couteau, comme une infinité de petites sources, qui sont ce me semble les plus agreables du monde à voir: ceux qui ouvrent autrement les pêches perdent souvent la moitié de ce jus, qui les fait tant estimer de tout le monde.

La seconde bonne qualité de la pêche est que cette chair fonde, dés qu'elle est dans la bouche, & en éfet la chair des pêches n'est proprement qu'une eau congelée, qui se reduit en eau liquide, pour peu qu'elle soit pressée de la dent, où d'autre chose: en troisiéme lieu il faut que cette eau

en fondant se trouve douce & sucrée, que le goût en soit relevé, & vineux, & même en quelques-unes musqué; je veux aussi que le noiau soit fort petit, & que les pêches qui ne sont lisses, ne soient que mediocrement veluës, le grand poil est une marque assez certaine du peu de bonté de la pêche, ce poil tombe presque tout à fait aux bonnes, & particulierement à celles, qui sont venuës en plein air.

Enfin je conterois pour une des principales qualitez de la pêche d'etre grosse, si nous n'en avions pas de petites, qui sont merveilleuses, par exemple les pêches de Troie, les alberge rouge, les pêches violettes;mais au moins est-il vrai que, si les pêches, qui doivent être assez grosses, n'aprochent pas de la grosseur, qui leur convient, ou qu'elles la passent de beaucoup, elles sont constamment mauvaises, peut-être a-t'il été dit assez à propos, que celles-ci étoient hidropiques, & les autres étiques: les étiques ont beaucoup plus de noiau,& moins de chair qu'elles n'en devroient avoir; & les hidropiques ont le noiau ouvert, & du vuide entre ce noiau, & la chair, & out de plus cette chair grossiere, cotialle, & l'eau aigre ou amere.

Il n'y a veritablement, comme j'ai dit, que les pêches de plein vent, qui aiant toutes ces bonnes qualitez au souverain degré, avec un je ne sai quoi de relevé, qu'on ne sauroit décrire; les pêchers d'espaliers en ont bien quelque chose, mais elles ne l'ont pas au point que nous venons de marquer pour les pêches de plein vent, si ce n'est celles qui sont venuës aux branches que je fais titer, j'ai expliqué ci-dessus, ce que c'est que ces branches tirées.

Des qualitez indiferentes en fait de pêches. Voilà les bonnes qualitez expliquées, elles en ont d'indiferentes, que je ne fais consister qu'à la fleur; en sorte que les unes l'ont grandes, savoir les avant pêches, pêches de Troie, les deux Magdeleine, la mignonne la persique, la tetin tardive, les rollane, les panies blancs, la narbonne,&c. Les autres l'ont petite, savoir les chevreuses, admirable, pourprée, moette, toiale, bourdin, belle garde, pavie rouge, alberge rouge, & le pavie alberge.

Quelques unes en ont de grandes, & de petites, mais non pas sur un même arbre, savoir les deux violette hârive, & tardive, les deux brugnons violets, les pêches de pan, les alberges jaunes, &c.

Il n'y en a qu'une seule qui ait la fleur double, & elle en porte le nom.

Voions presentement les mauvaises qualitez de ces pêches.

Elles consistent premierement à avoir la chair molle, & presque en boüillie, les blanches d'andilli sont fort sujettes à ce défaut.

En second lieu à avoir la chair pâteuse & seche comme la plupart des pêches jaunes, & la plupart des autres pêches, qu'on a trop laissées meurir sur l'arbe.

En troisiéme lieu à la voir grossiere comme les druselle, les pêches beteraves, les pêches de pan ordinaires.

En quatriéme lieu avoir l'eau fade, & insipide avec un gout de vert, & d'amer, telles sont d'ordinaire ces mêmes pêches de pan venuës en espalier, les narbonnes, les pêches à double fleur, les pêches communes, autrement pêches de corbeil, & de vigne.

En cinquiéme lieu c'est un défaut d'avoir la peau dure comme les pêches à tetin, & enfin c'est encore un défaut d'être quelquefois livineuses, qu'elles tirent sur l'aigre.

Presentement il ne doit pas être dificile de juger des bonnes pêches, & parmi les bonnes de juger des mauvaises, & parmi ces mauvaises de juger de celle qui le sont le plus.

Il est certain qu'on ne trouve pas toujours parfaites toutes les pêches d'une certaine espece, qui le devroient être, ni même toutes les pêches d'un même arbre ne sont pas d'une égale bonté.

Nous avons déja dit que c'est un grand défaut d'être ou trop grosses, ou trop petites, c'en est un d'être trop meurs, ou trop peu; les pêches pour avoir leur juste maturité doivent tenir si peu que tien à la queuë; celles qui y tienent trop, & qui quelquefois emportent la queuë avec elle, ne sont pas assez meures; celles qui y tiennent trop peu, ou point du tout, & qui peut-être étoient déja dérachées d'elles-mêmes, & tombées à terre, ou sur l'échalas sont trop meures, elles sont passées, comme on dit en terme de jardinier; il n'y a que les pêches lisses, tous les brugnons, & tous les pavits qui ne sauroient presque avoir trop de maturité; ainsi à leurs égard ce n'est pas un défaut d'être tombez d'eux-mêmes.

Celles qui viennent sur des branches jaunissantes, & malades, & celles qui meurissent fort long tems devant toutes les autres du même arbre, ou fort long-tems aprés les unes & les autres de toutes celles-là, sont sujettes à être mauvaises,c'est à dire d'avoir toutes les mauvaises qualitez que nous avons marquées, ou d'en avoir une partie, ainsi pour rencontrer une bonne pêche sur un arbre, bien des conditions y sont necessaires: je les expliquerai, quand j'aprendrai à cüeillir, & à connoitre infailliblement une fort bonne pêche d'avec une mediocre. Il n'est ici question que de juger de ces bonnes especes, qui meritent place dans nos espaliers, je vais m'en expliquer, à la charge, comme j'ai ci-devant marqué, qu'on ne dira pas, que pour quelque défaut, qui se trouve en quelques fruits des especes que j'estime, l'espece pour cela en soit toute mauvaise, ni que pour quelque perfection, qui se trouvera peut-être en quelqu'une de celles, que je rebute, l'espece en soit veritablement bonne.

Pour connoitre le nom & especes des pêches. Le tems de la maturité en donnera la connoissance.

La petite avant pêche blanche meurit au commencement de Juillet, & peut durer tout le mois, si les pieds des arbres sont situez en diverses exposirions.

La pêche de Troie meurit à la fin de Juillet & au commencement d'Aoust.

La peche alberge jaune, & la petite pavie meurit en Aoust.

La magdeleine blanche meurit dans le milieu du mois d'Aoust.

La magdeleine rouge meurit au milieu du mois d'Aoust.

La mignonne, meurit à la mi-Aoust.

La pêche d'Italie meurit au même tems.

Le pavie blanc meurit de même.

La pêche alberge rouge meurit à la fin d'Aoust.

Le petit pavie alberge violet, meurit à la fin d'Aoust.

La

La péche cerise à chair jaune, meurit à la fin d'Aoust.

La péche cerise à chair blanche, meurit à la fin d'Aoust.

La chevreuse meurit au commencement de Septembre.

La rossane meurit au commencement de Septembre.

La pavle rossane meurit au commencement de Septembre.

La persique meurit à la mi-Septembre.

La violette hative meurit à la mi-Septembre.

La belle garde meurit dans la moitié du mois de Septembre.

Le Brugnon violet meurit au milieu du mois de Septembre.

La péche pourprée meurit dans le milieu du mois de Septembre.

L'admirable, meurit dans la moitié du mois de Septembre.

La nivette meurit dans le mois d'Octobre.

La péche de pau meurit en Octobre.

La blanche d'Andilli, en Octobre.

La grosse jaune tardive, autrement l'admirable jaune, en Octobre.

La péche roiale, dans Octobre.

La violette tardive, en Octobre.

Le gros Pavle rouge de pompoune, ou monstrueux, en Octobre.

Maniere de cultiver le Pècher : ses remedes & secrets.

Les Champs de France sont pleins de Pêchers, principalement les vignes, ils viennent en tous lieux, mais ils croissent plus beaux & produisent les pêches plus grosses & de plus grande durée s'ils ont le tems chaud, & le terroir sablonneux & sec, comme écrit Pallade & Pline devant lui. Cet arbre meurt incontinent és lieux froid & venteux, s'il n'a quelque chose qui le défende, & aime fort d'être fumé de ses feüilles & dégaullé en tems convenable. Il faut planter les noiaux en un terroir fossoié, distant les uns des autres de deux pieds ; afin que quand les plantes seront cruës on les puisse aisément transplanter : & il ne les faut pas enterrer plus avant de deux ou trois doigts, tournant la tête en bas. Quand les rejettons seront encore tendres il les faudra souvent fossoier & nettoier des herbes qui seront à l'entour, & les replanter au bout de deux ans en une petite fosse, & il ne les faut pas fort éloigner l'une de l'autre, afin qu'ils se défendent les uns les autres du soleil. Que si on les arrose ils produiront de plus grosses péches. Car cet arbre veut être assidument arrosé, principalement en été : & n'y en a point d'autre qui endure plus volontiers d'être changé souvent de lieu. Il en deviendra beaucoup plus dru, comme écrit Florentin en ses Georgiques, si aussi-tôt qu'on a mangé la péche on en plante le noiau y laissant quelque partie de la chair. Les Grecs disent qu'il le faut enter sur un prunier ou sur un amandier amer, parcequ'il s'envieillit incontinent. Et s'il semble languir il le faudra arroser de lie de vin viel mêlée avec eau, & emmonceller souvent la terre au pied l'arrosant le soir, & lui faisant de l'ombre s'il seche par l'ardeur du soleil.

S'il est sujet aux vers on les chassera avec de la cendre mêlée avec lie d'huile, ou avec l'urine de vache mêlée avec la troisiéme partie de vinaigre. S'il craint la bruine il faut mettre du fient au pied ou de la lie de vin meslée avec de l'eau, ou bien (ce qui servira davantage) de l'eau en laquelle auront cuit des féves. Vous aurez des péches sans noiau, comme dit Afriquain en ses Georgiques, si quand vous aurez percez le tronc par en bas vous y mettrez de Sauls ou de Cornoilliers. Pour avoir des péches ou des amandes ou noix de merveilleuse grosseur : il en faut prendre trois ou quatre noiaux, & les aproprier en sorte qu'ils ne semblent être qu'un, & les aiant ainsi joints & s'il est necessaire vous les lierez, & après cela vous les planterez dans un pot rempli de terre fumée, en sorte que le pot ait au couvercle un trou par lequel le germe desdits noiaux soit contraint de sortir. Par ce moien lesdits noiaux ne produiront qu'un arbre, qui amenera en son tems des fruits de grosseur & beauté excellente. Il y en a qui ne mettent pas les noiaux en un pot, mais dans un cornet ou tuiau plein de terre. Si vous le voulez faire plus aisément il faudra avoir soin de cueillir les péches qui seront petites & mal nourries, qui chargent trop l'arbre & afin que tout le suc de l'arbre se convertisse en nourriture de celles qui resteront : car par ce moien les autres attirant toute la sueur deviendront plus belles & plus grosses. Si les péches deviennent ridées ou pourries, Pallade veut que l'on coupe l'écorce au pied du tronc, & aprés qu'il en sera sorti quelque humidité qu'on recouvre la plaie d'argille ou de torchis fait de terre & paille. Si elles sont sujettes à tomber, aiant découvert les racines il y faut mettre un coin de lentisque ou de terebinthe, ou aiant percé l'arbre au milieu du tronc y mettre une cheville de Saulx. Si vous avez envie d'avoir des péches écrites ou figurées, vous le pourrez faire suivant le conseil de Democrite, quand vous aurez ôté toute la chair d'alentour du noiau, vous le ferez tremper trois jours durant dans l'eau, & l'aiant tout bellement ouvert, vous écrirez sur l'écorce du noiau avec un burin d'airain, telles lettres ou figures qu'il vous plaira, mais non pas trop avant, puis l'aiant remis en sa place & rejoint les creuses de l'os & envelopé de fient, papier ou feüilles, vous les planterez & arroserez s'il en est besoin : car le fruit qui en viendra representera tout ce qu'on aura écrit sur le noiau.

Et si vous les voulez rouges vous pouvez les avoir rouges ; selon le méme Democrite, plantant des roses rouges sous l'arbre ; ou bien au bout de sept jours quand les noiaux commencent à s'ouvrir (car étant enterrez ils s'ouvrent d'eux mémes en sept jours) vous verserez dans le creux du noiaux du cinabre ou vermillon, & les aiant liez ensemble bien serré ; afin qu'ils se tiennent avec leurs noiaux, vous les enterrerez avec beaucoup de soin : par ce moïen ils produiront des péches rouges dedans & dehors.

Si vous en voulez avoir de quelque autre couleur, ou qui aient du goût ou de l'odeur, il se trouvera des péches qui en auront. J'oubliois quasi les especes des péches desquelles communément on fait trois sortes, l'une commune & connuë à tous, qui a accoutumé de meurir sur la fin de l'été, plutôt ou plus tard selon la nature de l'air & du terroir.

Les autres s'apellent pressée, d'autant que la chair tient si fort au noiau qu'on ne l'en peut arracher, parceque la chair est comme collée à l'os. Entre lesquelles on en treuve qui ont la chair rouge comme du sang, & d'autres qui sont jaunes comme coins par dehors & par dedans. Les troisiémes s'apellent abricots, les Latins les apellent pommes d'Armenie, qui sont meures au commencement de l'Eté long-tems avant les autres péches, dont elles ont pris le nom d'abricots. Il y en a d'autres sortes qui viennent aussi par l'artifice des jardiniers & de leur industrie de les enter lesquelles je ne mets pas ici.

Les communes de la premiere espece du tems de Pline, se gardoient le moins de tous les fruits, car le plus qu'ils duroient étoit deux jours & pourtant étoient ils contraints de les vendre comme il dit.

Les pressées selon Pallade se gardent fort bien dans de la saumure & oximel ou vinaigre miellé. On les fait secher aussi au soleil ou au four à la façon des prunes, en aiant ôté les noiaux. Souvent aussi on en confit en miel, aprés en avoir ôté les noiaux, & ont fort bon gout. Elles se gardent aussi, si on remplit leur œil de poix chaude & qu'on les fasse tremper en vin cuit bouchant soigneusement le vaisseau. Toutes ces choses pourront être apropriées aux abricots, & aux autres qui ont la chair plus dure & moins aqueuse comme sont celles qu'on apelle à Paris péches de Corbeil, & à celles aussi qui croissent en lieu sec & pierreux.

Contre tout ce qui pourroit gâter le pécher on se servira de l'arbrisseau du Sparte & on en pendra quelque chose aux rameaux du pécher.

PECHER. Ital. *pèsche*, Esp. *pexegos*. All. *pfersichbaum*.

Qualitez, le fruit est humide & froid au douziéme degré.

Descr. C'est un arbre assez petit, dont les feüilles & les fleurs ressemblent à l'amandier, à la reserve que les fleurs du pécher sont rouges, son bois est leger & fragile, & sa racine peu profonde, qui est la raison pour laquelle cet arbre ne vit pas long-tems.

Lieu. On en trouve dans les vignes & dans les jardins, & fleurit en Avril.

Propr. Les fleurs, les feüilles & le noiau sont chauds & secs : les péches bien meures lâchent, mais les vertes & les seches resserrent & font une mauvaise substance, & engendrent des flegmes, la gomme de l'arbre dissoute dans du vin est admirable à ceux qui crachent le sang, quand ils le boivent parce qu'elle nettoie les conduits, & décharge le poulmon, & la poitrine, il faut manger les péches molles au commencement du repas, & les dures à la fin.

La péche violette hâtive, est bien veritablement la meilleure de toutes, c'est elle qui a la chair la plus agreable & la plus parfumée, celles qui a le gout le plus vineux, & le plus relevé, elle n'est guere grosses.

La péche admirable a presque toutes les bonnes qualitez qu'on peut souhaiter, & n'en a point de mauvaises ; elle fait un tres-bel arbre, elle est des plus grosses, & des plus rondes, elle a le coloris beau, la chair ferme, fine & bien fondante, l'eau douce, & sucrée, le gout vineux, & relevé, elle a le noiau petit & n'est point sujette à étre pateuse, elle est assez long-tems sur l'arbre à réjouir la vuë, elle meurit au milieu du mois de Septembre, elle raporte beaucoup. C'est à dire, que c'est une des plus parfaites que nous connoissons, aussi on ne doit point faire de Jardin où elle n'entre infailliblement & la péche violette aussi ; mais si je n'en pouvois mettre qu'un des deux, la péche admirable l'emporteroit sans doute quoique la violette soit éfectivement meilleure si la chose se pourroit bien passer autrement, si la grosseur étoit égale des deux côtez.

Cette péche admirable s'acommode assez volontiers des expositions mediocres & encore mieux des bonnes, c'est pourquoi pour bien ménager les places, il vaut mieux planter cette péche prés de l'exposition du Nord qu'aucune de toutes les autres, & méme toutes les fois que nous en pourrons planter deux ou trois, il sera bon de les partager pour en mettre une à chaque exposition, & toujours faire son conte d'en avoir quelqu'une en bon lieu, pour tirer avantage de tout ce qu'elle est capable de faire.

La mignone est constamment pour les yeux la plus belle péche qu'on puisse voir, elle est tres grosse, tres rouge, satinée & ronde ; elle meurit des premieres de la saison, & a la chair fine, & bien fondante, & le noiau tres petit, veritablement son gout n'est pas toujours des plus relevez. Elle est quelquefois des plus belle, & des meilleures Péches de tous nos jardins.

La belle Chevreuse commence à marquer à peu prés son merite par la beauté de son nom, elle succede à la mignone, & devance un peu la violette, comme l'admirable succede à la violette, & devance un peu la nivette, si bien qu'avec ces cinq péches on peut avoir pendant six semaines une suite des plus belles, & des meilleures péches de tous nos jardins.

La Chevreuse a de tres grands avantages, premierement elle ne cede guere à aucune autre en grosseur, en beauté de coloris, en belle figure, elle est un tant soit peu longuette, en chair fine, & fondante en abondance d'eau sucrée, & de bon gout, & par dessus cela elle excelle par la fecondité de son raport, elle n'a d'autre défaut que celui d'être quelquefois pareuses, mais elle ne l'a que quand on la laisse trop meurir, ou qu'elle a été nourrie dans un fond froid, & humide, ou qu'elle a rencontré un été peu chaud, & peu sec, elle demande sur tout place au Levant, ou au Midi, & méme dans les fonds mediocrement humides elle ne s'acmomode pas mal du couchant, c'est une tres bonne espece de péche, & la plus commune parmi les gens, qui en élevent pour en vendre.

La péche nivette, autrement la veloutée est encore à mon gré une tres belle, & tres-grosse péche, elle a ce beau coloris & dedans & dehors qui rend ce fruit si agreable à voir, elle a toutes les bonnes qualitez interieures soit de la chair, & de l'eau, soit du gout, & du noiau, elle charge beaucoup ; elle n'est pas tout à fait si ronde que les mignones, & les admirables, mais elle l'est assez, quand l'arbre, ou au moins la branche qui la produite se porte bien, autrement elle est un peu cornuë, & longuette, elle meurit vers le vingtiéme Septembre, comme les péches admirables commencent de finir : avec tant de bonnes qualitez qui oseroit lui disputer l'entrée à un espalier de bonne exposition, où l'on peut mettre des péchers diferens.

Si nôtre exposition mediocre ne peut contenir que quatre pêchers, j'y voudrois mettre un admirable, un chevreuse, un abricotier ordinaire, & un pourprée, qu'on nomme autrement vineuse.

Le pourpré est un desdits pêchers, qui raportent le plus, & il me semble, que dans les petits Jardins il faut particulierement viser à l'abondance, c'est pourquoi je la préfere à la bourdin, & qui dans le fond est plus considerable pour le bon gout, & reussir aussi bien qu'elle au Couchant, mais elle rapotte moins; je ne mets à cette exposition aucune magdeleine, parceque'elles n'y réussissent pas non plus que les mignones, & les belle garde, & les dandilli,&c. étant toutes sujettes à devenir pâteuse.

La pourprée marque son coloris par un de ses noms, & les qualitez de son gout par l'autre, en éfet elle est d'un rouge brun enfoncé, dont la chair est assez penetrée, elle est tres ronde, & assez grosse, la chair assez fine, & le gout relevé.

La Persique est encore d'un merveilleux raport, & d'un merveilleux goût, elle est longuette & a toutes les bonnes qualitez qu'on lui peut souhaiter, quand l'arbre se porte bien, qu'il est en bon fond, & bien exposé, comme les noians marquent assez la figure du fruit & le noiau de la persique; le noiau de la persique en est un peu longuet, la chair qui lui est voisine n'a qu'un tant soit peu de couleur, elle meurit comme la chevreuse finit, & un peu devant que l'admirable commence, c'est à dire qu'elle prend bien le tems qui nous est le plus avantageux.

Pêches de Troie sur leur peritesse, sur le tems de leur maturité, & sur leur bon gout, je n'ai qu'à dire qu'elle est fort colorée, & ronde avec un si peu que rien de téte au bout, sa fleur est du nombre des grandes, nous sommes bien malheureux de ne la pouvoir défendre des fourmis: ni elle, ni l'avant pêche ne font pas d'ordinaire des arbres si grands que le reste des pêchers.

L'admirable jaune tardive est aussi nommée pêche d'abricot, & sandalie, elle est une merlicoton, elle ressemble entierement par sa figure & par sa grosseur à la pêche admirable, si bien qu'on la pourroit fort bien nommer l'autre simplement l'admirable, mais elle est diferente par le coloris jaune, qui est dans sa peau, & dans sa chair.

Violette tardive, autrement pêche marbrée; il faut dire à sa loüange, qu'elle a assurément un gout agreable & vineux, quand elle est bien meure, elle passe toutes les autres, nous n'avons qu'à lui souhaiter autant de chaleur qu'il lui en faut, car surement il lui en faut beaucoup, elle vient un peu plus grosse, que la violette ordinaire, & ne colore pas si universellement qu'elle; d'où vient qu'on lui a donné cet autre nom de marbrée, parceque souvent elle n'est en éfet que foüetée de rouge violet: son défaut est de ne pas bien meurir, & de crevasser par tout, quand la fin de l'été & l'automne sont trop humides, ou trop froids; elle fait un bel arbre, & quoiqu'il n'y en ait pas de deux especes diferentes, non plus que parmi les violettes hatives, cependant cet arbre à la fleur grande, & tel autre la petite, tout de même que parmi les autres violettes.

Bourdin. On peut dire en faveur de cette pêche presque tout ce qui a été dit en faveur de toutes les autres, hors que regulierement elle n'est pas tout à fait si grosse, que les Magdeleine, Mignone, Chevreuse, Persique, Admirable, Nivette, &c. quoique quelquefois elle en aproche de fort prés, ce qui arrive, quand l'arbre étant un peu vieux, on lui laisse moins de charge; naturellement les nouvelles plantées sont un peu tardives à raporter, quand elle commence de se mettre à fruit, elle charge extrêmement, & voilà ce qui fait, que quelquefois les pêches en sont moins grosses, qu'elles ne devroient; mais prenant soin de les éplucher à la saint Jean, pour n'en laisser que raisonnablement sur chaque branche, on se met en état de les avoir suffisamment grosse; du reste elle est des plus rondes; des mieux colorées & enfin des plus agreables à voir que nous aions, que le dedans ne dément en façon du monde toute cette belle phisionomie exterieure.

Pêche d'Italie est une espece de persique hative & ressemble en tout à la persique ordinaire par sa grosseur qui est honnête, par sa figure qui est longuette avec une tette au bout, par son coloris qui est d'un bel incarnat, un peu enfoncé, par son bon gout sa bonne chair, son noiau, &c. mais celle-ci meurit au milieu du mois d'Aoust, c'est à dire une bonne quinzaine de jours devant l'autre toujours est-il certain que la pêche est excellente.

La Rossane ressemble en grosseur, & figure à la Bourdin, & lui est diferentes en couleur de peau, & de chair, celle-ci l'aiant jaune, l'une & l'autre prennent au soleil une teinture tres-forte, c'est à dire un rouge fort obscur: celle-ci raporte beaucoup, est de fort bon gout, & n'a d'autre défaut que d'avoir un peu de panchant au pâteux, il faut pour en éviter le dégout ne la pas tant laisser meurir.

L'alberge rouge est une de nos plus jolies pêches par son gout vineux & relevé, si on la laisse bien meurir, autrement elle a la chair dure comme toutes les autres pêches; mais constamment elle demande plus de maturité qu'elles, elle n'est que de la grosseur de la pêche de Troie, & lui ressemble assez, hors qu'elle me paroit plus colorée, le seul défaut de pêche qu'on lui puisse reprocher, c'est de n'être pas grosse.

La Magdeleine rouge, qui est la même que la double de Troie, & la Paisane, & ceux, qui en veulent faire de diferentes especes, est ronde, plate camuse, extrémement colorée en dehors, & assez en dedans; elle est mediocrement grosse & sujette à devenir jumelle; ce qui n'est pas agreable, & empéche de faire un beau fruit, sa fleur est grande, & haute en couleur, la chair en est plus fine, & le gout assez bon mais elle n'aproche pas ce me semble du merite de toutes celles que nous avons, ci-dessus plantées; quoiqu'en certains lieux je lui ai vu faire des merveilles en grosseur, aussi bien qu'en bon gout.

La belle garde est une tres belle pêche de commencement de Septembre, elle est un peu plus hative, & un peu moins colorée dehors, & dedans que l'admirable & a même la chair un peu plus jaunatre & peut-être le gout un peu moins relevé à cela prés on la pourroit prendre pour l'admirable, à voir sa grosseur, & sa figure mais elle ne fait pas un si bel arbre.

Le Pavie blanc ne difere en rien de la Magdelaine blanche par tout le dehors, il n'y a qu'à

l'ouvrir, & à manger qu'on le trouve Pavie, c'est à dire une chair ferme, tenant au noiau, & assez de goût, quand il est bien meur.

Le Pavie rouge de pompones, ou monstreuse est éfectivement monstreux, c'est à dire d'une grosseur surprenante, ainsi quelquefois jusqu'à treize & quatorze pouces de tour, & étant du plus beau colorís du monde, en verité rien n'est si agreable, que d'en voir une assez bonne quantité à un bel arbre d'espalier, les yeux en sont presque ébloüis, & quant au surplus ils sont bien meurs, & cela par un beau tems: un Jardin est fort honoré de les avoir, une main fort bien faite de les tenir, & une bouche fort réjoüie de les manger.

Du pêchier abricotier, pressier, mirecoton, pavie, & auberge.

Le pêchier est planté de son noyau, le plantant deux doigts dedans terre, la pointe en haut: il s'aime aux lieux sablonneux, secs, & où le Soleil y ait pleine puissance: mais aux lieux froids & humides & venteux, il meurt incontinent si on ne le défend de telles injures. Il faut planter le noyau ayant le bout aigu renversé dans terre, & aprés qu'il sera en terre le hoüer, nettoyer, & lui remuër sa terre au pied, pour le moins trois fois l'an: lui donner du fumier & terroir gras & fort menu, un peu avant que l'Hiver vienne, & sur tout du fumier des porceaux, qui le fait devenir gros plus que toute sorte de culture: par ce moien vous aurez des pêches bonnes & grosses, & remplies de chair: faut aussi le sarcler souvent: puis quand il aura deux ans, le transplanter & le mettre dans sa fosse en long, tout ainsi qu'on fait la vigne, laissans sortir & avancer sur terre un seul rameau, lequel serve de tronc & de tige: ainsi il sera de longue durée, à cause du bon nombre de racines qu'il aura, lui servant de fondement & de nourriture: mais il faut couper la plus longue branche qui soit droite sur toutes les autres: Ce qu'encore on doit observer à l'endroit de tous arbres fruitiers, lors qu'on les replante: car c'est celle qui les empêche de porter fruit en abondance. Il ne se doit enter qu'en soi-même pour être excellent: bien que pour le faire durer plus long-tems, d'autant qu'il envieillit bien-tôt, est bon l'enter sur un amandier amer ou prunier de Damas, ou coignier, non autrement qu'en écusson ou fluteau.

Il doit être arrosé au soir en tems de chaleur, d'eau fraîche, & quelquesfois d'eau mêlée avec lie de vin, principalement quand l'on s'apperçoit qu'il flétrit & commence à diminuër: mêmement pour le garentir lors qu'il est en danger de se secher, il faut l'esfarter, & en ôter tous les rameaux, tout ainsi qu'on fait aux saules, quand on les étête & coupe: car ils deviennent plus beaux, & autant ramez qu'auparavant: faut aussi l'appuyer de quelque perche ou seule d'autant que les racines sont fort tenües, tendres, & ne rempant pas beaucoup dans terre, aussi nous voyons que le pêcher envieillit & décher incontinent.

Le fruit est divers, tant en couleur, qu'au goût, que substance, laquelle diversité provient la plûpart du terroir, & principalement la culture. Que cela soit, les pêches plantez ou entez aux vignes, produisent des pêches de meilleur goût, & de substance plus solide. Le pêcher enté sur un meurier, produit des pêches qui ont l'écorce semblable à la noix, desquelles l'arbre est petit ayant la feüille d'amendier & la fleur rougeatre: il est vray que tel arbre peut croitre tel de soi-même, ainsi que nous en voyons une infinité en France: le pêcher enté sur un amandier, produit des pêches qui ont le noyeau semblable à l'amende, & l'écorce avec la chair à la pêche.

On peut autant dire des abricotiers, apellez des Latins *Præcocia* ou *Armeniaca*, pressiers mirecorons, pavies & auberges, qui sont especes d'arbres symbolisans avec la pêche, lesquels tous sont fort tendres à la gelée, principalement l'abricotier enté & ne durent que la demie vie du pêcheur, ils sont tous sujets d'être gâtez du froid, neiges, gelées, broüillars, qui surviennent aprés qu'ils ont fleuri: mais pour le preserver de tels assauts, ils sera bon de les enter sur le cognier, ou sur un amandier, tous produiront de gros fruits, si lors qu'ils fleurissent on les arrose de lait de chevre. Des singularitez du pêcher, voiez ci-devant au Chapitre 19. de ce Livre.

Les fleurs de pêcher sont souveraines contre la melancolie, & contre les vers si on fait des syrops de sept ou huit infusions d'icelles pour en prendre à jeun; La gomme de pêcher est donnée avec heureuse issüe aux crachemens de sang, avec eau de plantin, ou de pourpier: aux toux & difficulté d'haleine avec hydromel, ou decoction de pas d'âne, aux graveleux, avec jus de raiforts, ou de citron, ou vin blanc, le poids de deux dragmes: Ses feüilles pilées & appliquées sur le ventre, font mourir les vers, le jus d'icelles distillé dans l'oreille fait le même: Ses noyaux mangez appaisent les trenchées: mangez au nombre de six ou sept à l'entrée du repas, empêchent l'ivrognerie: pilez & cuits en vinaigre en forme de boüillie, puis frottez, empêchent la chute du poil: pilez & reduits en forme d'émulsion avec eau de vervene, frotez au front & tempes, appaisent la douleur de tête, leur huile faite par expression, appaise la douleur d'oreilles, en clisteres la douleur de colique & iliaque.

Qui sera soigneux de sa santé, ne doit user de ces fruits que le moins qu'il pourra encore plutôt à jeun qu'autrement; parce qu'ils se corrompent facilement dans l'estomach, sur tout ne les faut manger trempez en vin, d'autant que le vin ne les corrige, comme quelques-uns pensent, plûtôt fait que leur mauvais suc penêtre plus soudain & plus facilement dans les veines. Les meilleures pêches sont estimées celle de Corbeil, qui ont la chair seche & solide, rougeâtres, ne tenant point au noyau: les Romains faisoient grand cas des pêches qu'ils appelloient *Persica duracina*, comme aussi font les Bretons. Les moins dangereux; moins faciles à se corrompre & plus plaisans sont les abricots, lesquels aussi aucuns n'ont mis au nombre des especes des pêchers, mais des pruniers, tant à raison de leur odeur agreable & innocente, qu'aussi interieurement & exterieurement ressemblent plus à la prune qu'à la pêche. L'huile exprimée de leur noyau, profite merveilleusement aux hemorroïdes, aux tumeurs des ulceres, & aux pêchemens de la langue, & douleurs d'oreilles.

P E I.

PEINTRES. S'ils ne sont fidelles a observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de les perdre, car David dit. *Nisi dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eam.* Qu'ils prennent donc garde.

1. *Des obligations des Peintres.* S'ils ont vendu leurs Tableaux, & peintures au delà de ce qui est raisonnable, se reglant, pour y mettre le prix, sur le capacité qu'ils s'imaginent avoir, & non sur celle, qu'ils ont effectivement, *S. Thom. 2. 2. q. 11. art 1. in corp.*

2. Si pour se faire payer plus qu'ils ne meritent, ils ont démandé un prix excessif, pour surprendre le monde, & le faire descendre à un prix, qui surpasse de beaucoup la valeur de leur ouvrage, *S. Thom suprà.*

3. Si à cause de la folie, & de la sotte passion des curieux, ou à cause de la necessité, ou de l'utilité de l'acheteur, ils ont vendu leurs peintures plus qu'elles ne pouvoient valoir, & plus qu'un homme dépoüillé de cette folle passion, ou à qui elles ne sont ny necessaires, ny utiles, n'en auroit donné: le prix d'une peinture vient du fonds de la peinture, de la representation au naturel, de la delicatesse du pinceau, de la peine qu'y a pris a le peintre, & de la rareté de la piece; mais non de tout le reste qui n'est qu'exterieur: de sorte qu'ils doivent rendre ce que la curiosité, la necessité, ou l'utilité des acheteurs leur ont fait donner, *idem, 77. art 1. in corp.*

4. Si pour tirer une plus grande somme, ils se sont servis de gens curieux leurs amis, qui ont reputation d'être tres connoissans en peintore, pour estimer les pieces plus qu'il ne faut & que n'autoit fait un excellent peintre, & desinteressé; il y a obligation de restituer tout ce qui exeede le merite de l'ouvrage, *Idem q. 62. art. 5. ad 2.*

5. Si, étant nommez pour faire une estimation de Tableaux, ils les ont prisés au delà du juste prix, & de ce qu'eux mêmes en eussent voulu donner: il ne faut favoriser personne au préjudice d'un autre, & ne pas traiter le prochain autrement que nous voudrions être traitez en pareille rencontre, *Id. 162. art 2. in corp. & art. 4. in corp.*

6. S'ils ont changé le premier dessein du Tableau projetté, & dont on étoit convenu, quand même une meilleure lumiere, que la premiere, leur viendroit, sans l'agrément de ceux qui les font travailler, *Id. q. 62. art. 5. ad 2.*

7. Si sans la permission de ceux, pour qui ils travaillent, ils ont fait moins d'ouvrage que l'on étoit convenu, par esprit d'avarice, pour profiter davantage, *ibid.*

8. Si sans y faire condescendre ceux qui les employent, ils ont augmenté l'ouvrage, & en ont plus fait que l'on étoit convenu, pour pretendre un plus grand payement, *ibid.*

9. S'ils ont vendu des copies pour des originaux: c'est une insigne fourberie, qui n'est pas moins punissable, que celle de ceux qui vendent à faux poids & a fausse mesure: ils sont obligez à la restitution de ce qu'ils ont receu de plus que la valeur de la copie, *ibid.*

10. S'ils ont vendu leurs peintures pour celles de quelques peintres fameux: & si pour ce sujet ils en ont plus receu qu'ils n'auroient fait, si on les avoit crû d'eux: ils sont obligés à la restitution, & il y a peché à faire de telles supositions *S. Thom q. 62. art 5. ad. 2. suprà. & art 7. in corp.*

11. S'ils ont vendu des anciens Tableaux netroyez & lavez: mais qu'on a effacez en les lavant, autant qu'avant qu'ils fussent lavez, il y a peché: car quoy qu'un ancien Tableau bien nettoyé, & bien lavé, soit d'un autre prix qu'il n'étoit auparavant, il vaut sans doute moins, si en le lavant on l'a gâté & effacé, *Idem. q. 11. art. in corp.*

12. S'ils ont fait des nuditez, ou des peintures lascives, & scandaleuses: le peché est tres-grand. 1. parce qu'ils n'y peuvent bien reüssir, sans voir le naturel. 2. parce qu'ils servent d'achopement, non une où deux fois, ny à une ou deux personnes, mais à une infinité de personnes & autant de temps que durent leurs ouvrages: c'est à dire plusieurs siecles si l'ouvrier est habile homme, nous en voyons trop d'exemples: ils doivent biffer, & rompre leurs ouvrages: autrement ils tendront conte au jugement de Dieu d'un nombre innombrable de pechez, *sap 15. v. 5. Act. 19. v. 19. S. August. in ps.*

13. Si pour faire des peintures sales & déshonnêtes, ils se sont servis de nuditez d'hommes ou de femmes: c'est se mettre en un peril évident de peché. *S. Aug. lib. confess. cap. 34. S. Ambros. in ps. 38. S. Chrysost. Hom. in Matth.*

P E N.

PENSE'E, Herbe de la Trinité, on clavelée, *Ital jacea. All. preyfellig. Keir.* 35.

QUALIT a's, sech. & temperée en froideur.

DESCR. Pensée, la grande Jacea jette du commencement des feüilles rondes & dentellées, qui venant à croitre, s'étendent en longueur, ses tiges sont triangulaires, creuses au dedans, un peu canelées au dehors, étant inégalement partagées par certains nœuds, il sort de leurs concavités des petits rameaux, qui portent la fleur, qui est rouge au dessus, blanche au dedans, & jaune au dessous elle est fort agreable à la vûë, & est semblable aux violettes de Mars: quoy qu'elle n'ait point d'odeur

LIEU. Elle croit d'elle même dans les champs & on la cultive encore dans les jardins, elle fleurit en Avril & dure tout l'Esté.

PROPR. Elle est chaude & seche mediocrement, elle est bonne aux asthmatiques, aux inflammations des poulmons, & aux descentes de boyaux. Quand les pourceaux la maugent, elle les guerit. Les menuës pensées, autrement dittes herbe de la Trinité, ou Violettes d'Automne, demandent un lieu sec & sablonneux, elles sont plantées en printems, & portent fleur durable jusques en Automne, & mêmes jusques en hyver moyennant quelles soient souvent arrosées, & diligemment Cultivées.

Les feüilles, on jus de menües pensées, prises par la bouche, ou appliquées par dehors, sont singulieres pour gultiner les playes: les fleurs de menuës pensées boüillies & bûës appaissent le mal caduc des enfans quand ils écumentiles mêmes fleurs boüillies avec leurs herbes & bûës netoient les poulmons & poitrine, & profitent aux fievres & inflamations interieures; leurs feüilles deschées, & mises en poudre, buës avec vin vermeil à la quantité d'une dimy cüeilletée, ont grande vertu de restraindre le boyan avalé.

PENSE'ES & des Marguerites; cette plante & cette fleur sans odeur que les françois appellent

vulgairement pensées & les apoticaires herbe de la trinité à cause que sa fleur est composée de trois couleurs, elle fleurit au Printemps incontinent aprés la Violette de Mars, & porte une fleur fort propre pour faire chapeaux & bouquets, qui est faite à trois quartes.est enrichie de plusieurs couleurs, encore qu'elle soit sans odeur, comme nous avons dit,elle dure fort long tems entre les autres fleurs; car on en trouve en nos jardins jusques en Automne, même jusques en hyver,je dis en ces quartiers où l'air est fort doux & les jardiniers soigneux de les cultiver. Quant à ses vertus & remedes, je puis bien dire le même que jay dit de la fleur precedente, à sçavoir que je n'en trouve rien d'écrit, je diray neanmoins par l'experience qu'aucuns en ont fait, que cette plante est fort bonne pour consolider les playes, étant appliquées au dehors comme prises au dedans, pareillement au, relaxations & descentes de boyaux: & pour cela prenez de la poudre de cette herbe une cuillier en vin brûlé & tude, on s'en trouvera bien.

Aucuns disent que cette plante porte grand soulagement à ceux qui respirent avec difficulté, & aux inflammations de Poulmons;ils assurent qu'elle guerit & netoye la gale & toutes autres maladies & affections de cuir,l'eau qu'on en tire par distilation, est fort bonne contre les tranchées de ventre qu'ont les petits enfans; on applique aussi toute la plante ou bien on la fait manger aux pourceaux qui ont l'esquinance.

Il est donc tems de traiter en bref des Marguerites qui sont toûjours dans leur valeur aux tems de Pâque ce que les modernes en ont observé & remarqué, la Marguerite done pillée toute seule, ou bien avec armoise guerissent les escrouëlles, on en fait aussi cas contre les gouttes des pieds,contre la fiatique & la paralisie, d'où est venu qu'aucuns l'ont nommée l'herbe de la paralisie, elle est aussi bonne contre les fractures de la tête, & contre les playes de la poitrine,lesquelles entrent josques à la cavité du thorax: & pour cette fin il est bon de mêler leur sue parmi le breuvage, les feüilles étant machées guerissent les petites vescies ulcerées rant de la bouche que de la langue: & pillées elles amortissent les inflammations des genitoires& les resolvent, l'herbe même mangée en salade, amolit le ventre resserré: ce qu'elle fait semblablement, si on la fait cuire en boüillon gras ou avec beurre frais; aucuns mettent cette plante au nombre de la petite consoulde.

P E P.

PEPINIERE, *Pepin pour des arbres à haute tige.* Vous ne devez pas planter des Pepenieres sans un bon fonds, & de bon plan. un fonds est recommandable par sa situation: si vôtre fonds est bien seitué & bon, vous avés tous les avantages que vous pouvez désirer pour une bonne Pepiniere: il est toutefois bien difficile de toûjours rencontrer l'un & l'autre, & qu'un fonds, comme dit est, n'ait point besoin d'être amelioré.

Pour sçavoir au vray quel est vôtre fonds, vous le ferez foüir deux pas & demi en arriere ou de trois de quatre pieds avant en terre, comme nous avons dit; s'il n'a point ces deux ou trois quatre pieds il les lui faut donner au moins aux rayons dans lesquels vous voulez planter, en vous servant de ce que nous avons dit en la Pepiniere des coignassiers, & quand vous passeriez toutes les terres de vos rayons à la claye d'osier, vous feriez tres-bon ouvrage: & si vous manquiez de bonne terre, vous prendriez celle de dessus vôtre heritage pour y suppléer, & celle que vous ne voudriez employer vous l'epandriez à sa place: elle pourra meurir & perfectionner, en sorte qu'elle ne demeurera pas ingrate de ce que vous luy auriez fait voir le Soleil.

Tout le reste de la place ou du champ auquel vous voulez planter vôtre Pepiniere, doit être foüy d'un grand fer de béche, de laquelle l'on se sert aux jardins, & à faire des fossés: & non pas labourer simplement à la charuë, en renversant avec vôtre besche le gazon ou terre qu'il levera de haut en bas.

Ces labeurs se doivent toûjours faire en beau temps, car qui foüyr la terre par temps de pluye, plante des chardons; pour faire un bon ouvrage,il faut fumer de bon fumier de Vache tout à dos la dite piece à planter, pour enfouir ledit fumier en la foüissant, & n'y point épargner le fumier.

Cette reparation absolument necessaire, doit être faite & parfaite en Septembre & Octobre, qui est le temps auquel les terres sont ordinairement plus mobiles.

Vous laisserez reposer cette terre ainsi preparée sans y rien semer jusques au mois de Mars en suivant, auquel temps aux plus beaux jours que vous pourrez choisir, & non negliger, vous lui donnerez un second labour.

Sur le dit labour, vous pourrez y semer & planter, Pois, Feves, Laictuës, Pourpier & Cerfeüil, comme aussi des Choux, tous les legumes étant propres pour défricher & emmeublir la terre; voilà pour ce qui concerne le fonds de terre à planter.

Mais vous observerez, que, soit que vous fassiez des rayons vuidez & passez par la claye, ou que vous vouliés vous contenter de vôtre terre en l'état qu'elle est bien preparée, vous devez toûjours dresser le lieu des rangées, lesquelles vous voulez faire droit au Soleil de midy, & non pas au Soleil levant, afin que le Soleil donne par toutes les allées.

La pepiniere c'est le commencement de l'elevement des Arbres & des plantes. Pour reussir il faut sçavoir que toutes semences desirent un lieu frais non étouffé d'Arbres, oy rempli de Racines: elles veulent être abrices du Soleil de Midy par quelque mur: vous le pourrez facilement trouver dans vôtre jardin, en vous servant du lieu en labour où sera vôtre Espalier du côté du Midi: une année seule suffira pour vous fournir amplement de toute sorte de plan,&plus que vous n'en aurez de besoin.

Ayant fait amas des Pepins, & Noyaux durant une année, à mesure que vous mangerez des fruits, & l'Hyver étant passés vers la fin de Fevrier, vous semerez vos pepins en rayons, chacune espece à part, & vos Noyaux au plantoir, à quatre bons doigts l'un de l'autre, je presuppose que la terre où vous les mettrez, aura été labourée au commencement de l'Hyver, & qu'elle le sera une seconde fois quand vous semerez. Les pepins & noyaux pousseront dés la même année qui plus forts, qui plus foibles: il n'importe ils seront toujours assez bons à replanter: ce n'est pas que si vous les aviez semé dans une planche derriere vôtre Contre espalier du même côté du Midy, pour être au moins abriez le matin & le soir, ils ne fussent meilleurs de deux ans que d'un pour être replantez, mais tels qu'ils seront, vous ne laisserez d'en faire vôtre pepiniere.

Les Noyaux de peche se plantent aussi au temps qu'elles sont en maturité les enterrant ainsi que

l'on cueille la peche de l'arbre, c'est à dire avec sa chair, & faudra mettre de petits bâtons à l'endroit où vous les autez mis: de crainte qu'en labourant on ne rompe le germe.

Pour commencer vôtre Pepiniere, vous choisirez quelque partie de vôtre jardin que ferez labourer & bien dresser; par aprés vous la ferez marcher pour affermir la terre, puis ferez faire de petites rigoles de la hauteur & largeur du fer d'une Besche, distantes de deux pieds & demi l'une de l'autre, jettant la terre toute d'un côté sur le bord du rayon: cela fait, vous poserez vôtre plan dans les rayons l'appuyant de l'autre côté que vous aurez mis la terre qu'aurez tirée, & lui ayant auparavant rogné le pivot, vous ne le mettrez qu'à demy pied l'un de l'autre, chaque espece à part, les Poitiers avec les Poiriers, les Pommiers avec les Pommiers, & ainsi des autres: puis vous remplirez le rayon de sa terre, & marcherez dessus pour l'affermir de crainte que le plan ne s'évante, & serez soigneux que l'herbe n'étouffe le plan, le faisant labourer & sarcler quand il en aura de besoin.

Vous ne rognerez vôtre plan que quand la seve voudra monter, & le ferez ébourgeonner jusques à un pied de haut, afin qu'il ne se trouve point de nœuds en l'écorce qui vous nuisent quand il les faudra greffer.

Si, dés l'année même que vous les aurez plantez, il s'en trouvoit d'assez forts pour ecussonner, & qu'ils eussent de la seve, ne faites aucune difficulté de les greffer: mon opinion est que l'on ne sçauroit écussonner les sauvageaux & son écusson, prennent un accroissement égal dés leur jeunesse, que la taille de l'Argot en est plutôt recouverte, pour réünir en Pepiniers il faut que la terre aye deux pieds & demy de profondeur de bonne terre.

1 Les pepinieres pour les poires il faut planter des sauvageons pris dans les taillis, & dans les forêts, ou des sauvageons venus de pepin, ou de ceux que les racines de vieux poitiers poussent d'elles-mêmes, ou enfin planter des Coignassiers, & que tout cela paroisse bien conditionné tant par la racine, que par la tige.

2. pour la pepiniere de Pommiers si on en veut faire de tige, on plante d'assez gros sauvageons pris dans les bois, & les forêts, pour les greffer, en fente, ou des sauvageons venus de pepin qu'on greffe en ecusson, quand ils sont de la grosseur de deux pouces, & qu'on laisse venir grands ensuite, pour être Arbres de tige, & si on veut faire une Pepiniere pour Buisson, il faut planter des Pommiers de paradis, & les planter seulement à un bon pied l'un de l'autre dans les rangs: la raison de cette proximité est fondée sur le peu de racines que font ces sortes de petits pommiers, qui par consequent ne demandent pas grande place pour être élevéz.

3. Pour faire la Pepiniere des Pruniers, il ne faut uniquement que des rejettons de certains pruniers, sçavoir saint Julien, Damas noir, Cerisette: on greffe en fente ceux qui sont assez gros pour le souffrir, & on en greffe en Ecusson les mediocres,

4. Les bonnes pepinieres pour Pêchers doivent être de Pruniers, de saint Julien, & de Damas noir, qu'on greffe à œil dormant dans les mois de Juillet, & Aout, ou d'Amandiers jeunes, c'est à dire d'Amandiers venus d'Amandes mises l'Hyver en bonne terre, & devenus au mois de Septembre en suite de la grosseur d'un demy pouce pour être greffez à œil dormant dans ce temps là, les vieux Amandiers de deux, & trois ans sont presque toûjours inutiles à greffer.

5. pour faire pepiniere de fruits à noyau rouge sçavoir Cerises Griottes, Bigarreaux; il n'y a de sujet propre que les Merisiers à Merises blanchâtres, ceux qui les font noires, ont d'ordinaire la seve si amere, que les greffes des bonnes Cerises n'y prennent pas, ou languissent toûjours.

Les Cerisiers de pied peuvent veritablement servir pour greffer les bonnes Cerises: mais elles n'y sont pas si propres, que pour être greffées de Cerises precoces.

6. Les Pepinieres de Figuiers, se font de petits rejettons sortis des pieds de vieux Figuiers, ou de deux ans couchées en terre, & entaillées à l'endroit le plus courbé, qu'on a couché dans cette terre, voyez le mot de Figuier.

7. Pour la pepiniere d'Azeroles il ne faut que de l'épine-blanche & quelque peu de Coignassiers.

8. On ne fait point de pepiniere de vigne, ce n'est guére que sur les vieux pieds en place qu'on s'avise de greffer; enfin sur les Nessliers personne ne fait guéres de Pepiniere particuliere, pour peu qu'on en ait, on en est suffisamment fourni, une douzaine au plus de Nessliers sauvages, ou d'épine blanche, ou de Coignassiers sont capables d'en faire la provision des plus grands jardins.

Et qu'ils poussent de grande force, que ceux que l'on écussonne sur de plus forts, qui sont de deux ou trois ans à recouvrir la place où on aura ôté l'Argot, & d'où souvent de l'autre côté de l'écusson, l'écorce du sauvageau mourant de trois, ou quatre doigts plus bas que l'écusson, qu'il faut un grand temps à l'arbre pour recouvrer ce manque: joint que l'écorce d'un vieil sauvageau, ne se colle pas si bien avec celle de l'écusson, & qu'il s'y fait un gros bourrelet facile à décoler, ce qui n'arrive pas quand les deux écorces sont toutes deux tendres.

Vous ferez aussi une Pepiniere de Coignasses semblable à celle de France, & que vous gouvernerez de la même sorte.

Les vrayes Coignasses; qui est ce que je vous nomme sauvageaux, sont celles qui ont le Fruit en Callebasse & non pas celui qui est gros derriere, & aboutir en pointe par devant;

Vous noterez qu'il faut que la greffe soit toûjours à éffleurement de terre pour l'ornement de l'Arbre, qui seroit desagreable si l'on voyoit le nœud où il aura été greffé, & particulierement en quelques-uns desquels la greffe surpasse le sauvageau en grosseur, & fait un gros bourrelet à la soudure de la greffe, ce qui est fort desagreable.

Vous observerez aussi que durant les grandes chaleurs, si vous voulez faire beaucoup de bien à vos Arbres, ce sera de mettre au tour du pied, sans pourtant toucher à l'Arbre, de la fougere, ou du grand fumier, trois pieds tout au tour de vos Arbres, & quatre doigts d'épais seulement cela servira à ombrager & entretenir la fraischeur de la terre & aussi empêschera qu'étant battuë de quelque grande pluye, elle ne crevassera, ce qui évante souvent l'Arbre, & desseiche les petites racines: si immediatement avant que de mettre ce fumier, vous faites donner un labour à la terre, ce sera un double bien que vôtre arbre en recevra, d'autant quelle s'entretiendra toujours meuble, & ne poussera aucune mauvaise herbe à travers ce fumier.

Il y a un temps pour ébourgeonner & arrêter

les Arbres durant la ſeve : les bourgeons que l'on peut ôter, font ceux qui dans leur accroiſſement donneroient quelque difformité à l'arbre, car pour ceux à fruict il les faut tous laiſſer, pour diſtinguer un bourgeon à fruict, d'avec un bois. c'eſt que celui à bois n'a qu'une feuille, & celui à fruit en a pluſieurs.

L'on taille auſſi les jeunes jets, qui pouſſent de trop grande force, & qui par leur vigueur pourroient attirer toute la ſeve d'un Arbre, & feroient languir les branches qui ſont déja toutes venuës : quand vous remarquerez cela, vous les arrêterez au deux, ou troiſiéme nœud, & ce aprés qu'il aura pouſſé la ſeve.

On rogne auſſi la ſeve d'Aout tant parce que l'arbre s'étendroit trop ſans ſe garnir, qu'à cauſe que bien ſouvent elle ne meurit pas avant l'Hiver, & laiſſe la branche affamée par le bout, qu'il faudroit neceſſairement rogner à la taille de Fevrier.

Si vous voulez faire à part quelque plan de grands Arbres, il faut de neceſſité qu'ils ſoient greffez ſur franc, & non pas ſur la coignaſſe, quant aux Poiriers, & ſur les Pommiers de Paradis quant aux Pommiers, car autrement ils ne grandiroient pas; mais demeureroient toûjours bas de tige.

Vous planterez les pommiers à cinq toiſes au moins, & les Poiriers, pruniers, & autres, à quatre : vous obſerverez ſur tout qu'ils ſoient plantez à la quinconce, c'eſt à dire en lignes ſecoupantes à Angles droicts.

L'on pourra ſemer dans ce plan quelques grains, ou legumes, cela ſervira à les entretenir de labour : car ſur toutes choſes, on ne doit ſouffrir aucune herbe ſauvage en tout vôtre lieu, reſtraignez vous plûtôt à ce petit lieu, que d'en entreprendre un grand, & le laiſſer affricher faute de labours, les grands lieux ſe font admirer, mais les petits ſe cultivent plus facilement, & vous tirerez plus de profit d'un petit lieu bien ménagé, que d'un grand qui ſera negligé.

Il ny a que quatre manieres de Greffer qui ſoient neceſſaires, dont on puiſſe eſperer un ſuccez aſſuré, les autres ſortes étant plus curieuſes qu'utilles, puiſque par ces quatre on peut greffer toutes ſortes d'Arbres & Arbuſtes.

L'écuſſon tient le premier lieu, d'autant qu'il s'applique ſur toutes ſortes d'Arbres & Arbuſtes. qu'il eſt le plus facile à faire, & rapporte plûtôt du fruict.

La fente ſuit aprés, & ſe fait ſur de gros Arbres, & ſur de petits juſques à un poulce de diametre.

LA COURONNE ne ſe place guere que ſur des Arbres bien forts

ET L'APPROCHE ne ſe pratique ordinairement que ſur les Orangers, Citronniers & autres plantes, qui ſont dans les quaiſſes, leſquelles ſe peuvent approcher & joindre.

Pour commencer donc par l'écuſſon, vôtre ſauvageau étant dépoüillé de toutes petites branches juſques à la hauteur de demy pied, ou un peu plus, dés le temps que l'on taille les Arbres, ou bien à l'heure que vous voulez greffer, vous choiſirez la plus belle place ſur l'écorce de vôtre Arbre, & s'il ſe peut, que ce ſoit du côté des grands vents, parce qu'ils décolent les écuſſons à cauſe de leur tendreur, & qu'ils ſont chargez de fueilles & de bois : ce qui n'arrive pas ſi ordinairement quand ils ſont placés du côté des grands vents, que quand ils ſont de l'autre côté, quoique vous y mettiez des paiſſeaux pour ſe ſoutenir.

Vous taillerez vôtre écuſſon aſſez long, comme d'un pouce ou environ, & aſſez large, afin qu'il prenne tant plus de noorriture : le leverez proprement, & regarderez par dedans, ſi le germe de l'œil y tient, car s'il étoit demeuré au bois d'où vous l'avez levé, il ne vaudroit rien, vous le mettrez à vôtre bouche, en le tenant par le bout de la queuë de la feuille que je vous ay fait laiſſer exprés en cueillant les greffes : puis vous inciſerez vôtre ſauvageau, & leverez doucement l'écorce avec le manche de l'Entoir, ſans froter contre le bois, de crainte d'égratigner la ſeve qui eſt deſſus : vous placerés vôtre écuſſon entre le bois & l'écorce, l'enfonçant juſques à ce que le haut de l'écuſſon ſe joigne à l'inciſion d'en haut de vôtre Arbre, & qu'il porte tout à plat contre le bois : cela fait, vous le lierez avec du chanvre, commençant à le ſerrer bien ferme par le haut prés de l'œil, puis en tournant par en bas, laiſſerez fort peu de jour à l'œil, ou finiſſant vôtre lieure vous ferez le nœud.

Prenez garde quand vous greffetez, que ce ne ſoit ni pendant la grande ardeur du Soleil, ni durant le temps de pluye : car l'écuſſon ne peut ſouffrir d'être moüillé, & ſera mêmement en grand danger de ne pas reprendre, s'il pleut les quatre ou cinq premiers jours en ſuivant que vous l'aurez greffé, il y en a qui en levant l'écuſſon levent auſſi du Bois, cela ſe faiſant tout d'un ſeul coup de couteau : je ne deſaprouve pas cette maniere de greffer, je m'en ſuis bien trouvé, car mes Greffes ont fort bien répris, & de plus on n'eſt pas en danger d'éborgner un Ecuſſon, c'eſt à dire de laiſſer l'œil de l'écuſſon au bois de la Greffe : ceux qui ont quantité d'Arbres à greffer, ſe ſerviront de cette maniere, d'autant qu'elle eſt expeditive. Trois ſemaines ou environ aprés que vous aurez greffé, vous couperez le nœud de vôtre chanvre, afin que la ſeve ait plus de paſſage.

L'Hyver étant écoulé, & l'œil dormant commençant à pouſſer, vous couperez vôtre ſauvageau trois ou quatre doigts au deſſus de l'écuſſon, & couperez auſſi la filaſſe par derriere l'écuſſon, juſques à l'écorce : cela ſe fait d'un ſeul coup de coûteau de bas en haut.

Vous n'ôterez point pourtant la filaſſe d'autour de vôtre Ecuſſon, elle tombera aſſez d'elle même, & puis il y a danger qu'en l'ôtant, l'on n'abbate le Bourgeon, qui eſt alors extremement tendre.

Remarquez qu'un Ecuſſon apliqué ſur un ſauvageau, ou Franc, qui eſt de la groſſeur d'un pouce, & au deſſus, ne pouſſe pas ſi bien que ſur un plus jeune, & eſt plus facile à decoler.

Il y en a qui écuſſonnent dés la premiere ſeve, mais ils n'avancent pas beaucoup, car l'écuſſon ne pouſſant qu'à la ſeve d'Aoû, le jet n'en eſt pas ſi beau que celui de l'œil dormant, d'autant que bien ſouvent le Bois du nouveau jet ne meurit pas, & l'Hyver venant le fait mourir : c'eſt poorquoy vous ne grefferez à la premiere ſeve, ſi ce n'eſt une grande neceſſité. Et en ce cas faites les huit ou dix jours devant la ſaint Jean & douze ou quinze jours aprés la ſaint Loüis ; ſi l'écuſſon nous paroit bien bon & veut commencer à pouſſer, coupez le nœud du Chanvre, ou faites un inciſion audit Chanvre par derriere l'écuſſon.

Pour la fente ou poupée, tous Arbres depuis la groſſeur du pouce juſques aux plus grands, y peuvent être greffés : le temps le plus propre eſt de-

puis le commencement de la nouvelle Lune de Fevrier jusques à ce que la seve étant trop forte dans les Arbres, separe le bois d'avec l'écorce, alors vous cesserez de greffer.

Quand vous grefferez en fente, si c'est pour faire un Nain, il faut scier vôtre sauvageau à quatre pouces ou environ prés de terre : puis avec la Serpette ôtez l'épaisseur d'un teston du bois où la Scie aura passé, à cause que le trait de Scie ne coupant pas nettement, la seve ne pourroit recouvrir ce bois greffé, n'y la greffe se joindre au tronc, si son écorce n'étoit rafraichie avec la Serpette : cela fait, vous fendrez vôtre Arbre par la partie où l'écorce paroitra la plus onie, & moins noüeuse, & observerez de ne pas mettre vôtre Serpette justement par le milieu de l'Arbre où est le cœur du bois, mais fort peu à côté : puis vous taillerez vôtre greffe, en aiguisant tout les vieil bois jusques au nouveau en forme de coin, également de chaque côté, laissant les deux écorces attachées au bois : car si elles ne tenoient au bois, la greffe ne vaudroit rien : vous rognerez vôtre greffe à trois ou quatre pouces, plus ou moins, selon sa force, d'autant que sur un petit sauvageau l'on n'en laisse pas de si longues que sur un grand Arbre : cela fait, vous ouvrirez vôtre sauvageau avec le coin, qui sera fait de quelque bois dur, comme le Buys, Esbene, ou autre.

Frappant doucement dessus, puis vous poserez vôtre greffe au bord du sauvageau, en l'enfonçant jusques au nouveau bois & faites en sorte que les endroits par où passe la seve, qui sort entre le bois & l'écorce de l'un & de l'autre, se joignent.

Ayant posé vôtre greffe, vous en mettrez une seconde de l'autre côté de vostre fente, observant de mettre toûjours deux greffes à chaque fente, pourveu que vous les y puissiez placer sans se toucher : car elles recouvrent mieux leur sauvageau, & plus promptement que s'il n'y en avoit qu'une, à cause que la seve monte également des deux costés, & ne laisse mourir le derriere de l'écorce, comme j'ay dit cy - devant : en aprés, vous couvrirés ce qui reste de la fente entre deux greffes avec un peu d'écorce tendre, l'ajustant curieusement, afin que l'eau ne puisse entrer dedans, puis vous ferez vôtre pouppée avec terre franche, & Foin bien delié; aucuns par dessus la pouppée mettent de la Mousse, & la font tenir avec deux ecorces de Saule croisées & les lier d'un Ozier au pied du sauvageau, pour conserver d'autant plus la fraischeur, & empécher l'eau d'y entrer.

Quand vous grefferez de grands Arbres, vous prendrez des branches les plus onies pour y placer vos greffes : si elles sont grosses vous y en pourrez placer quatre, en fendant vôtre Arbre en figure de croix, sans pourtant toucher au cœur de l'Arbre : les autres branches que vous ne grefferez point, seront sciées à demi pouce prés du tronc : puis ayant ôté le bois que la scie aura greffé, vous les emmaillottez de terre franche, & ce aussi long temps que l'écorce sera à recouvrir cette playe pour empêcher le halle en Esté, & la gelée en Hyver, qui entreroient par le cœur de l'Arbre à son grand prejudice : il sera bon de lier quelques échalars aux branches greffées pour entretenir les jeunes jets, & les parer des grands vents, jusques aprés la seconde année qu'ils seront affermis & s'il se rencontre quelque branche qui pousse desagreablement, vous la couperez, comme aussi le trop de branches qui s'étouffent l'une l'autre, donnant de l'air au dedans de l'Arbre.

Et quand vous grefferez de petits sauvageaux qui n'auront pas la force de serrer leur greffes, vous aiderez au sauvageau à le serrer, en le liant prés de la greffe avec quelque petit brin d'Ozier.

Quoique cy devant je vous aye obligé qu'à vos greffes il y ait du bois de deux seves, neanmoins vous ne jetterez celui où il n'y en aura qu'une, ni aussi les rogneures de ceux où aurez pris des greffes de deux seves, car ils sont tres-bons, mais ils portent du fruit plus tard que les autres, & ne chargent pas tant, c'est pourquoy sans necessité vous ne vous servirez que de ceux de deux seves.

Le greffer en couronne, ou entre le bois & l'écorce, ne se fait point que sur de vieils Arbres dont l'écorce endurcie peut souffrir le coin sans étre fenduë, & lesquels ne seroient pas propres à faire une fente, à cause de l'épaisseur de l'écorce, si ce n'étoit à grande peine, & encor y auroit il de l'incertitude à la reprise.

Pour greffer en couronne, ayant scié vôtre Arbre à l'endroit où vous le voudrez greffer, & retailler le trait de la scie jusques au vif particulierement à l'endroit de l'écorce, vous taillerez vos greffes par un seul côté en aiguisant, puis frapez un petit coin de fer entre le bois & l'écorce, & ayant retiré vôtre coin, vous y placerés la greffe, en l'enfonçant jusques au haut de l'éguisure.

Vous en pourrez mettre au tour du tronc autant que vous voudrez, pourveu que par la trop grande quantité l'écorce ne se fende.

Quant au greffe en approche, il est tres facile à faire, car il n'y a qu'à prendre deux jeunes branches une de franc & une de sauvageau, sans les détacher de leur pied, puis leur ôter à chacune environ quatre doigts le long d'écorce & de bois, jusques approchant du cœur, les joindre ensemble le plus proprement qu'il se pourra, les lier avec du Chanvre depuis un bout de la taille jusques à l'autre, & leur laisser ainsi passer leurs deux seves : au bout d'un mois, ou six semaines si vous voyez que le bois grossisse, & que le Chanvre l'incommode, vous le couperez sur le sauvageau, en tirant un seul trait de couteau comme j'ay dit à l'écusson. Au commencement de l'hyver il faudra couper ou sevrer le franc de sa Mere, & couper le haut du sauvageon à deux pouces prés de son greffe : par ainsi ces deux brins ne faisant qu'un corps, le franc prendra la nourriture du sauvageon ; vous couvrirez les playes de l'un & de l'autre avec la Cire, que je vous enseigneray si aprés.

Vous ne jetterez pas au feu les branches que vous aurez ôtées des coignassiers qu'aurez greffez en fente, car vous en pourrez faire de la Bouture, qui dés la premiere année prendra racine, & sera mise en Pepiniere pour être greffée en son temps : ce que vous émondez de vos coignassiers durant l'Hyver, sera aussi planté en bouture.

Les branches de Pommier de Paradis, que l'on appelle Ficher, reprennent aussi de Bouture.

Pour planter toute sorte de Boutures, vous ferez un petit rayon comme j'ay dit, en la pipiniere, qui est de la hauteur & largeur du fer d'une Besche, puis l'ayant bien épluchée de petites branches, & taillée par le gros bout en forme de pied de Biche, c'est à dire à deux coups de couteau en appointant: vous la coucherez au fond de vôtre Rayon, la plaçant fort prés à prés, d'autant qu'il en meur beau-

coup, & ferez sortir le petit bout d'en haut, puis remplirez le rayon, & le marcherez plusieurs fois en pressant la Bouture, & la pilant fort, autrement elle prendroit de l'évent, & quand vous labourez, ce ne sera qu'avec la Binette; il suffira que l'on empêche l'herbe de les souffler.

Vous rognerez vôtre Bouture toute d'une hauteur, à trois doigts prés de terre, & ce quand vous verrez que la seve commencera à s'émouvoir, faisant verdir les bourgeons de vôtre bouture, laquelle ne pousse jamais si tôt que le plan en racine.

Tous Poiriers se peuvent greffer des quatre façons que j'ay dites, ils viennent merveilleusement bien sur la coignasse, & en Escusson, rapportent beaucoup plutôt, le fruit étant plus beau, plus peint, & plus gros que greffé sur le Franc, reservé le portail qui manque souvent à reprendre sur la Coignasse, & veut être greffé sur le Franc. le Graccioly & la vallée y sont tres propres, & s'ils ont été auparavant greffez sur la Coignasse, c'est encore mieux, car le fruit en viendra plus beau & plus gros.

Si quelque greffe en écusson, ou Fente sur la coignasse, manque à pousser faute d'être reprise, & que vous jugiez quelle soit morte, laissez repousser le sauvageon, il jettera quantité de bois que vous élaguerez de toutes petites branches, & l'hyver étant à la fin, vous les butterez en forme de grosse taupiniere, laissant sortir le bout des branches sans les couper: dés l'année même elles prendront racine, pourveu que vous ayez soin de les arroser dans les grandes chaleurs, & que vous ne laissiez abbattre la terre par les pluyes, la relevant à sa premiere hauteur & si dés l'année même vous trouvez que quelques-unes de ces branches soient assez fortes, vous les écussonerez, si non vous attendrez l'année d'aprés pour les écussonner toutes ensemble, & ce seront autant d'Arbres tous venus, que planterez en vôtre pepiniere, l'année d'aprés qu'ils auront poussé leur premier jet, les separant proprement de leur mere, & les taillant au bout de la grosse racine en pied de Biche.

Vous observerez de les greffer à demi pied de haut pour laisser de la tige à vôtre Arbre, qui prendra cheveleure par tout où il sera enterré.

Si vous avez des meres coignasses, & que vous en vouliés tirer des jeunes, vous plongerés les branches dans terre, & une année suffira pour les enraciner, si vous en voulez faire des Arbres tout d'un coup, vous le pourrés par la même maniere que je viens de vous montrer: le temps convenable à plonger & butter ces branches, est à la fin de l'Hyver, mon secret pour multiplier les Pommiers tiendront le second lieu, & se peuvent aussi greffer de quatre façons ils viennent fort bien sur le Fichet, ou Pommier de Paradis, & particulierement le Calvil y profite à merveille, & est plus rouge dedans, que celui qui est greffé sur le Franc.

Il y a quelques curieux, qui greffent le Calvil sur le Murier blanc, & tiennent que le fruit surpasse en rougeur tous les autres qui sont greffés ou sur Franc ou sur Fichet.

Les Pruniers se greffent ordinairement en écusson, & en Fente: si vous avés du plan provenant des Noyaux, où des jets que les racines des Pruniers de Damas poussent hors de terre, vous en tirerés de bons Arbres, car il chargeront beaucoup, à cause qu'il n'y a aucun Prunier tel qu'il soit, qui charge plus que celui de Damas.

La Merizette qui est une espece de Prunier sauvage, dont le bout des branches est rouge, n'est pas bien propre à être greffée, car elle refuse beaucoup de fruit étant fort incertaine à la reprise.

Les vieils Pruniers qui font des bourses ou gros pacquets de menuës branches, seront rajeunis en les étêtant à la fin de l'hyver, & ils pousseront de terre & soin aux branches coupées, & rafraichirez le trait de la Scie ainsi que j'ay dit par tout cy-devant. Vous faites tout cela au cordeau, & de pied en pied comme vous avez planté vôtre pepin, métant un Pommier, & toûjours entre deux un Poirier & cela se fait par un beau temps: quand tout est planté, vous voyez ce qu'il faut unir & rabattre avec les mains, & vous le faites sans vous servir de rateau, & ces petits bouts profitent autant que les pepins, si vous y prenez le même soin que vous faites au pepin, & vous vous en appercevrez un peu plus tard que ne ferez pas de vos pepins, qui ont leurs yeux fermez: quand vous en ferez l'épreuve, au lieu de jetter vos coupures, vous vous en trouverez bien, & vous ne serez pas le premier qui aura tres-bien reüssi, suivés mon conseil, de prendre de fort pepins pour bien reüssir en l'un & l'autre genre, & ne plantez pas de bottes & fretin si vous ne voulés perdre vôtre temps & vôtre argent.

Le temps de faire vos levées dans vôtre pepiniere étant venu, & que vous voulés vous même vous servir de vos Arbres pour en faire un plan, ou les planter en vos autres necessités, vous suivrés ce que nous vous enseignerons en aprés, lors que nous parlerons des grands plans, si nous ne changeons point d'avis selon l'occasion, & nous vous dirons seulement icy ce que vous devez faire pour les lever de vôtre pepiniere pour les replanter ailleurs, comme cela étant encore de la circonstance & dependance des pepinieres.

Quand donc vous voudrez faire arracher des Arbres en la dite pepiniere, vous sçaurés que toutes personnes ne sont pas toûjours bien capables de ce faire, c'est pourquoi, pour éviter vôtre perte, quand vous voudrés déplanter en une pepiniere, trouvés des personnes qui ayent autrefois travaillé en icelles à ce principal fait, qui l'entendent bien: que si vous n'en trouvez point, vous suivrés ce que je vous dis.

Premierement, vous considererez ce que vous voulés arracher ou planter en chaque rangée, vous marquerés avec une coutile ronde, dont l'on marque les étalons des bois, ou les futailles pour les reconnoitre, & vous les couperés tous du côté du Soleil de midy, pour ne pas manquer à les replanter au même Soleil & au même aspect que les Arbres seront plantés dans la pepiniere: ensuite vous écrirés le nom du fruit de l'Arbre, s'il est greffé, sur de bon papier, ou sur du parchemin en un billet que vous mettrés & tournerés sur une des branches de la houpe, & lierés avec du fil à la dite branche, afin qu'il ne se délie point, & sur l'endroit du papier ou parchemin qui paroitra dehors, vous mettrés une lettre ou un nombre du chiffre qui est meilleur, pour ce qui se produit plus long tems,

Cela étant ainsi écrit, lié & numeroté, vous mettrés sur vôtre papier: dans lequel sont écrits vos Arbres, vôtre numero, à l'endroit auquel seront écrits les Arbres que vous voulés arracher & déplanter, afin que quand vous déplanterés & broüillerés vos Arbres, soit que pour les porter ou envoyer ailleurs vous les puissiés toûjours retrouver:

& si c'est que vous les vendiés, vous en ferés faire pareille note au Marchand Achéteur, afin qu'il soit asseuré de ce qu'il aura : ensuite vous procedetés au déplantement & arrachement de vos Arbres ainsi bien remarqués, qu'il se fera en cette sorte : vous vous servirés pour la levée de la terre de dessus, d'une bonne béche; presuposé que les racines d'iceux soient assés avant dans terre pour le permettre & endurer : car il ne faut pas que la béche offence les racines de dessus : vôtre premiere levée de terre ainsi découverte, vous vous servirés de la fourche pour émouvoir la terre qui est entre les racines & de la pele ferrée pour la vuider, & ferez en sorte que l'on n'écorche l'écorce des dites racines.

Vôtre cerne sera assez ample, & fait de tous les côtés de vôtre Arbre, autant que ses voisins vous le pourront permettre.

Quand vous verrés bien les racines, lesquelles ordinairement sont mélees avec & au travers de celles de ses voisins, vous en ferez le discernement que vous vondrés, pour couper ce qu'il faudra en son temps, qui sera le moins que vous pourrez.

Pour éviter à couper, & pour tâcher d'avoir la plus de racines que vous pourrés l'on se met trois personnes sur un Arbre que l'on ébranle des quatre côtés le plus que l'on peut, puis tous trois tirent par secousses & reprises, tous ensemble, & on l'arrache ainsi de force.

Que s'il y a quelques obstinées racines qui ne veüillent pas obeït, & qu'il soit necessaire de couper icelles, l'on le peut & doit faire avec un bon fermoir de Menuisier bien trenchant, sans fendre les maitresses racines qu'il faut s'efforcer d'avoir les plus longues que l'on peut : & je veux croire, que si vôtre terre a été bien preparée, & renduë bien meuble en plantant, & bien entretenuë de ses labeurs, que vous n'aurez pas beaucoup de peine à tirer vos Arbres : car la terre sera encore meuble, & les racines seront belles & en nombre, l'Arbre se plaisant à se joüer en la production d'icelles dans une bonne terre.

Il est vray que c'est chose pitoyable, comme l'on arrache des Arbres faute de patience, & pour les avoir plantés les uns trop prés des autres comme l'on fait ordinairement & cependant, c'est la perte d'un Arbre de ne lui laisser qu'un trognon de racines comme j'ay veu, au lieu que c'est le sauver, en prenant avantageusement ses racines avec un peu plus de temps & de patience.

Pour le bon plan, à moins que vous soyez en païs où l'on fait le Cidre, comme est la Normandie, je ne vous conseille point d'en semer: car vous trouverez abondamment à choisir dans la Ville de Roüen, environ la fin du mois de Fevrier, où il en arrive des pleins bateaux, de tres beau & bon plan, qui ne coûte ordinairement que quatre livres le millier, au beaucoup de pays, mêmes à Lyon il faut s'informer du nom de celuy qui fait du vin de Pomme & de Poire en ce cas, achetez le menu.

Mais voyés un avis important pour cette affaire : vous sçavés que vôtre fin est d'avoir de beaux & bons Arbres, & non pas langoureux & avortons : il faut que par vous ou par personne à ce bien connoissante, vous obteniez du Marchand, de pouvoir tirer de chaque botte une quantité du plus beau plan ou production de pepin qu'il vous sera & à lui possible, & au lieu de quatre livres du millier, payez lui ce qu'il vous demandera pour ce faire, car ce sera le moindre coût de vôtre pepiniere que le prix du plan, ce sera neanmoins tout le fruit & utilité, & qui produira tous les Arbres d'icelle : tellement que si vous avés de beau plan, bien fort, bien fourny en son écorce, de bonne couleur & bien enflé, vous étes asseuré que vous aurés une tres belle pepiniere, & qui meritera sa culture, que si au contraire, vous plantez, vôtre plan & pepin avec sa parure, qui est la malice du métier, vous n'en aurez que du mécontentement, vous ne pouvés pas connoître cette difference qu'en voyant une botte choisie, & une botte ordinaire.

Que si le marchand ne vous veut pas permettre le choix, je vous conseille, au lieu d'un millier d'en prendre trois milliers : & ainsi le triple de ce que vous en aurés affaire, & de ce triple nombre n'en faire que vôtre tiers necessaire, & faire revendre le surplus; car il y a toûjours des personnes qui croyent faire grande journée, quand ils gagnent vingt ou trente sols sur un millier de pepins, qui vous en déchargeront dans le marché.

Je ne sçai si vous me croirez de ce que je vay vous dire pour vôtre consolation, & ne vous point faire épargner l'argent en vôtre achat : c'est qu'infailliblement un millier de ces bons, forts & puissans pepins, vous en produira deux milliers : si vous la ménagez comme je vous le diray, & que l'experience m'a appris, mais il vous faudroit aussi une terre bien preparée pour cette fin : si ce n'est que vous vouliez bien hazarder la vôtre sur mon instruction.

Vôtre pepin doit être pris, moitié Poirier, moitié Pommier, d'autant que le Poirier comme vous sçavés trop bien, est un bois mollasse & tortueux en son commencement, & ne se soûtient pas comme fait le Pommier, qui se soûtient & pousse toûjours droit : & ce mélange fait que le Poirier est obligé à s'élever pour chercher l'air, & le Pommier le soutient & le rejoint.

Quand vous avés acheté vôtre pepin, vous le preparés pour planter de la sorte : vous prendrés chaque brin, & lui couperés la moitié de la racine, peu plus, peu moins. Vous mettrés chaque brin de Poirier coupé dans une manne, & quant aux bouts des racines, que vous couperés, vous ne perdrés point, mais vous les ferez lier par petites bottes, bien soigneusement, pour les planter aussi avantageusement que sera vôtre plan : & l'experience vous fera voir que les bouts de ces sortes racines vous produiront d'aussi beaux Arbres, & aussi prests à lever que vôtre pepin.

Tous vos pepins ainsi coupés & divisés en mannes pour vôtre plus grande facilité, vous ne ferés pas labourer de nouveau toute la piece de terre que vous voulés planter, mais seulement les rayons que vous aurés cy-devant bien preparés : si vous avés suivy mon avis, ou la planche en laquelle vous pretendés planter iceluy, dautant que vous la pietineriés trop; & qu'il ne la faut point foüir qu'aprés avoir planté, mais vous ferés planter en cette façon.

Vous tirerés au cordeau bien tendu vos rangées droit au soleil de midy, comme nous avons dit : & suivant ce cordeau, vous ferez un petit rayon de la longueur & profondeur de six ou sept poulces, & non plus : & vous mettrez la terre que vous tirerez dudit rayon sur vôtre allée d'un seul côté :

Puis vous arrangerez vôtre pepin à un bon pied

de distance, ny plus ny moins, vos mannes de brins de Pommiers & celles de Poiriers vous suivant toûjours, en sorte que vous mettiez premierement un Pommier, puis un poirier, & continuërés tous vos rangs de la sorte, un Poirier entre deux Pommiers, quelques avis que l'on vous donne au contraire, l'experience devant prevaloir en ce point.

Vous ne couperés point du tout la tige de vôtre plante que vous plantés audit mois de Fevrier autrement que par la racine, comme nous avons dit, ny devant que de le planter, ny alors que vous l'aurés planté.

Vous donnerés à vos rangées quatre bons pieds de distance, & non plus ny moins, pour pouvoir par tout aller autour de vôtre plan pour le cultiver.

Et au mois d'Avril en suivant en la même année, quand la seve monte au bois, & qu'elle commence à faire bourgeonner vôtre pepin planté au mois de Fevrier, alors & non plûtôt vous couperés la tige de vôtre pepin le plus prés que vous pourrés de la terre, y laissant un œil ou bourgeon hors de terre.

Il faut que la coupe se fasse le plus nettement que vous pourrés sans rien rompre, & à ce sujet l'un prend un bâton plus propre à la main, contre lequel l'on pose la tige du pepin, & avec un coûteau bien trenchant & en appuyant ferme vôtre trenchant, contre l'endroit de la dite tige par lequel vous la voulés couper, vous la separés ou coupés sans aucune crainte de vous couper les doigts: aucuns disent que cet appui peut meurtrir le pepin, mais j'ay imité mes anciens, quand je l'ay ainsi pratiqué, & ne m'en suis pas mal trouvé.

D'autres coupent la tige en la tenant ferme par le bas, ils sont en danger de se couper & d'ébranler davantage la tige, l'un & l'autre sont bons.

Vôtre pepin étant ainsi rogné ou coupé, il faut avoir un rasteau à dents de fer, & ratisser de la terre de l'allée. & en rehausser vôtre pepin, en sorte toutesfois que le dit œil laissé paroisse, ou pour mieux dire, que le dit pepin monstre sa tête.

Cette coupe & rehaussement se doit faire en beau temps, vous laisserez ensuite pousser vos pepins sans leur rien ôter ny abattre jusques à la fin du mois de May, auquel tems vous les visiterés & trouverés qu'ils auront poussé environ quatre doigts de hauteur, alors vous choisirés le plus beau scion pour le laisser monter, & vous abbattrés les les autres du doigt, ou autrement, sans rien offencer de la tige.

Il faut avoir grand soin de tenir une pepiniere nette, à ce que la terre ne donne la vertu qu'à vôtre pepiniere bien nette, il ne faut pas oublier à étendre de la feugere dessus, si vous en pouvez avoir commodement, ou au moins de la grande litiere, laquelle tiendra toûjours vôtre terre en état, encore toutefois que si l'herbe veut paroître, vous aurés soin de la faire doucement sarcler & netoyer.

La même année à la saint Martin, vous aurés soin de faire déchausser proprement & sans rien heurter ny couper vôtre pepin de deux côtés jusques à la racine, de cinq ou six poulces de largeur de chaque côté, & laisserés la terre que vous retirerés de cette façon sur l'allée qui vous sert de chemin: cela empêche que les mulots, lesquels sont extrémement friands des racines de ces Arbres, ne les rongent: & vous les laisserés ainsi découverts jusques au mois de Mars en suivant.

A la fin du mois de Mars suivant, quand la terre commence à être bien essuyée, & par un beau tems aprés que vous aurez fait un entiere reveuë de tous les Arbres de vôtre pepiniere, ou pour mieux dire de toute vôtre plante, si vous en trouvés qui soient fourchus, comme cela arrive à plusieurs, vous les émonderés, en sorte que vous ne laissiés que le scion le mieux venant & le plus fort.

Auquel vous voyés que la seve se plait de monter & meurir, & ne manquerés en façon quelconque à bien nettoyer de tous scions toute l'année, tout ce qui voudroit pousser à un pied prés de terre, afin que le pied soit bien ony & capable de recevoir sans nœuds ny fistules la greffe que vous voudriés mettre dessus en son temps.

Cela fait, nous ne vous disons pas qu'il faille émonder les scions qu'a poussé & poussera vôtre plante plus haut que ladite hauteur d'un pied de tige, mais vous laisserés joüer l'Arbre ainsi qu'il voudra en ses rameaux plus haut d'un pied de tige, & n'y couperés & ôterés rien jusques à la troisiéme année, ainsi que nous dirons cy aprés.

En ce même mois de Mars de la même année, c'est à dire, aprés avoir fait la dite reveuë & purgation: car c'est le temps des medecins, il faudra bien & duëment labourer & rehausser soigneusement le dit pepin découvert, & des deux côtés: cela fait, vous n'aurés plus de soin que de bien nettoyer d'herbes la pepiniere jusques au labour de la saint Jean, si vous la jugés trop sale: mais ce labour de la saint Jean ne se doit pas enfoncer comme ceux d'hiver: & pour empêcher, comme dit est, la production de la dite herbe, il faut à la saint Jean mettre en icelle de la feugere verte, & auparavant de la longue litiere, car l'un & l'autre sont grandement profitables aux plantes & aux Arbres.

Au mois de Novembre de la seconde année il faudra encore déchausser vôtre pepin comme la premiere année: & au mois de Mars en suivant, vous ferez aussi une revuë entiere de vôtre plan, & prendrez garde sur les plus forts s'il ny aura pas de branches qui fourchent: & si vous en trouvez, vous les couperez comme nous vous avons dit cy-dessus.

Que si dans le dit plan, à la reveuë, vous trouvez des Arbres qui soient en cét âge aussi gros que le poulce, car il y en a qui profitent toûjours plus que les autres, vous y pourrés couper ou tondre les plus gros scions qui auront poussé à la tige, non pas tous, afin de fortifier ledit Arbre jusqu'à la troisiéme année.

Vous vous donnerez bien de garde en cette jeunesse de vos pepins, de leur rien couper du bout d'en haut pour les arrêter, car il ne faut pas toucher à ce bout d'en haut qu'à la troisiéme année.

Audit mois de Novembre de ladite seconde année, qui est, quand vos pepins ont jetté leur seconde feuille, pour vous le donner mieux à entendre, car il faut comprendre ce que l'on dit & lit: & iceux ayant été déchaussés comme nous avons dit & cy-dessus instruit, vous fumerez vôtre pepiniere entierement de bon fumier bien pourry, ou pour mieux dire du fonds de cour, qui est ce qui reste sous le fumier bien pourry & qui est si court, que l'on le laisse ou fait laisser exprés en vuidant la cour.

Que si vôtre cour abonde en bestiaux & bourbiers, comme il y en a souvent aux maisons de Campagne,

pagne, il faut faire relever tous ces bourbiers au commencement de l'hyver, & les mettre par monceaux, les faire bien égoutter, & quand ils seront bien égouttés, il les faudra faire porter en vôtre pepiniere, les bien épandre dans les rayons aux deux costés des pepins, l'épaisseur de quatre doigts: mais il ne faut pas que les bourbiers approchent les tiges de ces pepins qu'à quatre doigts prés: que si vous le laissez toucher aux tiges: il leur engendrera des chancres & les perdra, ce que vous devés bien noter, afin de le faire bien pratiquer.

Au mois de Mars en suivant, qui est la troisiéme année de vôtre plante, avant que de la faire labourer il faudra élaguer & ébrancher generalement toutes les branches & scions qui auront cru le long de leurs tiges, tant & si haut que vous y pourrez atteindre de vos mains, sans toutefois pluyer l'Arbre.

Les ayant ainsi purgé, nettoyé & élagué de toutes ces excroissances, il les faudra couper & arrêter auprés du bourgeon à la dite hauteur de vos bras, pour faire former leur tête; que si vous ne les arrêtiez ainsi, ils monteroient haut comme des picquets & se renverseroient les uns sur les autres, & se perdroient.

De tout ce que dessus, vous apprendrez & retiendrés qu'il faudra continuer tous les ans les trois labours dessusdits, qui sont, déchausser au mois de Novembre le pepin, le rechausser en Mars, & le labourer à la saint Jean d'un bon labour.

Qu'aprés le dit labour de la saint Jean, il ne faut pas oublier à mettre la feugere ou longue litiere dessus, comme nous avons aussi dit, tant pour conserver les pepins de la grande ardeur du Soleil; que que pour empêcher l'herbe de croître & leur tenir le pied souple, & quand il y aura ainsi de la feugere, & que vous voudrés en Novembre dechausser vôtre pepin, vous retiretez doucement icelle avec la main, & la mettrés dans vos allées, la terre que vous retirerez de dessus vos pepins, vous la mettrez sur la dite feugere, & en mettrez quand vous rechausserez vos pepins.

Vous enterrerez ladite feugere avec vôtre terre, cela la rend douce à merveilles.

Il faut aussi toûjours tenir la pepiniere nette d'herbes, afin que la terre n'ait que vôtre pepin à nourrir: parceque cela est absolument necessaire.

Une pepiniere étant ainsi ménagée, profitera plus en deux ans qu'une mal entretenuë ne fera en six ans: & si vous êtes aussi soigneux de faire ce que je vous conseille comme vous le devez être, puisque c'est vôtre bien, & que nous vous enseignons par experience, je vous asseure que vous ferez vostre premiere levée en icelle dés la quatriéme année que vous planterés ou vendrés si bon vous semble:

Aucuns veulent greffer leur pepiniere, mais ce n'est pas le plus avantageux pour eux, pourveu qu'ils entretiennent bien leur pepin & leur terre, comme nous vous avons enseigné. il suffit, car cela recule bien leurs Arbres quand ils les greffent.

Que si neanmoins vous voulez greffer les Poiriers, d'autant qu'ils seront toûjours sauvages, vous le pouvez faire dés la troisiéme année, quand ils sont de la grosseur du pouce.

Quand vous les grefferez, ils faut que ce soit en les coupant en pied de Biche, à demi pied de terre & non plus bas, la raison est qu'il en peut manquer: & si vous le coupiez tout contre terre, ce seroit autant de perdu: & au contraire vous pourrez encore en cas de manque les regreffer plus bas une autre année.

Mais le meilleur & plus assuré, est de ne les greffer que quand ils sont plantez de deux ans en place, & de rela fruits qu'ils vous plait, & faire bonne note sur vostre livre.

Quand vous grefferez vostre pepiniere, comme plusieurs desirent faire pour leur contentement particulier, & en propre personne, il est important d'avoir un livret bien relié, dans lequel vous écrirés tous les Arbres de vostre pepiniere, Pommier & Poirier l'un aprés l'autre, & chacun en leur rang: par exemple, le premier rang d'un tel costé contient tant d'Arbres; le premier est un Poirier: le second un Pommier, & ainsi continuez jusques au bout du rang, le second rang ensuite est de même, & ainsi tout le reste.

A mesure que l'on greffera un Arbre de vostre pepiniere, écrivés à son nombre le fruit duquel il sera greffé, tant pour vostre asseurance que pour celui auquel vous pourriés faire present ou le vendre: & ne mettrés point d'ardoise à l'Arbre comme l'on fait suuvent car le vent les emporte, & puis vous êtes aussi avancé que si vous n'aviés rien fait.

Si quelqu'un d'iceux manque de reprendre, nottés-le pareillement: & quand vous le grefferés, corrigés vostre nombre, & tenés une bonne methode en cela, & en toutes vos affaires.

Que si vous voulez vendre de vos Arbres pour reprendre vos frais, comme c'est le trafic du Jardinier en montrant son livre & garantissant le fruit tel qu'il est & le connoît par son livre, vous obligez grandement celui qui l'achete en loi bien vendant, & sur tout soyez fidele à vôtre prochain, tant en cela qu'en toute autre chose.

Si je ne vous ay pas assez bien fait entendre comme un milier de bons & forts pepins bien choisis vous en doivent valoir de leur chef deux milliers, sans ce qu'ils vous donnent en leur avantage particulier par dessus ce rebut dont les Marchands fourent leurs bottes pour ne rien perdre de leur côté, il faut que je vous l'explique mieux, car je m'efforce de me rendre si clair & intelligible, qu'il ne tiendra qu'à vous, que vous ne fassiez bon profit de ce que je vous enseigne à pratiquer.

Je vous ay dit que vous feriez mettre par petites bottes les bouts des racines que vous aurez coupées à chaque brin de pepin que vous aurez preparez pour planter: vous sçaurez quand vous verrez que nous appelons aux pepins la racine de tout ce qui étoit dans terre quand on les a levé du lieu où ils ont germé, pris & poussé leur premier bois, & que ce qui est ainsi dans la terre est d'assez bonne longueur, il en falloit couper la moitié: c'est afin que vôtre pepin fourche en racines & chevelu: nous vous dirons que ce qui a été ainsi separé de vôtre pepin, est encore d'assez bonne longueur, & que c'est ce bout de racine qu'il faut planter en, bonne terre bien preparée comme le reste de vostre pepiniere, ou en un autre endroit, ce qui se fait avec un petit bâton pointu que vous enfoncez dans vostre terre bien meuble, pour faire le trou de vostre petit bout de racine, lequel bout vous mettrez dans le dit trou, en le tenant par la tête de la main gauche sans lacher, & du même bâton que vous tenez de vostre main droite, & vostre petit bout de racine de vostre main gauche, vous joignez la terre contre comme quand l'on plante les Laituës pour pommer, & ce petit bout par le-

quel vous le teniez, demeure à fleur de terre.

Les Abricots se greffent en fente & en écusson, sur le plan provenant de leurs Noyaux, & sur le Prunier ; le Damas blanc, & ceux de Moyen d'œuf, font venir les Abricots plus gros que sur les autres sortes de Pruniers.

Les Pêches, Presses, & Pavies se greffent ordinairement en écusson dormant, sur le pêcher, Prunier, ou Amandier ; mais le Prunier est à preferer aux deux autres, car elles durent davantage, & resistent mieux aux Gelées & mauvais vents qui rouillent les feüilles & jeunes jets : le pruniers blancs, ou Poirrons, n'y sont pas propres, mais bien le Damas noir, Cypre, & saint Julien : ceux qui sont greffez sur le Pecher durent peu de tems, ceux sur l'Amandier durent beaucoup plus que les autres, & font le fruit meilleur : de plus il y a tant de difficulté à gouverner l'amandier en ce païs-cy, qu'il vaut mieux s'arrêter aux Pruniers, car l'amandier ne veut point être transplanté, & c'est en danger de mourir si l'on attend plus d'un an aprés qu'il aura poussé son premier jet, ou deux années tout au plus, & encore le faudra-il placer à demeurer, pour là être écussonné & n'en plus partir, l'Amandier est aussi plus sujet à la gelée que les autres, à cause qu'il fleurit plûtôt tout l'avantage que l'on en peut esperer, & qu'il ne produit point de rejettons au pied.

Les Cerizes, Bigarreaux, & autres fruits semblables, se greffent sur le Merizier avec plus d'avantage que sur autre plan : le vray temps pour les écussonner est, quand le froit commence à rougir & prendre couleur : l'on écussonne aussi sur les Ceriziers qui tiennent du sauvage, & dont le fruict est amer.

Ils se greffent fort bien en fente, & poussent de tres-grande force, mais l'écusson vaut beaucoup mieux.

PER.

PERCE-feüille, *perfoliata, All. Druchuvaschs.*

QUALITEZ, chaude & seche.

DESCR. Ses feüilles sont presque rondes, quoi que pointuës à la cime, comme celles des pois, avec certaines veines assez grosses depuis le pied jusques au bord : il semble qu'elle soit percée par les tiges & par les branches : & c'est ce qui lui a donné le nom de Perfoliata, sa tige est menuë, unie, ronde & chargées de branches, elle n'a qu'une racine assez barbuë.

LIEU. Elle nait dans les bleds, & Prairies en Languedoc, & proche d'Arles en Provence, & elle fleurit en Juin.

PROP. Sa decoction dans du vin étant beuë, est bonne contre les ruptures & descentes de boyaux : elle est utile aux Ecroüelles, étant appliquée par dessus en emplâtre, l'eau distillée aussi bien que l'herbe appaise toute sorte d'inflammations.

PERCE-Pierre. *Ital. saxifragia. Alle. Vveinsz steimbrech.*

QUALITEZ, de chaude complexion.

DESCR. C'est une plante branchuë, semblable à l'Epthymum, les branches sont écartées à la cime, & entre-mêlées par le bas, menuës comme celles du Serpolet, & comparties par nœuds, desquels sortent les feüilles deux à deux, assez longuettes & etroites : à chaque extremité de branches il y a une petite fleur longuette, & qui est semblable aux œillets, découpée par les bords.

LIEU. Elle croit en abondance en la montagne de Plâtre, seche & aride, entre Chipre & Malburg en Angleterre : en France & Italie : elle fleurit en Juin & Juillet.

PROP. Estant cuite en vin, & prise en brévage tout à l'instant elle est singuliere à ceux qui sont en fievre, elle sert contre la difficulté d'urine, elle appaise le hoquet, rompt la pierre de la vessie & provoque l'urine.

PERCE-Pierre. *Ital, Saxifragia, Allem steinbrech.*

QUALITEZ *ch. & sech. au 3. d.*

DESCR. *Perce-Pierre.* La troisiéme espece de saxifrage de Matthiole, fait sa tige, comme celle du fenoüil, & un peu plus longue, petite, mince ayant un moucher au bout de chaque branche, qui contient la graine semblable à celle du Persil commun plus longue, & odurante, ses feüilles menuës comme des cheveux, assés conformes à celles du Fenoüil, mais plus grandes, plus minces & plus rares, sa racine blanchâtre est du goût de la Pastenade

LIEU Elle croit en lieux secs & maigres & sur des pierres : elle fleurit en May & Juin.

PROP. Elle a le mêmes vertus que la premiere & vraye saxifragia de Dioscoride, qui sont, que la plante cuite en vin, & étant beuë chaude, est bonne à la fievre, elle sert à ceux qui ne peuvent uriner que goute à goutte, elle appaise le hocquet, romp la pierre, & est diuretique.

PERDRIX. Les Perdrix griesches plus aisément se domestiquent que les maillées & autres, aussi n'ont elles la chair si delicate : étant toutefois bien nourries, ne sont guere inferieures aux Faisans, & les faut tout ainsi traittez, & de même viande, si non qu'elles aiment quelque fois paître le Bled, & l'herbe verte. Les mâles des perdrix sont fort chauds, aussi sont les femelles grande quantité d'œufs, & se battent iceux mâles pour les femelles, jusques à vaincre l'un l'autre, & le vainqueur l'emporte au dessus de l'autre, & le contraint de suivre & courir aprés lui, ainsi que les femelles.

Pour prendre des perdrix de jour avec un filet nommé Tonnelle. Les Perdrix sont assez communes en France, quoy que les tireurs en volant, & les paysans avec des filets, collets, lasets, & des cages ou muës, en faissent mourir grande quantité.

Je veux vous enseigner par ordre toutes les finesse dont on se peut servir pour les prendre, si vous n'êtes pas en état de chasser, ne méprisés pas pour cela la lecture de ce livre : car elle vous servira pour connoître quand les étrangers chasseront sur vos terres, & pour les empêcher de prendre le gibier que vous serés bien-aise de conserver, ou de le faire prendre par vos domestiques, pour en regaler vos amis.

Pour prendre les perdrix avec un filet nommé tonnelle, il est necessaire de sçavoir premierement, en quel lieu elles sont, car si elles sont dans un bois, une vigne, une lande, un chaume, ou bien un bled déja grand, il ne s'y faut pas arrêter ; parce que si vous n'y voyez la compagnie entiere, il n'en faudra qu'une, qui demeurant derriere & vous voyant, s'envolera faisant un cry, lequel obligéra le reste de la compagnie de la suivre, il faut donc qu'elles soient dans un bled verd non trop fort, un guerer, un pré, ou une terre en friche, ou bien dans un avanfry, qui est un champ, dans

PREMIERE PLANCHE
D'UNE VACHE ARTIFICIELLE POUR TONNELER.

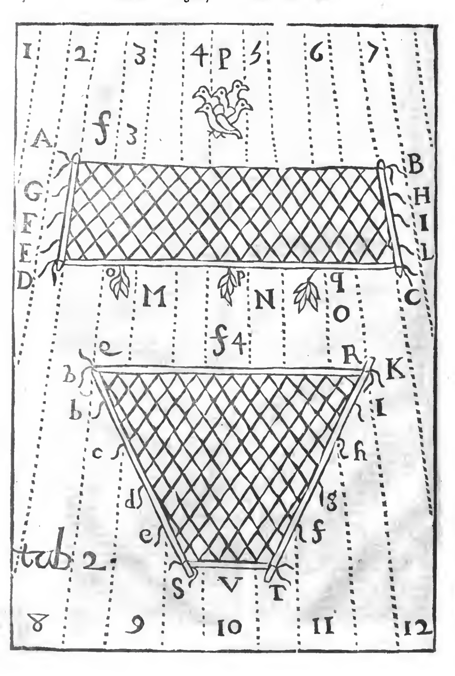
Table I. Page 67. II. Partie du II. Tome.

SECONDE PLANCHE

COMMENT ON PREND LES PERDRIX LA NUIT

Avec un filet nommé Traineau.

Table II. Page 67. II. Partie du II. Tome.



lequel on aura cueilly de l'Orge ou de l'Avoine.

Les personnes qui chassent à la tonnelle sans crainte, vont avec un chien couchant qu'ils tiennent attaché à une longue corde, & le font chasser, lors qu'il a fait son arrêt, ou qu'il rencontre bien fort, il la tient derriere, & l'attachent en quelque endroit à l'écart : puis en depliant la toile montent une Vache artificielle, & vont pour les prendre, comme je diray cy-aprés.

Les Païsans & autres qui chassent avec crainte, ne se servent pas de chien, mais ils vont à la pointe du jour dans la campagne entendre chanter les Perdrix, car elles s'y mangent jamais.

Celui qui doit tonneller étant asseuré du lieu, où elles ont chanté la derniere fois, il monte la Vache, & si-tôt qu'il peut voir assez clair pour les découvrir, il se met en état, comme vous verrez dans la premiere Table (que je suppose representer toute une piece de bled, & les espaces d'entre les lignes ponctuées marquez des chiffres 1. 2. 3. le fond des rayes ou l'entre-planche du bled, dans lesquelles les Perdrix courrent sans empêchement) ayant la tonnelle & ses halliers sur son épaule, il prend la Vache avec les deux mains par le milieu 1. où sont liez tous les bâtons ensemble, & regardant par les deux trous M. N. va doucement de côté & d'autre du champ, tant qu'il ait découvert les Perdrix, les ayant apperceuës il approche & recule en tournant tout autour, tant qu'il les voye être en asseurance & sans crainte, considerant de quel côté elles ont plus d'inclination d'aller : ce qu'ayant connu, il fait le tour bien loin, & pique sa Vache à terre toute droite pour déplier la tonnelle, & commence par la queuë à piquer le bout A. dans le milieu, ou le fond d'une raye de bled, & marchant vers les Perdrix, étend tout le filet B. C. D. E. F. G. puis il pique les deux piquets B. D. qui tiennent au cercle de l'entrée, en sorte que la tonnelle soit tenduë bien roide, & repiquant la Vache, déplie les halliers & les picque d'un bout lettre A. au rais de la tonnelle joignant le bâton B. & reprenant la Vache d'une main, chemine du côté en piquant le reste du hallier P. O. N. M. tout de suite, à côté un peu en biaisant avec les Perdrix, comme il se void par la figure, ou les Oyseaux y sont marquez des lettres Q. R. S. T. V. il pique l'autre hallier C. H. I. K. L. de même façon : étant le tout bien tendu, le Tonneleur s'écarte & fait le tour par derriere les Perdrix, comme vous le voyez à la figure I I. qui represente la Vache, derriere laquelle il doit être, & regardant toûjours par les deux trous M. N. il les approche peu à peu, non pas tout droit, mais allant de côté & d'autre : s'il voit qu'elles s'arrêtent & levent la tête, c'est signe qu'elles ont peur, & en ce cas il se recule de côté, & se couche à la renverse, sa Toile sur lui, remuant parfois comme fait une Vache ou un Cheval qui se veautre : puis se relevant il chemine doucement de côté & d'autre, comme une Vache qui paît, cela les amuse, en sorte qu'elles croyent que c'est une vraye Vache, si elles vont cherchant à manger, c'est une marque qu'elles sont asseurées, pour lors il les approche, & peu à peu les meine vers le filets : s'il en voit quelqu'une qui s'écarte, il la va détourner & toucher avec les autres comme un troupeau de Brebis. Quand elles sont proches des halliers, elles donnent de la tête & de l'estomach dedans, & comme le païsan les presse, elles veulent avancer; si bien que suivant le hallier qui va en biaisant (comme j'ay dit) elles se trouvent à l'entrée de la tonnelle, où le bourdon, qui est le pere de la compagnie, s'arrête, & ne veut pas les laisser entrer qu'il n'ait bien consideré ; le tonneleur les presse toûjours, il en entre quelqu'une, qui court au fond du filet, en même temps les autres croyent que le passage est libre, & elles suivent la premiere qui a passé.

Il ne faut pas douter que le chasseur jettant la Vache à bas, ne trouve bien de jambes pour courir fermer l'entrée du filet & prendre les Perdrix, puis repliant la tonnelle & la Toile démontée, il s'en va avec sa prise.

Voyez le mot Filler, là vous verrez comment on doit faire la tonnelle & voicy comment on doit faire une Vache artificielle pour tonneller.

Fabrique d'une Vache artificielle pour tonneler.

Cette Vache doit être faite d'une piece de Toile. X. Y. G. H. de quatre pieds en quarré en couleur de Vache ; aux quatre coins X. M. H. G. & au milieu d'enbaut aux endroits marquez des lettres E. F. sont cousus de petits morceaux de même Toile, large de deux pouces en quarré pour y passer & arrêter les bouts des bâtons O. P. qui se croisent, & le haut de la fourchette : les deux bâtons doivent être assez longs pour (étant ainsi croisez) tenir la Toile bien étenduë & bandée : la fourchette est tout au moins longue de quatre pieds & demy, ayant le bout coupé en pointe, lequel passe dans un petit morceau de Toile K. cousu au bas du milieu de la grande Toile, laquelle fourchette, & les deux bâtons O. P. sont liez ensemble d'une corde qui est attachée au milieu de la Toile à la lettre L. au côté H. M. est cousu une piece de Toile Y. M. fait en façon de tête de Vache, & de la même couleur que le reste de la Toile, ayant un œil M. & deux cornes Q. R. faites de quelque morceau de chapeau, & par l'autre côté X. est une queuë faite avec de la filasse ou autre chose plus convenable. Je conseille de mettre un bâton par le baut X. & Y. tant pour faire tenir la tête Y. M. & la queuë X. en état, que pour mieux asseurer les autres bâtons & tout le corps de la Vache. La queuë ne doit être attachée tout au rais de la Toile, il faut qu'elle ait un peu d'ébas, afin qu'en marchant, cette queuë aille balançant ; faites au milieu de la toile à un pied proche du haut, deux trous M. N. pour regarder & conduite de la veuë les perdrix ou autres oyseaux que vous voudrez approcher.

Comment les Païsans prennent les Perdrix la nuit avec un filet nommé Traisseau. Voicy une finesse de Païsan qui est bien plus ruineuse que la precedente, aussi est-elle deffenduë.

Un Païsan s'en va le soir quand le Soleil se couche, dans une grande Campagne, où il croit qu'il y a des Perdrix, & se cachant derriere une haye ou buisson, il les écoute chanter, & va au droit d'elles pour les remarquer, quand elles ont un peu chanté, elles s'en volent peut-être à cent pas de là, & courant les unes aprés les autres, elles chantent encore, & font un autre vol d'environ cinquante pas, & chantent comme au paravant : quelque fois elles font un autre petit vol de vingt ou trente pas, & chantent encore deux ou trois fois, & s'arrêtent où elles ont chanté la derniere fois. Le Païsan les suit toûjours à chaque fois qu'elle volent, jusques à ce qu'elles soient bien arrêtées, & remarque l'endroit à quelque

arbre, ou pierre, ou bien avec une petite branche, ou un piquet qu'il pique en terre, & s'en retourne à sa maison accommoder deux perches legeres, longues de trois toises, aussi fortes d'un bout que d'autre n'importe qu'elles soient de deux pieces : il prend son filet, ses perches, & un compagnon avec lui, & s'en vont, lors qu'il fait bien noir dans le champ où sont les Perdrix, à l'endroit qui a été marqué, & ajuste le filet en cette sorte.

Dans la deuxiéme table est répresentée la piece de bled, ou les Perdrix ont été apperchées, les planches ou sillons de bled y sont aussi marquez par les plus grandes espaces cottez de chiffres, 8. 9. 10. 11. 12. & le fond ou entre-deux des dites planches marquez des autres nombres 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. & par la lettre P. le lieu où sont arrêtées les Perdrix. Les deux hommes étendent le filet figuré III. sur la terre (en un lieu net de buissons & d'autres branchages qui pourroient se mêler dans le filet, & en empêcher l'effet) & couchant une perche à chaque bout, ils y attachent le traineau tout au long aux endroits marquez des lettres A, G. F. E. D. & de l'autre bout aux lettres B. H, I. L. C. de même façon, puis ils mettent des ficelles dans le derriere du filet, qu'ils attachent tout au bord aux endroits marquez des petites lettres O. P. Q. qui sont d'environ deux pieds & demy, ou trois pieds de longueur, ayant à l'autre bout chacune une petite branche d'arbre feüillée garnie de quatre ou cinq feüilles, comme ils paroissent aux lettres M. N. O. pour faire lever les Perdrix qui pourroient peut-être laisser passer le traineau par dessus elles, sans le bruit de ces petites branches qui les épouvantent, lors que le filet fond sur les Perdrix, notamment les rouges, qui sont plus paresseuses à partir que les grises. Le filet étant bien tendu, chacun prend sa perche par le milieu, la levant en haut, non toute droite, mais couchée, la tire à soy en sorte qu'il ne traine rien contre terre que les trois petits feuillards M. N. O. & marchent droit aux perdrix d'un pas lent & sans bruit, tenant le filet en l'air, le devant élevé de quatre ou de cinq pieds haut de terre, & le derriere demy-pied seulement. Quand les perdrix se levent, ou autre chose qui vaille la peine d'être pris, en ouvrant tous deux les mains, ils laissent tomber le traineau, & courrent prendre ce qui s'y trouve : si les Perdrix s'envolent, avant que d'être couvertes du filet, comme cela arrive souvent, les chasseurs se reposent une heure ou deux, afin de laisser rendormir les Perdrix qui se sont écartées dans les champs, puis ils battent toute la piece de terre avec le filet, commençant d'un côté & finissant à l'autre, ils en prennent toûjours quelqu'une.

Si, ayant passé le lieu où elles ont été apperchées, elles ne sont point parties, pour lors ils retournent sur leurs pas, laissant un peu toucher le filet à terre par le derriere seulement, afin de les obliger de s'élever si elles y sont, & si elles ne s'y rencontrent point, c'est une marque qu'elles ont couru aprés avoir choüé la derniere fois, lors qu'on les apperchoit : ils rebattent de côté & d'autre tant qu'ils les ayent fait lever, ou qu'elles soient prises.

Cette chasse ne se fait point quand la Lune est claire, ni sur le neige.

D'aucuns Païsans portent du feu à cette chasse pour mieux découvrir les Perdrix, lesquelles voyant cette clarté, croyent que c'est le jour, on les apperçoit qui étendent les aisles, & se remuent : pour lors celui qui tient le feu, le détourne un peu à côté, pour n'être veû des Perdrix, & lorsque le traineau est dessus, ils le laissent tomber & courent les prendre.

Ce feu n'est autre chose qu'un boisseau à mesurer le grain, que le Païsan s'attache devant l'estomach, en sorte que le derriere ou fond du boisseau, est posé contre les boutons de son pourpoint, & l'ouverture est tournée du côté des Perdrix : dans le fond de ce boisseau est attaché une lampe de fer blanc faite exprés, qui porte une méche grosse comme le petit doigt, si bien que cette lampe étant au fond du vaisseau ne peut éclairer que par devant, & non aux côtez : tellement que celuy qui la porte, voit tout ce qui se rencontre à vingt pas au devant de lui, & ne peut être veû de personne, ni son compagnon aussi, parce qu'il est à côté.

On se sert encore d'une autre invention pour porter du feu au traineau, laquelle est bien plus commode que le boisseau, & n'est pas si dangereuse pour celui qui porte le feu que l'autre : le hazard qu'il y a pour le Païsan, c'est qu'une personne ayant un fusil, & qui est averty qu'on prend ses Perdrix de nuit, tire toûjours au feu, & par ce moyen peut tuer ou blesser celui qui le porte : car cela s'est rencontré d'autres fois, pour éviter cet inconvenient, le chasseur qui est fin, fait faire une machine de fer blanc qui ne se peut mieux faire comprendre qu'en vous imaginant une hotte ou butet à porter la terre, dans lequel on met une lampe aussi de fer blanc, & pour le porter l'on y fait souder une anse par le milieu de la bosse : en sorte que le tout paroît comme un buret couché à terre de côté, où on attache la bertelle, ou bretevelle, pour le porter par dessous, si bien que la personne qui le porte, le tient d'une main par l'anse, & de l'autre porte le filet, tellement qu'un tireur ne seroit point de mal au porte-feu, quand il tireroit dans la botte de fer.

Il y a des personnes qui croyent que les Perdrix accourent au feu, quand elles le voyent, e cause qu'on dit, prendre les Perdrix au feu : c'est en quoy ils s'abusent, car si on étoit quelque moment devant elles avec le lumiere, elles connoîtroient incontinent la ruse, & s'envoleroient.

Autre moyen dont le Païsan se sert pour prendre les Perdrix la nuit sans avoir compagnie. Les plus fins Païsans ne demandent point de compagnons pour prendre les Perdrix la nuit, de crainte d'être decouverts par un autre, ils ayment mieux avoir plus de peine & avoir seuls tout le profit.

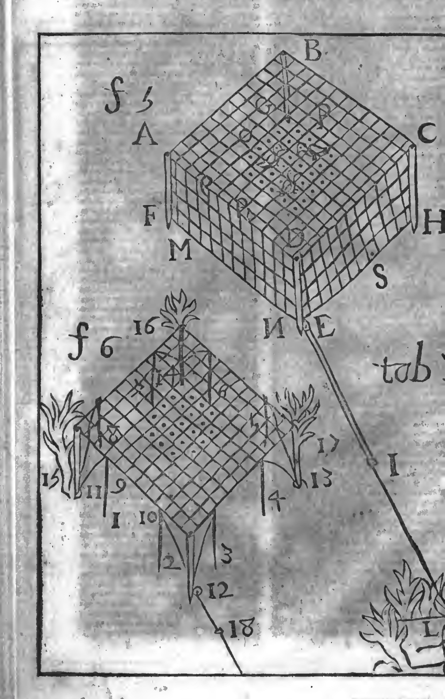
Celui qui veut prendre une compagnie de Perdrix sans ayde de personne, aprés avoir observé tout ce que j'ey dit au chapitre precedent pour les apercher ou remarquer, étant de retour chez lui, il prepare deux perches de saule, ou de quelque autre bois bien droites & legeres, plus grosse d'un bout que d'autre, longues de douze ou quinze pieds, il y attache son filet comme vous le voyez dans la quatriéme figure de la seconde table, le plus gros bout de la perche au bout du filet le plus étroit marqué de la lettre V. & avec toutes les ficelles qui sont aux deux côtez Q. S. T. R. il lie bien ferme le filet tout au long des perches, ainsi qu'il paroît par les endroits cottez des petites lettres B. C. D. E. F. G. H. étant le



TROISIEME PLANCH

POUR PRENDRE UNE COMPAGNIE ENTIERE DE PERDRIX
dans un lieu apasté.

Table III. Page 69. II. Partie du II, Tome.



traineau ajusté, il va sur le champ auquel il a remarqué les Perdrix, & porte les filets, de sorte que le bord lettre V. étant contre son ventre, les bouts des perches S. T. lui froissent les côtez, & allongeant les bras, prend des deux mains les deux perches au plus loin qu'il peut, afin que pressant la corde, lettre V. contre son ventre, il en ait plus de force, & tenant le filet élevé de terre de quatre, de cinq ou de six pieds, il va tout le long d'une planche de bled, posant contre terre à droit & à gauche le bord Q. R. du filet sans le quitter, si ce n'est que les Perdrix se trouvent au dessous, auquel cas il laisse tomber les perches & le filet, & court prendre ce qui s'y rencontre.

Si les Perdrix ne sont levées, quand le chasseur est au bout de la raile, il rebat le reste du champ, s'écartant du lieu par où il a déja passé de deux fois la longueur du filet, afin d'aller toûjours le posant à droit & à gauche comme il a fait la premiere fois, observant toutes les reigles prescriptes au chapitre precedent on trouvera la maniere de faire ce filet en l'article des filets.

Pour prendre une compagnie entiere de Perdrix dans un lieu appasté, Il y a des personnes, qui n'ont pas assez d'authorité pour empecher les chasseurs de chasser, qui seroient pourtant bien aises de conserver & multiplier le Gibier sur leurs terres, soit pour avoir le contentement de le voir l'Esté en se promenant par la campagne, ou pour en donner le divertissement à leurs amis. Pourquoy faire j'ay inventé un petit filet qui est fort propre, non seulement pour prendre des corneilles durant les neiges : mais aussi pour prendre une compagnie de perdrix, ce que vous pouvez faire facilement aprés vendanges, avant que de quitter la la campagne, vous servant de ce filet en la maniere qui suit.

Vous devez sçavoir que la compagnie de Perdrix que vous desirez prendre, se retire de jour dans un clos de vigne ou piece de terre, en laquelle il y a une haye proche, ou du bois, ou bien des buissons, cela supposé il faut mettre cinq ou six puignées d'Orge, d'Avoine, & de Froment en un monceau, dans un endroit de la piece de champ, ou clos de vigne, qui soit éloigné de l'entrée ou de quelque haye, comme environ trente ou quarante pas, & piquer autour quatre piquets gros comme le doigt & hauts de terre d'un pied, éloignez les uns des autres de quatre pieds en forme d'un quarré, & de cét endroit cheminer au milieu du champ, en laissant tomber continuelement quelques grains & s'en retourner au logis.

Il est certain que les Perdrix volant dans ce lieu pour manger & rencontrant la trainée de grain, elle suivront jusques au monceau, où trouvant l'appas, elles le mangeront, & le lendemain elles y retourneront dés le matin chercher à manger, il faut y aller une ou deux fois le jour pour voir si elles ont fienté sur le lieu appasté, ce qu'étant, vous étes asseuré qu'elles y ont mangé, & qu'elles y reviendront: c'est pourquoy remettez-y du grain, & piquez auprés de chaque bâton une branche de genet, & faites une trainée comme la premiere fois, & retournez-y encore pour voir si nonobstant les genests elles y ont mangé : & pour lors ayez de la fiscelle, & en attachez du haut du piqet à l'autre, & quelques autres de travers : puis mettez dessus quelques brins de paille se croisant les uns sur les autres, comme si c'étoit un filet, & appastez derechef, & faites la trainée de grains, si elles y remangent nonobstant la paille, la fiscelle, & les genests, elles seront bien-tôt prises.

Vous pourrez donc ôter les quatres piquets, les fiscelles, & la paille, & tendre le filet comme en la troisiéme table, figure cinq & sixiéme, piquant les quatre piquets qui tiennent au filet F. B. H. E. assez avant dans terre, en sorte que les piquets soient suffisamment éloignez les uns des autres pour que le filet bande par dessus, & soit tendu bien au quarré, aprés quoy vous releverez le bord M. N. du filet, jusques à la partie du filet désignée par les lettres Q. R. & pour tenir le bord en l'air, mettez de petits brins de paille, ou de chaume, ou bien quelques petits brins de bois bien foibles, qui soient d'un bout piquez en terre, & l'autre en haut, sur lequel le bord du filet sera appuyé, les chiffres 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. de la sixiéme figure, les font clairement voir.

Il faut relever les trois autres côtez O. P. S. de même façon, & pour asseurer les Perdrix, il faudra mettre encore les quatre branches de genets aux quatre coins du filet proche des piquets, comme auparavant, & aprés cela ajustez bien la fiscelle qui est passée dans toutes les dernieres mailles du tour du filet, & dans les quatre boucles qui sont au bas des piquets, de laquelle fiscelle les deux bouts sont nouëz ensemble, qu'il faut attacher à une autre fiscelle assez forte au poinct marqué de la lettre I. de la cinquiéme figure, ou du nombre 18. de la sixiéme : & l'autre bout à la haya ou buisson L. où vous vous devez mettre pour tirer cette fiscelle & enfermer les Perdrix, de sorte qu'il faut que la fiscelle soit lâche pour lever facilement le bord du filet (comme j'ay dit) & qu'elle soit aussi toûjours passée dans les boucles E. F. G. H. figure cinquiéme. Le filet étant tendu, on mettra encore cinq, ou six poignées de grains ou plus, selon la quantité des Perdrix qu'il y a dans la compagnie, & se trouver sur le lieu le matin à la pointe du jour pour disposer le tout & se retirer derriere la haye ou le buisson L. auquel on attache le bout de la corde qui doit faire joüer le filet.

Aussi-tôt qu'il fera jour, les Perdrix ne manqueront d'aller chercher l'endroit appasté, il faut les laisser bien amonceler sous le filet, & pendant qu'elles sont attentives à manger, tirer promptement la fiscelle I. L. qui fermera le filet bien roide à quelque piquet ou branche, afin que les Perdrix ne fassent lever les bords du filet en se debatant, puis courez promptement les prendre.

Si par hazard elles n'y vont le matin, faut y retourner à midy, si mieux n'aymez (comme le plus asseuré) les y attendre à venir toute la matinée.

J'ay désigné les deux figures cinq & sixiéme exprés, pour faire mieux comprendre sans confusion la forme du filet tendu & détendu. La cinquiéme figure montre, comme il doit être détendu, les Perdrix étant dessous, & la sixiéme comme il faut qu'il soit tendu.

Des Perdrix que vous prendrez mangez-en les mâlles, & faites nourrir les femelles dans une chambre jusques au carême, que l'on ne chasse plus, & en ce temps-là, remettez-les en vos terres, vous aurez par ce moyen a tant de compagnies de Perdrix que vous y aurez mis de femel-

les, & ainsi vous en repeuplerez vos terres & conserverez l'espece.

La maniere de faire ce filet, est amplement montrée en son lieu.

Autre invention pour prendre une compagnie de Perdrix dans une vigne, ou bois avec des filets appellez halliers. Vous pouvez encore, si vous voulez prendre une compagnie de Perdrix (vous servir de filets nommez halliers, fait de la maniere que j'ai dit ailleurs) en cette sorte,

Promenez vous dans les champs avec un chien de chasse, s'il fait partir une compagnie de Perdrix, & que vous les voyez remettre dans quelque petite piece de bois taillis, ou dans un clos de vigne, une bruiere, ou bien que vous les ayez entendu chanter, ou qu'elles ayent accoutumé d'y être souvent, faites comme dans la septiéme figure de la quatriéme table, supposé que l'endroit marqué des lettres I. K. M. soit le milieu du clos de vigne où vous avez veu remettre les Perdrix, menez quelques personnes avec vous, & portez vos halliers, tendez-les, & les piquez de travers la vigne, à cent ou deux cens pas loin du lieu, où vous croyez qu'elles soient, comme par exemple aux lettres G. H. lors que les filets seront tendus, faites un grand tour, & allez par derriere les Perdrix, & mettez vos gens d'ordre, l'on à la lettre N. l'autre à la lettre P. & vous à O. & soyez éloignez les uns des autres, selon la longueur des hailliers, & le nombre des personnes que vous aurez, & que les Perdrix se trouvent entre vous & les filets. Ayez en vos mains chacun deux pierres, & approchant peu à peu frappez-les l'une contre l'autre, & allez aussi parlant, mais il faut cheminer si lentement que vous ne paroissiez pas avancer, autrement si vous les pressez, elles s'envoleront plûtôt que de courir, il faut donc qu'elles courent pour fuir doucement le bruit qu'elles entendent de loin, & non le bruit qui les presse trop, ainsi elles iront insensiblement se prendre dans les halliers, si vous ne les avez pas trouvées de ce côté-là, c'est signe qu'elles ont couru aprés s'être jettées dans la vigne, & qu'elles sont de l'autre côté de vos filets, en ce cas faites le tour bien loin, & vous placez aux lettres D. E. F. pour cheminer de même façon que de l'autre côté, vous les prendrez infailliblement.

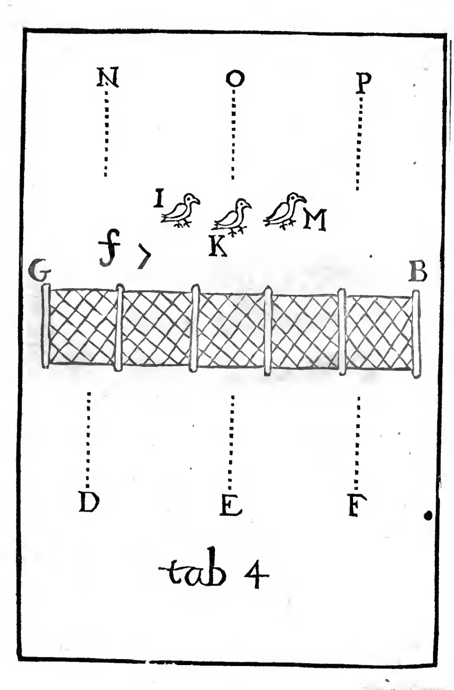
Si vous avez une grande longueur de halliers & que le lieu où vous les devez tendre, ait beaucoup d'étenduë, ou bien que vous n'ayez pas suffisamment de monde pour chasser les Perdrix dans les filets, en telle sorte qu'on soit contraint de s'éloigner à plus de trente ou quarante pas les uns des autres, en ce cas, il faut que vous & vos gens cheminiez vers les halliers, non pas tout droit, mais en serpentant ou traversant à droit, & à gauche, pour ne pas laisser une espace notable sans y passer, car il pourroit arriver que les perdrix seroient en un tel lieu & ne remueroient point, n'étant pas pressées du bruit.

Finesses des Païsans pour prendre une compagnie de Perdrix appastées avec une sorte de cage vulgairement appellée un trébuchet, ou un tombereau. L'invention que je propose en ce discours, est une finesse par laquelle un Païsan prend une compagnie de Perdrix sans y guetter, aprés les avoir appastées: cette invention est assez commune en d'aucunes Provinces, elle n'est autre qu'une cage, qui se nomme diversement selon la diversité des païs; les uns l'appellent tombereau, les autres une Muë, & d'aucuns Trebuchet, pour moy j'approuve le dernier nom, vous pourrez aussi bien user de cette finesse, comme de celles des deux chapitres precedens, pour prendre les Perdrix que vous desirez conserver sur vos terres: c'est pourquoy j'enseigneray en ce lieu la fabrique de cette machine ou Trebuchet, & la maniere de s'en servir, il se voit dans la cinquiéme table, figure huitiéme, il est composé de quatre morceaux de bois ou bâtons A. B. A. D. D. C. & C. B. longs de chacun deux pieds & demy, ou trois pieds percez à deux pouces proche de chaque bout d'un trou à ficher le doigt, il faut les poser à terre les uns sur les autres en forme d'un quarré, & qu'ils soient coochez, ou entaillez au droit des trous, jusques à la moitie de l'épaisseur du bois, pour les faire tenir deux ensemble, ayant leur bout l'un dans l'autre, en sorte qu'ils fassent quatre angles, & le coin d'un angle, où se trouvera un trou, faut y mettre le bout d'une verge de bois grosse comme le doigt, longue de quatre à cinq pieds, qui entre dedans comme une cheville d'un bout & d'autre, d'angle en angle opposez, mettez-en un autre de même façon dans les deux angles qui restent, laquelle croisera la premiere, aprés quoy il faudra avoir nombre d'autres bâtons assez droits, gros comme le doigt, & un peu plus courts les uns que les autres par degrez, & en mettre tout autour des verges ou arçons, en sorte qu'ils se croisent du bout les uns sur les autres, jusques au sommet du trebuchet, où il faut laisser une ouverture pour en tirer les Perdrix, observant toûjours en ajustant ces bâtons de poser les plus longs les premiers pour faire la cage en diminuant, & en arondissant par le haut. Aprés que les bâtons seront tous ainsi disposez, on les liera sur les arçons avec des oziers, des plombs, ou des cordes, vous aurez une verge ou bâton F. G. grosse comme le petit doigt, laquelle vous platirez par deux côtez, c'est à dire, par le dessus & la couperez de trois pieds de longueur, l'attachant avec une ficelle d'un bout F. au milieu du bâton A. B. cette verge sera mouvante, & non arrêtée, ayant une petite coche lettre A. G. un pouce ou deux proche de l'autre bout. Quand on veut tendre ce trebuchet il faut avoir un piquet I. K. long d'un pied & demy avec une ficelle attachée au bout d'enhaut pour y mettre un petit bâton lettre H. long d'un demy pied, ou pour le mieux de neuf pouces ayant le bout G. coupé en façon de coin à fendre du bois, & ficher ce piquet le bout K. en terre, en sorte que le trebuchet étant levé, le froisse en tombant, & lors que ce piquet sera fiché en terre de hauteur necessaire, on leve le côté D. D. de la cage en haut, & on met le bout H. du petit bâton dessous qui le soutient, & l'autre bout qui est fait comme un coin, se met dans la coche G. qui est au bout de la marchette F. G. & laissant bien doucement peser le trébuchet, il demeure tendu & élevé en l'air d'un côté, environ un pied de haut, & le marchette de trois pouces, afin que les Perdrix mangeant le grain de dessous la cage, puissent marcher sur ladite marchette, & fassent tomber le trébuchet qui les enfermera.

QUATRIEME PLANCHE.

AUTRE INVENTION POUR PRENDRE UNE COMPAGNIE DE PERDRIX dans une vigne ou bois avec des filets appellés bailliers.

Table IV. Page 70. II. Partie du II. Tome.



CINQUIEME PLANCHE

RUSÉ DE PAISANS POUR PRENDRE UNE COMPAGNIE DR PERDRIX
Apaſtéees en un lieu, avec toute ſorte de cage vulgairement appellée Trebuchet, une Muë, ou un Tombet

Table 5. Page 70. II. Partie du II. Tome.

f 8 E D H G C A K B

f 9 I E H G K

f 10 tab 5

A B C D E

Y Z f II e R S T K L M N V X

a 1 b 2 c 3 d 4 e 5 f

Le Païsan qui voit souvent en un même lieu, soit vigne bois, ou autre lieu, une compagnie de perdrix, il éssaye de les prendre avec le tombereau : mais avant que d'y tendre, il cherche un lieu propre pour ce sujet : si c'est dans une vigne, il prepare un endroit proche de la haye, ou quelque souche d'oziers, ou bien un buisson, afin que sa cage ne soit pas si tôt veuë du monde, & qu'elle n'épouvante pas si tôt les Perdrix, ayant reconnu le lieu, il y met cinq ou six poignées d'Orge, ou d'avoine frite à sec, autrement au fet de la poële, ou bien du Froment, & en jette quelques grains par-cy par là, & fait une trainée assez loin, afin de guider les Perdrix au monceau, & quand il connoît par leur fiente qu'elles y sont venuës, il tend pour lors le trebuchet au même lieu où elles ont mangé, le couvrant de petites branches de bois feuilluës, ou de genêts, ou bien de pampre, si c'est la saison, & met sept ou huit poignées de grain dessous avec une longue traînée, les Perdrix qui ne manquent pas d'y revenir y étant affriandées, se jettant d'abord toutes dessous la cage pour manger, & comme elles sont fort gourmandes, elles sautent les unes sur les autres pour prendre le grain : tellement qu'elles marchent sur le bâton ou marchette F. G. qui tient la machine tenduë, & font par ce moyen détendre le trébuchet qui les enferme dessous.

Lorsque la compagnie est grande, il demeure souvent quelque Perdrix dehors le tombereau quand il vient à tomber, mais le païsan les sçait fort bien reprendre une autre fois.

Si en vous promenant vous trouvés du grain en un monceau, faites le guet aux environs sans être veu de personne, vous ne manquerez d'y surprendre le païsan qui l'y aura mis : car il ira deux fois le jour pour connoître si elles y auront mangé. La vraye heure de l'y rencontrer, c'est environ midy, & le soir au Soleil couché.

J'ay desseigné les deux figures, huit & neufviéme, dans la cinquiéme table, qui sont representées de deux façons, la huitiéme montre le trebuchet tendu en le regardant de front, & la neufviéme le fait voir tendu en le regardant par côté, il est marqué des mêmes lettres que l'autre, la lettre E. vous fera remarquer, que quand la cage sera legere, la compagnie de Perdrix étant grande, il faudra mettre une grosse pierre sur le haut du trebuchet, afin que la charge empêche qu'une seule Perdrix ne le fasse détendre, autrement on n'en prendroit peut-être qu'une ou deux : c'est la ruse que le Païsan sçait bien observer.

Comme les paysans prennent les Perdrix dans les bois, bruieres avec des collets & lacets. Plusieurs paysans se mêlent de colleter les Perdrix, où les prendre avec des collets, & lacets, qu'ils tendent dans les bois & bruieres, ou ils ne perdent pas leur temps ny leur peine : car peu à peu ils prennent toute une compagnie.

Il y a certain endroits où les Perdrix se plaisent extremement, le païsan qui les veut prendre, les sçait fort bien connoître, je veux vous montrer la maniere dont ils usent pour tendre aux Perdrix, afinque quand vous trouverez des collets, vous sçachiez quels oyseaux on veut prendre en tels lieux, voyés dans la cinquiéme table la figure dixiéme, elle vous servira d'instruction avec le discours suivant.

Le païsan qui veut prendre des Perdrix dans un bois, fait un grand cerne ou circuit, de vingt ou trente pas de large, entre les souches des taillis qui forment cette enceinte, il fait des petites hayes de demy-pied de haut avec des genêts, & de petites branches de bois qu'il pique à terre, & ne laisse que la passée d'une Perdrix dans le milieu, lesquelles passées se voyent marquées des lettres A. B. C. D. E. où il pique un piquet gros comme le doigt, auquel est attaché un collet de crin de Cheval, qui le tient ouvert, & le met à hauteur du col de la perdrix, laquelle en se promenant pour chercher à manger, passe la tête dedans, & se fait prendre, soit qu'elle se pose dans le circuit ou aux environs, car à force de se promener elle rencontre quelqu'une de ces petites hayes.

Si c'est dans une bruiere, que le païsan veut prendre les perdrix, & qu'il ait des petits sentiers ou des clairieres par où elles courent, il y fait, si besoin est, y laisser des passées ausquelles il met des cullets, & ne manque point d'y aller voir une heure aprés midy, au soir pour connoître s'il y en a quelqu'une de prise.

D'aucuns païsans jettent du grain en cet endroit-là, pour y attirer plus facilement les Perdrix, il y a aussi certains colleteurs qui mettent des lacets, c'est à dire des collets qui sont ouverts & couchez à plate terre dans le milieu de la passée comme ils se voyent dans la figure, marquez des lettres D. E. afin que les Beccasses, si c'est dans la saison, s'y puissent prendre par le pied, ce n'est pas que les Perdrix ne s'y prennent aussi bien que les Beccasses, mais il est plus facile de les prendre par le col avec les collets.

Autre maniere du paysan pour prendre les Perdrix avec des collets, durant que la neige est sur la terre. Quand la terre est couverte de neige, les oyseaux sont affamés, & cherchent par tout les endroits découverts, soit aux pieds des Arbres fueillus, ou même au long des maisons où la neige est plûtôt fonduë qu'ailleurs, le païsan qui sçait le métier de colleter, ne s'oublie pas de regarder dans les pieces de bled, ensemencées s'il ne verra point de Perdrix sur la neige, & s'il en voit, il ne manque pas le soir de s'en aller où il les a veuës sur jour, & avec une pelle de bois découvre une place de trois ou quatre toises en quarré comme vous voyez par la onziéme figure de la cinquiéme table

Supposés que l'espace qui est entre les quatre lettres y. z. a. f. soit l'endroit du bled découvert, & que les espaces qui se rencontrent entre les lignes ponctuées, marqués des petite lettre a. b. c. d. e. f. soient le dessus des planches de bled, & les autres petits espaces cottez des chiffres 1.2.3.4.5 le fond des rayes, où sillons, autrement l'entre-planche par où la terre s'égoute, quand le colleteur a bien rangé la neige, il fait au millieu de la place découverte une petite haye K. L. M. N. haute de demy pied, laquelle traverse toutes les planches, & laisse au milieu du fond de chaque raye la passée d'une Perdrix, & y met un piquet qu'il fiche en terre, & attache un collet de crin à hauteur du col de la Perdrix, lesquels collets se voyent marquez des petites lettres g. i. h. x. l. puis il y jette du grain de côté & d'autre de la haye, ainsi qu'on peut voir par les grandes lettres Q. R. S. T & K. L. M. N. pour obliger les Perdrix de passer, & le matin qu'elles voyent cet endroit découvert, elles ne manquent d'y aller & de s'y prendre, il est assez aisé de voir dans la figure comme les Perdrix qui sont aux lettres S. T. auront mangé le grain qui se trouve de ce côté là, vou-

dront passer pour manger, l'autre qu'elle voyent au delà de la petite haye se prendront aux lettres O P. itont amassant le grain tout au long de la taye, & quand elles vetront l'autre grain Q. R. voudront aussi Passer & se prendront, car les oyseaux de cette nature ne volent point en mangeant s'il ils n'y sunt forcez, ils coutent toûjours comme font les poules domestiques.

Le collecteur, sçait encore prendre les Perdrix aux collets dans les bleds, & dans les chaumes, quoy qu'il n'y ait point de neige sur la terre, il observe si une compagnie de Perdrix a de coûtume de se tenir en certaines pieces de bleds, de champ qui a été chaumé, ce qu'ayant reconnu, si c'est dans un bled verd, il fait une petite haye de genêts couchés qui traversent toutes les planches, & laisse de petites passées avec des collets, comme pendant les neiges, & si c'est dans un chaume, il pique quantité de collets confusement de côté & d'autre & jette du bled parmy tous ces collets: tellement qu'une compagnie de Perdrix venant à se poser dans le champ, à force de se promenet, rencontrent le grain, & pour le manger sont obligez de chercher & se mêler parmi les collets, où il s'en prend toûjours quelqu'une.

Comment les paysans prennent les Perdrix aux collets dans les champs lorsqu'elles s'adeùent ou s'accouplent. Le premier dégel qui vient aprés la fête des Roys, les Perdrix grises s'aduüent ou s'accouplent, un les voit courir les unes aprés les autres le soir, & le matin, principalement quand il a fait une gelée blanche, & afin de courir plus vîte pour s'entrebatre, elles suivent les chemins ou sentiers qui se rencontrent au tour des bleds verds, le paysan qui se leve du matin, & va dés le point du jour à son travail, les voit souvent: c'est pourquoi il tend des collets, comme dans la douzieme figute de la sixiéme table.

Supposé que la ligne ponctuée A. D. soit le bord du bled, & l'autre ligne ponctuée B. C. le bord de la haye, & l'entre-deux de ces deux lignes le chemin ou sentier par lequel coutent les Perdrix, il fait de vingt pas en vingt pas de petites hayes, hautes d'environ demi pied, dans le milieu desquelles il laisse une passée large de cinq ou six pouces, & pique un collet, ainsi qu'il se void par les lettres E. F. G. non pas tout droit comme ceux dont j'ay parlé cy devant, mais en sorte que le bout d'en haut panche à moitié sur la passée, autrement il ne s'y prendroit rien; parce que courant les unes aprés les autres, elles vont la tête levées & en passant rangeroient le collet avec l'éstomach, mais le piquer avançant dans la passée elles sont obligées de baisser la tête: pour passer par dessous, & ainsi se prennent au collet & s'étranglent.

Le païsan ne manque point de visiter les collets le matin au Soleil levant pour prendre les Perdrix, qu'il y trouve étranglées, & pour emporter avec elles les collets, afin qu'ils ne soient veus.

Maniere divertissante pour prendre les mâles des Perdrix grises avec une chanterelle & des halliers.

On prend les mâles des Perdrix grises qui n'ont point de femelle, avec un filet vulgairement nommé hâlier, pour ce faire, il faut avoir dans une cage une Perdrix femelle qui appelle les mâles, & les fait approcher par son chant.

La saison de prendre les mâles est, depuis le premier dégel qui fait aprés la fête des Rois que les Perdrix commencent à s'adoüer, apparier, ou accoupler, jusques au mois d'Aout.

Belle remarque. Il y a quantité de personnes qui croyent que l'on dépeuple un pays de Perdrix avec une chanterelle, mais ils s'abusent, puis qu'il ne s'y prend que des mâles sans femelles, qui font plus de mal aux femelles qui sont accoublées que de bien, les empêchant de couver, quand ils les peuvent attraper, & cassant leurs œufs s'ils les trouvent, d'où vient qu'on rencontre souvent des compagnies de Perdreaux qui sont en petit nombre, & cela arrive lors que le mâle ayant été trop chaud, & qu'aïant poursuivi trop assiduëment la femelle qui vouloit pondre, elle n'a peu se dérober de lui pour aller à son nid, a perdu son œuf plutôt que d'y aller à la veuë du mâle, qui lui auroit cassé ses œufs.

Remarque Curieuse. Jamais un mâle ne sçait le nid de sa femelle, c'est pourquoy il est bien ayié de prendre le mâle quand la femelle couve: car il croit quelle soit perduë: & va à la premiere qu'il rencontre.

Il y a de personnes qui sont les rafinés disant, que les femelles vont aussi par jalousie au reclame des chanterelles pour les battre, ce qui est faux, & qui fait voir que telles gens ne sçavent pas discerner les mâles d'avec les femelles: car il y a des mâles qui chantent comme des femelles, & qui ne marquent pas davantage qu'elles.

Cette chasse ne se fait qu'au Soleil couchant jusques à la nuit, & depuis la pointe du jour jusques au Soleil levé, pour apprendre la maniere de se servir de la chantelle, & des halliers, voyez la treziéme figure de la sixiéme table.

Supposez que l'éspace depuis la lettre H. jusques à la lettre, soit la haye d'une piece de bled de dix, vingt ou trente arpens, posez vôtre chanterelle V. Y. X. proche de la dite haye, & piquez vos halliers tout au tour, comme ils se voyent par les lettres K. L. M. N. O. P. Q. R. S. & qu'ils soient éloignés de trois toises tout au tour de la cage, & si vous en avés beaucoup, mettés vôtre cage à cinq ou six toises avant dedans le champ, & piqués vos filets, tout au tour, puis vous retirerés derriere la haye, vôtre Perdrix entendant chanter un mâle, ne manquera pas de l'appeller, & lui de venir, quelquefois ils viennent quatre ou cinq à la fois qui s'entrebattent au tour des haliers à qui aura la femelle, qu'ils ont entendu chanter, le plus pressé se prend le premier, ne vous bâtés point de courir pour l'ôter du filet; mais attendés que quelque autre donne dedans, il est certain que vous en aurez plus d'un, si vous ne vous impatientés pas,

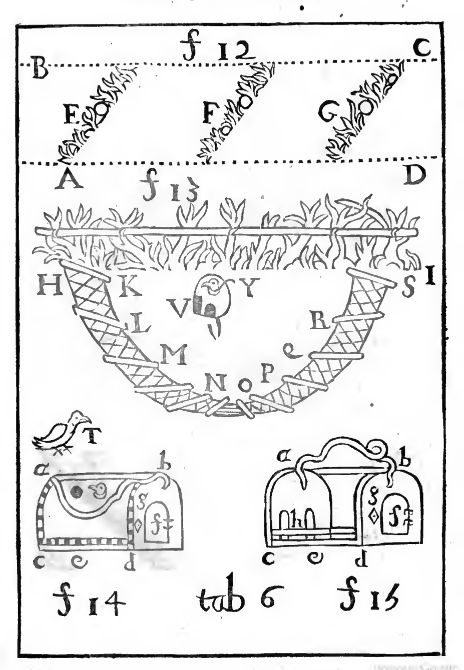
Or pour éviter un inconvenient qui arrive ordinairement lors que l'on tend avant que le mâle ait chanté, je vous conseille d'attendre que vous l'ayea entendu chanter avant que piquer vos halliers, afin d'aprocher, & tendre à cinquante pas prés de lui, & que la femelle & le mâle se puissent entendre pour repondre l'un à l'autre, ce qu'ils ne pourroient, à cause de l'éloignement, & du vent contraire, il arrive aussi quelques fois que les mâles, qui ont été fustés, à cause qu'ils vous en ont veu prendre d'autres, ne veulent pas approsher de plus de vingt pas de la cage, qu'ils ont veuë une autre fois, & pour cela il en faut avoir de plusieurs sortes. Le discours du chapitre suivant vous apprendra la maniere de les faire.

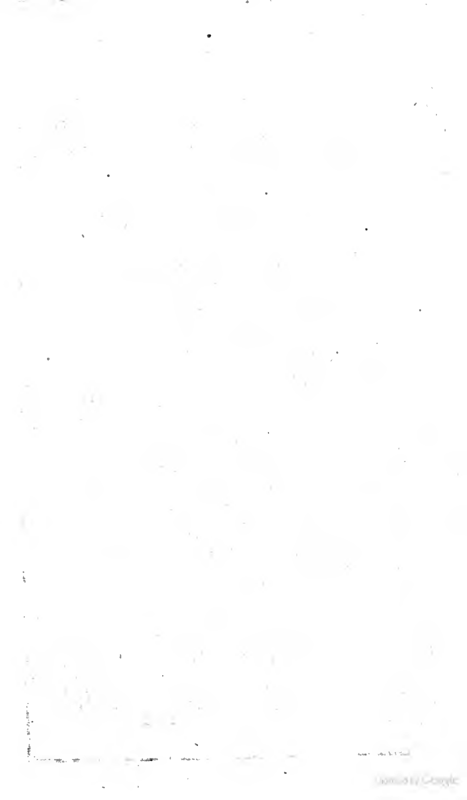
Fabrique de plusieurs sortes de cages à mettre & transporter des Perdrix, femelles, pour servir de chanterelles

SIXIEME PLANCHE:

COMMENT LES PAISANS PRENNENT DES PERDRIX AU COLLET DANS LES CHAMPS, lorsqu'ellés s'adoüent ou s'accoublent.

Table 6. Page 72. II. Partie du II. Tome.

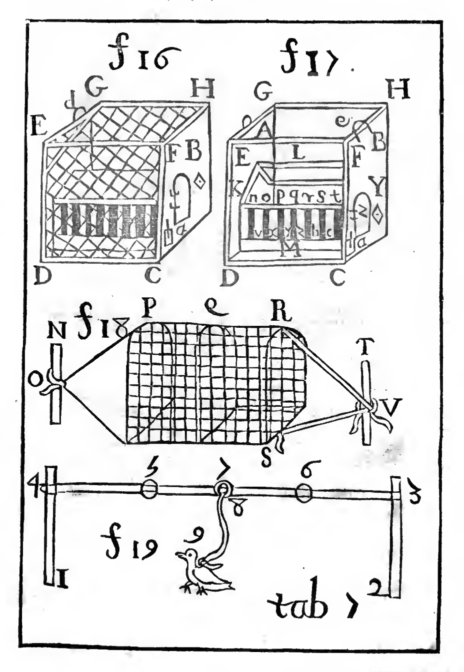




SEPTIEME PLANCHE

FABRIQUE DE PLUSIEURS SORTES DE CAGES A METTRE ET TRANSPORTER DE PERDRIX Femelles, pour servir de chanterelles pour faire approcher les Mâles.

Table 7. Page 73. II. Partie du II. Tome.



chanterelle pour faire aprocher les mâles.

Dans la sixiéme & septiéme table, on voit plusieurs sortes de cages à mettre la chanterelle pour prendre les Perdrix, la quatorziéme figure de la sixiéme Table est la plus commune pour la faire, reglez-vous sur la quinziéme figure. Elle est composée de deux morceaux de fond de tonneau, marquez des lettres A.H.C. & B.G. D. taillez en rond par le haut A. B. & sont de neuf pouces de hauteur, & d'un pied de large, ils sont élevez par le bas à un autre morceau de bois de même largeur, long de quinze ou dix-huit pouces, il y a par le dessus une tringue, ou petite bande de bois, marquée des lettres A. B. longue de quinze ou dix-huit pouces, large & épaisse d'un demi pouce, qui est cloüée aux deux ais ronds pour les tenir en état, il faut couvrir le voide de cette cage avec de la toile verte ou de quelqu'autre couleur grisâtre, tirant sur le brun, l'attacher avec de petits cloux, & laisser un, deux, ou trois trous par le dessus pour passer la tête de la Perdrix, quand elle voudra chanter, ou écouter. On fera une petite porte F. à un des ais du bout : par exemple à celui marqué de la lettre G. pour pouvoir mettre, ou retirer la Perdrix quand on voudra, & faire à l'autre ais deux ouvertures, comme vous les voyez cottées de la lettre H. longues & étroites, pour que la Perdrix puisse boire & manger, vous attacherés aux deux bouts A.B. une courraye, sangle, ou corde pour se pendre la cage au col, lors qu'on voudra la transporter, la figure vous dira le reste.

Voici une autre sorte de cage qui est fort utile, quand la chanterelle est sauvage : parce qu'elle se debat en la portant, & lors qu'elle est sur le lieu, elle est si fatiguée, qu'elle ne daigne chanter, ainsi que je l'ai souventefois experimenté, si bien que l'on seroit contraint de la laisser coucher dans le champ, pour s'en servir le lendemain matin, mais à cause que le Renard, ou autre animal la pourroit tuer, j'ai inventé une façon de cage figure seiziéme, dans la septiéme Table. La dix-septiéme figure vous aprendra à la faire, vous en faisant voir les parties en détail, n'étant pas encore couverte de fil de fer, comme elle doit être étant dans sa perfection ; prenez donc vôtre patron dessus, il faut prendre deux ais, A.K B.Y. qui aient environ quinze pouces de quarré, & avoir deux arçons de gros fil de fer, qui soient faits comme une porte, ou plûtôt comme les deux ais des bouts de la cage precedente, vous cloüerez ces deux arçons aux deux ais quarrez, & attacherez un ais par dessus de même largeur que les deux autres, & long d'un pied & demi, en sorte que le côté des arçons qui est quarré, soit aux rais du grand ais, aprés quoi, on coudra une toile par dessus les deux arçons pour former entre les deux ais A.K. B. Y. une cage toute de même la premiere figure quatorze ensorte que les trois ais débordent tout autour d'environ trois ou quatre doigts, & on met à sous les coins des morceaux de bois G. H. E. F. pour tenir les côtés en état, & faire bander la toile du milieu, puis on couvre le tout de fil de laton, ou de fer gros comme une petite épingle commune, & pour donner à manger à la chanterelle, il y a une petite tirette, ou auget, avec un abreuvoir & une mangeoire qui se met par le côté C. entre la cage & le fil de fer à la petite lettre a. c'est pour quoi il faut que le côté de la cage de toile qui joint cette mangeoire, soit ouvert avec des barreaux espacez entr'eux, de façon que la Perdrix puisse facilement passer la tête entre deux pour boire & manger.

Ou, si vous voulez autrement, ayez une seconde grande cage de fil de fer, qui soit de grandeur convenable pour enclorre dedans la figure quatorziéme, dans laquelle sera la perdrix, & laissez la coucher dans le champ sans crainte des animaux, le matin elle chantera, je ne specifie point la forme de cette grande cage, il n'importe comme qu'elle soit, pourveu qu'elle puisse empêcher qu'aucun animal touche la chanterelle, vous ferez, si vous voulez comme une muë à mettre des poulets dessous.

On se peut aussi servir d'une autre façon de cage qui est fort jolie, & n'ocupe presque point de lieu, elle est fort portative, & ne fait guere de montre : vous la voyez dans la treiziéme figure de la sixiéme Table : elle est faite d'un vieil chapeau dont le bord est coupé, le dessous en est de bois, qui se ferme & ouvre pour mettre, & ôter la Perdrix, & par le dessus du fond du chapeau doit être un trou par où elle passe la tête pour chanter, il y a aussi un crochet Y. de gros fil de fer pour pendre la cage à la ceinture & au lieu marqué de la lettre V. il faut faire une ou deux ouvertures, afin qu'elle puisse boire & manger par là. On mettra à la porte qui est par dessous un morceau de bois attaché, ou pour le mieux cloüé, qui est long d'un demi-pied, pointu par le bout X. pour le ficher en terre, afin que la cage se tienne en l'état qu'on la veut mettre, cette cage est fort propre pour les chanterelles aprivoisées, dans laquelle on ne les met que pour les porter, & sur jour elles sont dans une grande cage ou dans une chambre.

La dix-huitiéme figure de la septiéme Table represente une autre sorte de cage de ficelle, composée de trois arçons P. Q R. de gros fil de fer, faits en façon de porte ronde, haute d'un pied & large de neuf pouces, lesquels arçons doivent être éloignez les uns des autres de huit ou neuf pouces & converts d'un filet assez fermé par le bout marqué des lettres T.S.R. & une ficelle attachée au haut R. & au milieu du bas S. de l'arçon pour la faire tenir au piquet T. V. le bout O. de la cage doit être fait, en sorte qu'on puisse l'ouvrir & fermer avec une ficelle qui passera dans les dernieres mailles, pour mettre & ôter la perdrix quand on voudra, & pour la fermer comme une bourse, & l'attacher au piquet N. de façon que la cage soit tenduë bien roide sur le haut d'une planche de bled. Les mâles viennent, qui ne voyant plus de cage, en approchent facilement, & se mettent dans les filets, cette cage se doit faire pour le mieux en mailles quarrées, comme il a été montré ci-devant en son propre lieu.

Il faut pourtant vous avertir qu'une chanterelle trop sauvage, peut quelque fois blesser dans ces sortes de cages de ficelles.

Si vôtre Perdrix est bien privée, vous vous pouvez servir de l'une de mes belles inventions pour les chanterelles : car un mâle viendra hardiment couvrir vôtre femelle en vôtre presence, si vous le voulez laisser faire. Quand je ne voudrois pas l'avoir experimenté, vous le croirez facilement par le discours, en voyant la dixneufviéme figure de la septiéme table, il faut attacher sur le dos de la Perdrix une boucle de rideau, marquée du chiffre 9. avec un ruban de soye étroite, ou bien quelque cordon ou tresse

n ollette, lui passant deux brins dessous les ailes, & deux par les côtez du col, qu'il faut joindre ensemble sous le ventre, de la même façon qu'on attache un chardonetet, avec cette difference, qu'il a la boucle sur le ventre, & la Perdrix la doit avoir sur le dos, vous attacherez à cette boucle une ficelle longue d'environ deux pieds, qui à son autre bout 8. aura encore une semblable boucle chiffre 7. dans laquelle par une autre ficelle 4. 5. 6. 7. longue d'une ou deux toises, liée à deux piquets, hauts de terre d'un pied, ou d'un pied & demy, vous attacherez à cette ficelle deux petites bouclettes 5. 6. lesquelles seront arrêtées à deux pieds proche de chaque piquet 3. 4. ayant auparavant fait passer la boucle 7. entre les deux bouclettes, afin que la Perdrix 9. puisse se promener tout au long de la ficelle, sans pouvoir tourner autour des piquets, 1. 4. 2. 3. ce quelle feroit si les boucles 5. 6. ne l'artêtolent, vôtre Perdrix étant ainsi disposée, jugez s'il y aura un mâle si fûté qui n'aproche.

Autre maniere divertissante pour prendre les mâles des Perdrix rouges avec un appeau artificiel & un petit filet nommé pochette. L'apeau des Perdrix rouges est bien different de celui des grises, sa forme est representée par la vingt-une & vingt-deuxiéme figure de la huitiéme table: la vingt-uniéme par le dedans, afin qu'on en puisse mieux connoître les particularitez, reglez-vous donc dessus pour en faire un semblable, il est fait de buis, ou de bois de cormier, ou bien de noyer, en forme de navette, & gros comme un œuf de poule; mais pour le mieux faire comprendre, imaginez-vous un œuf commun ayant comme deux queuës A. B. & qu'il soit percé de bont en bont, & que par son ventre D. C. il y ait une ouverture grande comme un écu, toute creuse par le dedans jusques au fond, il faut avoir un tuiau de plume de Cigne, & un os de pied de Chat, qui sera ouvert par un bout, que vous ferez entrer dans le trou A. & le pousserez jusques à ce qu'il soit environ le milieu de l'ouverture D. dans le fond, & que l'autre bout A. de l'os soit bouché: ayez aprés un tuian de plume à écrire, percé par les deux bouts, que vous ficherez par le trou B. tant que le bout lettre C. soit prés du bout D. de l'os, & que soufflant par le bout B. cela fasse un ton de Perdrix rouge, en approchant ou reculant le bout C. de la plume du bout D. de l'os tant que vous ayez trouvé le vray ton.

Outre l'appeau il faut avoir un petit filet & une petite verge de bois souple, longue de quatre ou cinq pieds, & le matin à la pointe du jour, ou bien le soir aprés le Soleil couché & quelque fois en plein midy, lorsque vous entendrez chanter le mâle dans une vigne, ou dans quelque bois taillis, ou une bruiere, mettez vous proche de quelque petit chemin ou sentier, auquel il y ait un endroit propre pour cacher vos personnes couchées sur le ventre, supposez que ce chemin soit l'entre-deux des lignes ponctuées A. C. D. E. & le lieu pour vous cacher l'endroit marqué de la lettre K. attachez la ficelle nombre 1. qui passe dans la boucle chiffre 4. du filet au bout de la verge, que vous piquerez en terre sus le bord du petit chemin, & la ployant en arc, vous piquerez pareillement l'autre bout à l'autre bord du chemin, & y attacherez aussi la ficelle 3. qui passe dans la boucle 5. en sorte que les deux boucles 4. & 5. ayent la liberté de pouvoir s'approcher l'une de l'autre, prenez l'un des bouts de la bouclette 6, ou 7. levez-le, & le posez sur le haut de l'arc a. de façon qu'il s'y tienne de lui même, laissant l'autre bord à terre, ainsi le chemin sera fermé; en sorte que rien ne poursa passer sans donner dans le filet, lequel étant tout à fait tendu, placez vous un peu à côté, couché sus le ventre à l'endroit marqué K. la tête sur le bord du chemin, à une ou deux toises du filet, & de l'autre côté que celuy par où doit venir la Perdrix: par exemple, supposez que l'oyseau chante vers la lettre D. vous serez couché à la lettre K. mais s'il étoit du côté E. il faudroit vous placer au lieu marqué L. & soyez si bien caché, sans remuer aucunement, que la Perdrix ne vous puisse voir, & lorsqu'elle chantera, donnez-lui deux ou trois coups d'appeau non pas trop forts, mais seulement qu'elle vous puisse entendre, elle volera tout d'un coup à vingt pas de vous, & se jettera dans le chemin pour écouter, puis elle chantera un peu, répondez-lui d'un petit coup d'appeau, & non davantage: aussi-tôt qu'elle l'aura entendu, vous la verrez accourir le long du chemin, jusques auprès du filet, qu'elle considerera, & chantera une fois, puis donnant dans le milieu du filet, en fera tomber le bord a. qui sera sur l'arçon & s'enfermera d'elle même comme dans une bourse, d'où vous la retirerez pour retendre, s'il y en a d'autres.

Cette chasse ne se fait que le mois d'Avril, May, Juin, & Juillet, que les femelles s'accouplent, ou couvent, car on ne prend que les mâles, qui sont sans compagne, en contrefaisant la femelle avec l'appeau artificiel.

On pourroit bien prendre des Perdrix grises de cette façon: mais elles ne se jettent gueres dans les chemins, car elles sont accoûtumées à traverses les planches de bled, & tout au contraire les rouges n'ayment pas à courir dans les lieux mal unis: c'est pourquoy ils se posent toûjours dans le premier sentier, afin de courir plus vîte à la femelle qu'ils entendent.

Perdrix à la Daube. Prenez des Perdrix, lardez-les de moyens lardons, assaisonnez-les de Sel, de Poivre, de Cloud, de Muscade, de Laurier, de Ciboules, & d'Orange, envelopez-les dans une serviette, faites-les cuise dans un pot avec du boüillon & du Vin blanc, & lorsque vous connoîtrez qua cette daube sera tarie suffisamment, laissez-les refroidir à demi dans leur boüillon, puis aprés servez-les avec un jus de Citron.

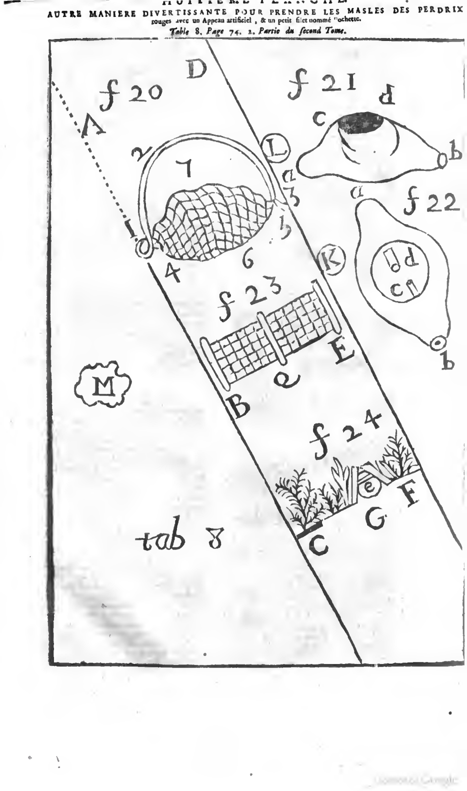
Perdrix au hachis. Pour ne point user icy de redite inutile, je diray que les hachis de Perdrix se font comme ceux de gigot de mouton.

Perdrix en Marinade. On met aussi les Perdrix en marinade, & pour y reussir, on en prend qu'on coupe par quartiers, qu'on met dans du verjus, & dans du vinaigre, afin de les faire mariner pendant trois heures seulement, la tout assaisonné de Sel, de Poivre, de Clouds de Girofle, de Ciboule, & de Laurier: cela fait, on les trempe dans une pâte claire, composée avec de la farine, du Vin blanc, & des jaunes d'œuf: puis on les frit dans du Lard fondu, dans du Beurre, ou du sain doux: étant bien frites on les garnit de Persil frit, & de tranches de Citrons: & on les sert ensuite.

HUITIEME PLANCHE

AUTRE MANIERE DIVERTISSANTE POUR PRENDRE LES MASLES DES PERDRIX rouges avec un Appeau artificiel, & un petit filet nommé "ochette.

Table 8. Page 74. 2. Partie du second Tome.



Perdreaux. Les Perdreaux se servent pour l'ordinaire rôtis, & on les pique de Lard, ou bien on les barde.

PERE. *Devoirs en general d'un Pere de famille en la Campagne, pour pouvoir attirer le s benedictions du Ciel & se procurer du bien pour faire subsister sa famille.* Les Devoirs, dont un Pere de famille doit s'acquitter, sont ceux qui regardent Dieu, comme tels, il observera les commandemens que Dieu même lui a prescrit, sans que jamais rien l'en puisse distraire, il sera inviolable à suivre ce que son Eglise nous ordonne, comme article de Foy. *Autres Devoirs.* Un veritable Pere de famille, dans quelque Employ qu'il puisse exercer, & pour profiter des graces qu'il se sera attirées du Ciel, aprés une observance exacte des commandemens de Dieu, & ceux de son Eglise, fera les choses que voici.

Premierement, il songera qu'il est marié, & se formera une haute idée d'obligation de bien élever ses enfans, s'il a plu au Ciel de lui en donner, faisant reflexion à ce que dit là-dessus Saint Chrysostome, qui assure que quand un pere & une mere auroient d'ailleurs une vertu consommée, & une pieté extraordinaire, s'ils ne s'acquittoient point de ce devoir, qui est le plus essentiel de tous, cette pieté & cette vertu ne leur serviroient de rien.

Secondement, de veiller sur leur conduite, en ne leur permettant pas qu'ils frequentent de mauvaises compagnies, ni qu'ils entendent nullepart des discours qui pourroient donner atteinte à la pureté de leur esprit, au contraire leur fournir de bons Livres pour lire, ce qui ne peut être capable de leur remplir l'idée que de tres-bonnes choses.

En troisiéme lieu il leur imprimera souvent dans la pensée, que devant tout à Dieu, ce seroit inutilement qu'il les fera instruire dans tout ce qu'il croira convenir à leur condition, s'ils n'apprenuent à connoître Dieu & la Religion: on ne peut trop les solliciter sur l'importance de ces devoirs envers l'un & l'autre, puisque saint Augustin dit que Dieu demande tout nôtre amour & tout nôtre cœur.

Enfin, comme le bon exemple est une puissante instruction, & qui fait que ce qu'on nous dit, s'imprime avec d'autant plus de feu dans nos esprits, il est donc d'une derniere importance, qu'un pere de famille ne fasse jamais rien devant ses enfans, qu'ils ne puissent imiter pour la bonne conduite de leur vie: & lors que je parle du pere de famille, j'entens que la mere ne sera pas moins exempte de suivre ces devoirs, ce qui regarde l'un ici, concerne l'autre; c'est pourquoy je ne m'étendray pas davantage sur cet article, finon que la femme à qui la conduite des filles est commise ordinairement, leur fera voir que la pieté est une vertu essentiellement necessaire aux personnes de leur sexe; que ce n'est que par la pieté-civile, que nous comptenons les sentimens d'affection, que nous sommes capables de concevoir pour les bons offices que nous avons reçû des personnes, qui ont contribué quelque chose à nôtre bien.

Que la veritable sagesse consiste dans la droiture du cœur: que le reste n'est que le dehors.

Que le merite est preferable à la beauté: celui-là est une chose qui se soutient toûjours par soymême, au lieu que celle-cy, aprés un petit regne, n'a pour partage que la fragilité: ainsi, qu'on doit beaucoup moins faire de fond sur l'un que sur l'autre:

Que l'égalité & la douceur sont des qualitez que l'on desire trouver dans une fille bien née, & qui fait profession d'être sage.

Que la galanterie est un commerce d'esprit, où le cœur & les sens s'interessent entierement, par rapport à l'amour, & que par consequent on doit la fuir comme un écueil dangereux.

Et qu'enfin, l'amour lâcif n'a que de funestes effets qui le suivent: & que pour nous tromper, si nous ne nous en donnons de garde, afin d'arriver à ses fins, il prend souvent l'air & la demarche de la vertu: qu'ainsi une fille doit craindre & éviter un pareil ennemi, qui flate pour blesser, qui attire pour perdre, & qui caresse pour nous trahir. Voyez le mot Education des enfans.

De quelle maniere un pere de famille doit traiter ses domestiques aux champs ou à la ville. C'est un tresor qu'un valet & qu'une servante fidele; cela est difficile à trouver: c'est pourquoy lors qu'on est assez heureux d'en posseder de tels, on peut bien les garder, point trop de familiarité avec eux: cette maniere de les traiter les rend trop insolens, & bien souvent jusqu'à se persuader qu'on ne peut se passer d'eux, pour peu qu'on soit courent d'un domestique, & principalement d'un valet bon laboureur, qu'on se donne de garde de le changer: car il est des terres comme des enfans, qui n'en valent jamais mieux de changer de nourrice: ainsi un valet, qui a connu la nature de la terre qu'il laboure, la tend bien plus fecode, qu'un autre qui en ignore la portée.

Tous domestiques yvrognes, larrons, & adonnez à l'impureté seront mis dehors, comme une peste qui infecte les maisons.

Il faut, que dans son domestique un pere de famille vive avec un esprit de douceur, & que jamais il ne parle à ses valets avec injure: cela est toûjours messeant à un honnête homme, qu'il sache l'art de s'en faire craindre sans les maltraiter: & qu'il veille à ce qu'ils s'acquitent de leur devoir de Chrêtien. S'il a à les reprendre, que ce ne soit jamais en colere: & pour leur reprocher leurs fautes, qu'il n'use jamais de rudesse, puisque cette maniere là de se comporter avec eux, leur donnera plus de confusion, que d'envie de mieux faire, c'est ce qui fait bien souvent, qu'un esprit doux évite les vengeances que la mauvaise fortune de ces ames foibles leur inspire, & qui ne souffrent ces sortes de traitemens, que parce que leur sort ne permet pas qu'ils s'en garentissent; car tel est le caractere ordinaire & les manieres des gens, qui n'ont que des sentimens lâches & rampans, & qui ne laissent pas d'avoir dans le fond de l'ame l'orgueil dont la corruption ne permet pas à l'homme de se dépoüiller, ce qui est cause que ces ames serviles se croyent toûjours dignes d'un meilleur traitement, leur presomption ne s'étouffant jamais sous le poids de leur necessité.

Et comme la plûpart de nos domestiques sont nos plus grands ennemis, parce qu'ils nous croyent plus heureux qu'ils ne sont, un pere de famille fera avec eux d'une grande circonspection, en ne s'ouvrant devant eux de ce qu'il a dessein d'entreprendre que pour en tirer adroitement des lumieres.

Je viens presentement aux devoirs qui regardent

l'œconomie de la campagne, afin qu'un pere de famille puisse sortir de son entreprise à son honneur & à son profit.

Autre devoir essentiel pour conserver & augmenter son bien en la Campagne. Ces devoirs ci-dessus observés avec exactitude, on s'abandonnera à la providence, qui ne nous delaisse jamais dans ce que nous entreprenons en vûë de Dieu. Aprés cela, le pere de famille s'étudiera à se rendre digne de son emploi, reflechira, s'il a les qualités necessaires pour l'entreprendre & enfin si son âge, ses forces & son temperamment lui permettent d'en suporter toutes les peines qui y sont attachées.

C'est à lui, il est vrai de commander, mais il le doit faire comme il faut, s'il veut être bien obeï: ce point dépend de la prudence, qu'il consultera toûjours avant que de rien dire.

Heureux si dans cet exercice, si dans les nœuds du Mariage, le Ciel a voulu qu'il ait épousé une Femme sage, & d'une vertu à étudier ses mœurs, pour s'y conformer: Car s'il n'y a de l'intelligence entre le Mari & la Femme, on a beau faire, tout ne va que de travers.

Je supose que cela soit: le pere de famille doit d'abord s'établir un ordre pour le reglement de sa Maison, tant pour ce qui regarde le travail, que pour ce qui concerne la nourriture.

Il aura un livre journal sur lequel il écrira soigneusement les jours que ses domestiques sont entrez chez lui, & ce qu'ils gagnent de gages: il n'oubliera point d'écrire l'argent à mesure qu'il leur en donnera: cette regle étant un veritable moien de ne faire tort ni à soi-même, ni à ceux qui nous servent.

Il sera d'une exactitude tres-grande à se faire payer de ce qui lui sera legitimement dû.

Son étude principale & toute son aplication, ne consisteront qu'à user de ménage en toutes choses, sans neanmoins tomber dans l'avarice, qui est un défaut considerable en quelque sujet qu'il se trouve, & une passion capable d'arrêter le cours de toutes les vertus, lorsqu'une fois on s'y est laissé emporter: car l'excés d'une profusion & d'une liberalité déreglée, peut déranger tout un ménage.

Il faudra que son esprit s'occupe à se former une espece de commerce des choses qui seront renfermées dans son Domaine: de n'y rien laisser perdre, & de faire argent de tout, point d'entêtement dans son trafic, & point d'opiniatreté à vouloir qu'une chose soit d'une maniere toute contraire à la raison, s'il souhaite être servi comme il faut, il n'aura qu'à payer exactement le salaire de ses Domestiques, & des Ouvriers qu'il employera, & les nourrir selon leur état.

Le veritable pere de Famille se rendra ingenieux en toutes choses, aura soin de pourvoir aux necessités de la maison pour ce qui le regarde, laissant à la femme à soigner à ce qui lui convient, il haïra la débauche, fuira le mauvais commerce des femmes, comme une peste capable de détruire la fortune la mieux établie & abhorrera le jeu comme une passion qui écoutant tout pour la satisfaire, pervertit tout l'ordre de toute une Maison, qu'elle scandalise & qu'elle ruïne entierement.

Il fera voir un trait de sa prudence, en proportionnant l'ouvrier à l'ouvrage, & en traitant par charité ses Domestiques, chacun conformement à leur humeur.

Qu'il ne se figure pas d'avoir des valets diligens si lui même il ne sçait les rendre tels, il est bien sûr que s'il dort trop tard, ses Domestiques ne se leveront pas trop matin, au lieu que s'imposant une loi d'être levé le premier, & de les conduire lui même le premier à l'ouvrage, il aura le plaisir d'avoir des gens qui le serviront à souhait.

Sur tout, il est à propos qu'il sçache un peu de tout, afin que lorsqu'il commande, on lui obeïsse, comme à une personne, non seulement qui a droit de commander, mais encore qui entend ce qu'il commande de faire.

Avant que de se coucher, le pere de famille donnera ses ordres à chacun de ses Domestiques afin que le lendemain il sçache ce qu'il doit faire, & s'y dispose: & comme l'heure de leurs repas doit être reglée diversement suivant les temps. En Hyver depuis la mi-Octobre jusqu'à la moitié du mois de Fevrier il faut que leur dîner soit prêt avant le jour, afin que, quand il commence à paroître chacun de ses domestiques se rende au travail qui lui est destiné, & comme ces jours-là sont fort courts, il ne faut pas souffrir, qu'ils retournent de leur ouvrage qu'il ne soit presque nuit, qu'ils rentreront à la maison pour souper, incontinent aprés quoi chacun d'eux ira soigner le bestial qui est commis à sa garde: & ce tems-là que le pere de famille ne dedaigne pas en se promenant d'aller voir, si ce bestial est pensé, comme il faut, tenant toûjours pour maxime sûre, que l'œil du Maître engraisse le cheval, & aprés cet exercice jusqu'à ce qu'il soit tems de s'aller coucher, les valets & servantes pendant ces quatre mois, seront employez à passer le reste de l'aprés soupé à des ouvrages qu'on leur donnera: ouvrages, pour sçavoir ménager son tems, qu'on ne doit faire que de nuit, ou que, lorsque le tems ne permet pas qu'on puisse travailler dehors, & comme il est des ouvrages qui sont plus necessaires les uns que les autres, tels n'entendent rien au ménage des champs, qui, pendant la pluye, la neige ou les frimats, ne fait mettre en bon état, par ses valets, tous les instrumens generalement qui sont à l'usage, soit du labourage, soit du jardin: & s'il n'a des outils une bonne provision & toûjours prêt à pouvoir s'en servir, afin que quand les jours sont beaux, on ne consomme point son tems inutilement à cet emploi. Ces outils & ces instrumens seront soigneusement serrez en un lieu qui sera destiné à cet effet, crainte qu'il ne s'en perde, ou qu'on n'en dérobe. Le mauvais tems aussi est celui qu'on choisit pour faire curer les étables, tondre les hayes, aprés que la pluye est passée, arracher les épines qui nuisent dans les prez, & enfin pour faire exercer ses gens à des ouvrages de cette nature.

La vigilance du pere de famille se fera encore voir, aux soins qu'il aura de bien entretenir tout ce qui dépendra de son Domaine, en prevenant par là, les mauvais inconveniens qui en pourroient arriver, & son esprit ne brillera jamais plus dans l'exercice de son emploi, que lors qu'on lui verra faire un juste discernement des ouvrages, pour les mettre à execution: & chacun suivant leur ordre, preferant toujours neanmoins ce qui est utile, à ce qui donne du plaisir.

Quoi que je n'aye parlé encore que du pere de famille, cependant entre ces devoirs d'œconomie que je lui ai attribuez, il ne faut pas pour cela que la femme laisse d'en écouter ceux qui la regardent également pendant l'absence de son mari,

& ceux qu'elle peut suivre même, lorsque son mari est à la maison : comme par maniere de promenade, de prendre garde à tout ce qui se passe chez-elle, crainte que chaque domestique ne s'aquite de son devoir avec nonchalance, étant aussi en droit que son mari de les reprendre, s'ils manquoient de se comporter comme il faut.

Autres obligations des Peres & Meres. Si les Peres & les Meres ne sont fideles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de les perdre, car David dit : *Nisi Dominus ædificaverit domum in vanum laboraverunt, qui ædificant eam*, qu'ils prennent donc garde.

1. S'ils ont eu soin de faire baptiser leurs enfans, étant coupables de la perte de leurs ames, si par leur faute la mort arrive, avant qu'ils aient reçû ce sacrement. *Joan. 3. ex Synodo Lingen.* 1409. *c.* 6.

2. S'ils ont choisi des Parrains & des marraines d'âge, de mœurs & de jugement, capables d'instruire leurs enfans de la Foi, & des obligations de leur Baptême, *Conc. Rothom. suprà de Sacramentis. c.* 4.

3. Si pouvant nourrir leurs enfans, ils les ont mis entre les mains des nourrices étrangeres, par paresse, mépris ou orgueil, par desir de conserver leur beauté, par esprit de libertinage, ou par quelqu'autre motif d'une concupiscence déreglée. L'Ecriture sainte leur ayant laissé plusieurs exemples de saintes Femmes qui n'ont point manqué à ce devoir, Sara nourrit son fils Isaac, Rebeca Jacob, Anne Samuël, la mere des Machabées ses enfans, & la sainte Vierge de qui l'Eglise chante, *Sola Virgo lactabat ubere de cœlo pleno.* Saint Gregoire Pape. *In respons. ad interrogationes, undecim canthugariensis Archiepisc. cap.* 10.

4. S'ils ont mis ou souffert que leurs nourrices ayent mis leurs enfans dans leur lit, avant le tems auquel l'Eglise le permet à cause du peril qu'il y a qu'on les étouffe, *2. q. 5. cap.* 10 *Ritual. Paris. Saprà, in exhortatione post Baptismum.*

5. S'ils ont mis coucher avec eux leurs enfans dans un âge un peu avancé, comme de cinq à six ans, & souffert dans un même lit les freres & les sœurs & les personnes de differens sexes, *in 2. parte Act. conc. mediol. in memorialis patris matrumque familias, & custodia.*

6. Si les femmes dans leurs grossesses se sont blessées par leur negligence, ou par un trop grand & penible travail : ou si par quelque breuvage, ou autre invention elles ont empéché la conception, & ruiné le fruit qui étoit dans leurs ventres : ce peché étant un veritable homicide. *Tertul. Apologetici, cap.* 9. *De Homicid. volunt cap.* 5.

7. S'ils ont eu soin de faire instruire leurs enfans de tous les devoirs d'un Chrétien, & de leur faire succer avec le lait l'amour de Jesus-Christ & de son Eglise : car ils ne sont leurs peres selon la chair, que pour ensuite être leurs peres selon l'esprit : aussi la veritable joye d'un pere qui se conduit selon les maximes de l'Evangile, consiste plus dans le progrés de la vie Chrétienne de ses enfans, que dans celui de la vie du monde, comme il est plus touché de la perte ou de l'imperfection de celle-là, que de tout ce qui peut arriver à celle-cy, soit par les maladies, soit par la mort, *Deuteron.* 11. *S. Aug. in psal.* 50.

8. Si lors qu'ils ont voulu leur donner des Precepteurs, & s'ils ont eu plus d'égard à la pieté qu'à la capacité, pour travailler plûtôt au salut de leurs enfans qu'à leur avancement dans les sciences, & les rendre plus saints que sçavans, *S. Chrysost. lib.*

3. *contra Vituperatores vitæ monasticæ, cap.* 10.

9. S'ils leur ont fait sanctifier les Dimanches & Fêtes selon l'intention de l'Eglise ; c'est à dire, non seulement en les faisant assister à la Messe ; mais en leur faisant passer le reste du jour dans la priere, & les autres œuvres de pieté, *Exod.* 20. *conc. mediol.* 3. *de iis quæ ad matrimonii Sacramentum pertinent.*

10. S'ils leur ont fait observer l'abstinence & les jeûnes de l'Eglise, étant en état de le faire, *præcepta eccles. conc. mediol, suprà.*

11. S'ils les ont fait aprocher des sacremens, & s'ils ont pris tous les soins necessaires que ce fut avec des dispositions vrayment Chrêtiennes, *Conc. Narbon, suprà, de sanctissimo Eucharistia Sacramento, cap.* 18.

12. S'ils leur ont permis de vivre dans le luxe & les ajustemens audessus de leur condition, ou purement mondains. Saint Charles deffend aux Confesseurs de donner l'absolution de ce peché jusques à ce que l'on ait donné de veritables preuves d'amendement. *1. Tim. a.* 1. *petr.* 1. *Act. mediol. Eccles. part.* 5. *in instr. Confess. p.* 765. *suprà retulimus in examine confessariorum.*

13. S'ils ont permis à leurs enfans de se farder, de mettre des mouches & du vermillon aux joües, qui sont toutes inventions du demon, & contre lesquelles les Saints Peres se sont élevez avec toute la force de leur éloquence, & tout le zele de leur charité, *S. Chrysost.* 30. *in Matth. c.* 9.

14. S'ils leur ont permis de chanter des chansons lascives & deshonnêtes, *Ephes* 5. *S. Chrysost. serm.* 2. *in* 1. *cap. Matth.*

15. S'ils ont souffert qu'ils ayent lû des Romans, des Comedies, & autres méchans livres qui ne servent qu'à entretenir l'oisiveté & l'amour du monde, *Conc. Turon.* 1583. *cap.* 3. *Burdigal.* 1583. *cap.* 1. *de magicis artibus.*

16. S'ils ont souffert qu'ils ayent paru au Bal, & à la Comedie, où la pudicité fait souvent naufrage, *Ecclesiast* 9. *Ex Synod. Mediol.* 3. 1572. *in Actorum parte* 2. *de Officio concionatoris.*

17. S'ils leur ont donné bon exemple, les ont élevez dans la crainte de Dieu, & les ont corrigez & châtiez, comme ils douvent, lors qu'ils l'ont merité. *Matth.* 28. *5. q. 5. c. non osculatur Hier. ad Lætam. Greg. l.* 4. *Dialog. c.* 8. *S. Aug. de Tempore, serm.* 163.

18. S'ils les ont traitez avec une douceur de pere & de mere, non avec une dureté de marâtre capable de les jetter dans le desespoir, & les porter à leur manquer de respect. *Ephes.* 6. *Thessalonic.* 3. *Aug lib. de moribus Ecclesiæ. c.* 30.

19. S'ils ont consulté & ajoûté foi à l'Astrologie judiciaire : s'ils ont fait faire l'horoscope de de leurs enfans & si, entre les jours de l'année, ils ont crû que les uns étoient heureux & les autres malheureux, aiant fondé là dessus la conduite & l'établissement de leur famille : ce qui est un crime tres enorme, qui attaque également la puissance, la providence & la bonté de dieu : car il ne faut point chercher d'autre cause de tout ce qui arrive dans le monde, dit saint Augustin, que la toute puissante volonté de Dieu, & on ne peut douter que tous les jours étant son ouvrage, ne soient également bons en eux-mêmes, & qu'à proprement parler, il n'y a que le peché qui les rende malheureux à nôtre égard, comme il n'y a que la vertu qui les fasse heureux, disent les Saints Peres *Conc. Bracar.* 1. *cap.* 2. *can.* 8. *S. Aug cap.* 7. *l.* 5. *de civ. Dei.*

20. S'ils ont cherché par des voyes illicites la connoissance non seulement de l'avenir, mais encore du passé ou du present qui leur est caché. C'est une vaine curiosité que de vouloir penetrer dans l'avenir, & même de vouloir sçavoir le passé & le present, qui ne nous touchent point ; quand ce seroit par les voyes naturelles & permises: mais de le vouloir connoître, encore qu'il nous fut necessaire, par des voyes égarées & par des mauvais moyens, c'est une curiosité de demon, *Enchir, c. 76. S. Carolus actorum. pars. 2. instruct. pœnitent, ad preceptum, primum, S. Aug. in ps. 70.*

21. Si dans les maladies de leurs enfans, au lieu d'avoir recours à la Medecine & aux remedes que Dieu leur presente, ils se sont servis d'enchantemens, de sortileges, & de toutes autres choses exterieures, non raportantes à l'effet pour lequel ils les employent. C'est une extreme infidelité que de quitter Dieu pour chercher du secours auprès du malin esprit : & c'est une folie sans pareille de se servir de moyens d'eux mêmes steriles & sans aucune efficace, en abandonnant ceux que la providence leur met dans les mains. *can. pœnit. suprà.*

22. S'ils ont contraint aucun de leurs enfans, sous quelque pretexte que ce soit, d'entrer en Religion, & y faire profession contre leur volonté. Les Conciles les excommunient eux & tous ceux qui y auront donné conseil, aide, ou faveur, *conc. Trid. sess. 25. de Regularibus & monialibus. cap. 58.*

23. S'ils les ont empêchez d'embrasser la vie Monastique, quoi qu'ils fussent en âge & en volonté de le faire. *ibid. cap. 18.*

PERE. *J'ajoûte ici ce qu'ils doivent faire pour l'éducation des enfans, ce qui est contenu dans le recueil de mes lettres.* Un de vos plus importans devoirs est d'instruire vos enfans, & les élever dans l'esprit des obligations, qu'ils ont contractées dans le Batême. Il se tire principalement de la charge que vous avez prise, lorsque vous avez reçû le saint Sacrement de mariage, qui n'a été institué que pour donner des saints au Ciel.

2. Lorsqu'ils auront l'âge de six à sept ans, vous employerez tous vos soins pour les porter à la vertu, & les éloigner du vice, & ce que vous leur aprendrez en cet âge, ils le retiendront toute leur vie, ils sont pour lors comme des jeunes arbrisseaux que l'on plie, & que l'on dresse comme on veut, quand ils sont jeunes, & partant il les faut accoûtumer à certaines pratiques de pieté, & de devotion proportionnée à leur âge, & à leur petit esprit, & prendre garde qu'ils s'abstiennent, & évitent les mauvaises compagnies.

3. Les pratiques de pieté que vous leurs marquerez, sont de prier Dieu soir, & matin, frequenter nôtre Eglise, y être modeste. Au dessous de cinq à six ans ne les faites porter ni venir à l'Eglise, si par leurs cris, & immodesties ils peuvent vous empêcher d'être attentifs à vos prieres, aussi bien qu'à ceux qui sont prés de vous; il y a assez de demons qui vous tentent dans vos prieres, sans que vos enfans vous en détournent, de vous être obeissans, d'aimer leurs freres, & sœurs, d'être misericordieux envers les pauvres, & leur faire porter l'aumône, au lieu de la donner vous-même, afin de les accoûtumer par là à être charitables.

4 Afin que les filles en cet âge conçoivent de l'amour pour la pureté & un grand mépris des vanités du siecle, il est important, que vous ayés soin de les habiller modestement, que vous donniez vous-même l'exemple de ce mépris à vos filles par vôtre modestie, & retenuë, que vous leurs deffendiez absolument toutes les hantises & conversations trop libres peu suspectes, principalement le bal, les assemblées qui se font la nuit; que vous les fassiez coucher seules en une chambre separée (si faire se peut) de la vôtre, Le Concile de trente disant sur ce sujet, que si les parens peuvent loger leurs enfans, & domestiques ailleurs, que dans leurs chambres, & ne le font point, ils ne sont pas dignes d'absolution, à cause des maux qui en peuvent arriver. Que vous les occupiez en la maison, Que vous ne les laissiez sortir qu'avec vous, que vous les envoyez au Catechisme, à la Predication, & au Prône, en un mot que vous ayez un soin particulier de leur imprimer ces choses-là en cet âge, parceque dans d'autres tems, elles ne seront plus susceptibles d'instruction, & que les vanités du siecle sont oposées à l'esprit du Christianisme, & qu'elles bouchent les avenuës aux inspirations du saint Esprit, & enfin produisent des maux qui sont comme incurables.

5. Que si un Enfant est en état d'être pourvû, souvenez-vous de recommander cette affaire à Dieu, faites le mettre en bon état pour faire ce choix en vûë de la volonté de Dieu, & dans le dessein de se sauver. Portez le à conferer avec nous, ou avec son Confesseur, & il faut lui faire faire sur tour une retraite, si faire se peut, pour examiner serieusement sa vocation.

6. Que si quelqu'un de vos enfans sont apellez à la Religion, prenez garde de ne les pas détourner, & de vous oposer à l'esprit de Dieu ; comme au contraire prenez garde de ne les pas engager à y entrer, ou à prendre un parti qu'ils ne goûteroient pas, puisqu'on voit tous les jours des maux, & des punitions exemplaires, lorsqu'on manque dans l'une ou dans l'autre de ces avis: vous devez plus, sans comparaison, considerer la vertu, l'amitié la bonne réputation de la famille de qui vous recherchez l'alliance pour vos enfans, que les richesses, la beauté, & les autres qualitez exterieures.

7. Prenez garde de ne point avantager un de vos enfans, plus que l'autre l'experience aprenant tous les jours que ce procedé cause une infinité de désordres, d'envies, de jalousies, de haines secrettes, de procés, & de semblables divisions, qui passent souvent jusqu'à la troisiéme generation, comme aussi de ne leur faire pas embrasser un état au dessus de leurs forces, & de leur condition.

8. Que si vous manqués à vôtre devoir dans les choses cy dessus marquées, sçachez qu'un des plus grands comptes que vous aurez à rendre à Dieu, ne vous a donné des enfans que pour en faire de saints, & que vous serez responsables des pechés qu'ils feront, pour n'avoir pas été bien instruits ; pensez donc bien serieusement aux grands biens qui en reviennent, lorsqu'on en a soin, & aux maux qui arrivent lors qu'on les neglige.

9. Sur tout inspirez leur la devotion à nôtre parroisse, & montrés leur par vôtre exemple, combien vous en faites état ; dites leur qu'il faut payer ce que l'on doit avant que de faire l'aumône ; que la devotion à la paroisse & d'assister aux offices divins sont d'obligation & de precepte, & que les devotions faites ailleurs sont seulement de surerogation, & nullement de precepte; faites leur faire attention, si un enfant riche, & commode meriteroit que Dieu lui donne sa benediction qui ayant sa mere pauvre, & privée de tout secours, por-

teroit ses liberalités ehés les étrangers, & laisseroit sa mera dans la necessité, & dans la disette: enfin faites leur voir que la malédiction que l'écriture sainte fulmine contre les enfans, qui meprisent leurs meres, arive ordinairement à ceux qui meprisent l'Eglise de la Parroisse, qui est leur mere, puisqu'ils y ont pris la naissance spirituelle, & qoe c'est la mépriser de ne la pas frequenter: car mépriser, c'est priser moins &, on méprise l'Eglise de la Paroisse, si on va plus volontiers à un autre Eglise qu'en celle là.

10. Enfin vous prendrez garde de n'être pas de eeux qui n'ont d'aotres soins poor leurs enfans, que de les enrichir, & les faire grands selon le monde, parceque vous mettriés souvent vôtre propre salut en danger, pensant amasser pour une famille, vous feriez de ceux qui amassent pont des étrangers, Dieu ôtant souvent les enfans de ce monde, ou si les enfans jouissent d'un tel bien, ils en font des profanations, qui ne leur servent que pour offenser Dieu davantage, & augmenter la peine de leurs parens damnez, & ne vont point jusqu'à leurs petits enfans.

11. Travaillez pourtant pour laisser quelque chose à vos enfans, comme vous y êtes obligés, mais que cela se fasse sans blesser vôtre conscience, sans inquieter, ny vous empresser trop, sans omettre ou negliger le principal, qui est l'instruction, & l'éducation chrêtiene en la façon marquée cy dessus; n'oubliés pas ce que N.S. dit cherchés le Royaume du Ciel, tout le reste vous sera donné. Math. cap. 3. v. 33.

12. Souvenez-vous de la punition qui arriva a Hely pour avoir été trop indulgent, & pour n'avoir pas châtié les vices de ses enfans; c'est poorquoy ayez soin de corriger les vôtres, & de les châtier quand ils seront en faute, bien loin de leur accorder tout ce qu'ils souhaitteot, & de ne les châtier jamais, quand les peres, & meres sont trop indulgens, & ne châtirnt pas leors enfans: on voit que Dieu le punit dés ce monde, leur laissant ces enfans pour les toormenter, & ils passent le reste de leur vie dans des chagtins petpetuels, & amertumes inouies.

13. Ce châtiment pour être profitable, sera faic avec prudence, & rarement; il sera fait sans passion & sans colere, sans les injorier ny les maudire, quelque fois on les fera jeûner en certain tems, les privant do sooper, ou de leurs petites recreations; d'antres fois on les fera prier long tems à genoux, & on se servira de semblables punitions.

14. Vous serez respectés, & ne serez pas obligés d'avoir toûjours la verge à la main, si vous leur parlez toûjours doucement, & paisiblement sans leur crier, ou user d'injures ni malédictions contre eox, si vous leur parlez peu, vous faites beaucoup, comme au contraire les malédictions, & crieries les rendent des enfans plus opiniâtres, plus endurcis, & plus incorrigibles.

15. Le moyen poor les éloigner de la vanité, est si vous les faites habiller toûjours modestement, & chrêtiennement, sans souffrir sur leurs habits une infinité de ehoses qui ne sentent que les pompes du diable: on autre bon moyen est, de ne vous entretenir jamais en leur presence de grandes richesses, ny de grands biens.

16. pour qu'ils ne soient oisifs, vous leur apprendrez à lire & à écrire, & vous les envoyerés à l'école a six ou sept ans, & les occupetez à quelque petit emploi.

17. Vous n'êtes pas chrêtiens, si voos n'offrés souvent à Dieu vos enfans, & ne les lui recommandez en vos prieres; & si étant on peu plus avancez en âge, vous les élevés dans des mignardises, & delicatesses, si vous leur accordez tout ce qu'ils demandent, si vous ne leur osez refuser la moindre chose, si vous n'osez, par exemple, les mettre hors de chez vous, de peur qu'ils n'ayent du mal apprenant un métier, ou quelque autre chose.

18. Enfin vous veillerez plus soigneusement sur vos filles lorsqu'elles auront dix ou douze ans, puisque est l'âge le plus dangereux; que si vous ne les portés dés lors à la vertu, & ne leur en fassiés concevoir un ardent désir, vous ne pourrez plus dans la suite en venir à bout; sur tout vous les accoutumerez de demeurer dans la maison sans courir ça & là.

PERE, *de famille*. L'office du pere de famille des champs il doit être un homme de grande connoissance, bien experimenté & adonné és choses necessaires: car qui les ignore, ne les ayant que bien peo pratiquées, ou qui prend autre plaisir & vocation ailleurs, il faut de necessité qu'il se soumette à la direction & mercy d'un fermier qui le trompera à son veu, & lui empirera ses terres, & son logis, sans un monde de proces qu'il lui engendrera, ou bien qu'il s'en fie à un solliciteur, gouverneur, ou prestolant, qui s'entend avec les Fermiers, & lui en fera croire la moitié de ce qui en sera, aussi certainement nous lisons les Histoires des anciens Romains, que la terre ne fût tant fertille, qu'alors qu'elle étoit caressée par la diligence des plus excellens citoyens Romains, & delivrée de la main tiranique des paysans grossiers, lesquels nous voyons devant nos yeux, encore qu'ils soient du toot ignorans, s'entichit à noa dépens & au grand dommage de la terre qu'ils cultivent, il n'est que l'œil & la presance do Seigneut bien entendu & usité à l'Agriculture, & qui en fait état pour son profit & retient à soy la principale charge qui est la vigilance & affection à conserver son bien, & a toûjours le soin sur ses gens, & ne donne à ferme ou à rente que ce qu'il ne veut gouverner que de l'œil: encore ne voudroit il pas qu'il passât aucun marché devant Notaires, ny par écrit: car parce moyen il se prive de liberté, qu'il sçache & cognoisse tres bien le naturel & le choix des hommes, & du betail & des terres & n'y ait ouvrage que lui même à un besoin, ne sceut faire, ou fort bien commander, pour le moins qu'il entende les termes, les saisons, & les façons accoûtumées: car comme celui qui ne voit l'endroit où il veut donner lumiere à autruy, n'en éclaire jamais si bien, aussi le pere de famille qui n'entend & ne sçait les saisons & temps propres à faire quelque chose en son domaine, ny les ordonnances pour les executer, ne saura jamais si bien commander, & ne fait l'ouvrier qu'à regret & ont accoutumé de se moquer de ceux qui commandent, & veulent choses impertinentes, lesquelles par aprés il faut refaire, ou qui ne sont de nul profit, c'est ce qu'en écrit le grand Agriculteur Cato: Que le champ est tres-mal traité & griévement puny duquel le Seigneur ne sçait enseigner ou commender ce qu'il y faut faire, mais s'atend & remet du tout à son fermier.

Les clefs principales de toutes portes. J'entens encore que la demeure du pere de famille soit son heritage, & qu'il ait la superintendance & les clefs

principales de tout & se retire de sa maison, & y rentre en secret quand bon lui semblera, pour toujours tenir ses gens en office, c'est pourquoi nous luy avons dressé en son bâtiment une porte de derriere au bout de son clos: n'aille à la ville que pour ses principales affaires, & fasse gouverner ses procés, dont à bien grande peine il se peut passer, par un fidele solliciteur à qui il ne donnera que le double seulement de ses principales pieces & n'aille à la ville que vers l'hyver, & au temps que sa maison est faite & les semailles & premiers labours dépechez, afin que par un même moyen il entende à ses causes & au recouvrement de ses debtes; je desire qu'il soit doux & courtois à ses gens, & qui ne leur commande rien en colere: car l'homme non plus que le Cheval, ne veut être tant tudoyé. Qu'il parle familierement à eux, qu'il rie & raille avec eux quelquefois, leur permette ou donne occasion de rire: car leurs continuels labeurs sont allegez aucunement quand ils connoissent la beniguité & gracieuse courtoisie de leur seigneur.

Toutefois je ne voudrois qu'il s'y rendit trop familier pour le danger du contemnement: & ne leur decouvrit ses entreprises, si non quelquefois qui leur en demande avis, & feigne le plus souvent en faire selon leur conseil, combien qu'il l'eût ainsi premedité: car ils en travaillent de meilleur courage, quand ils pensent que la façon vient de leur fantaisie, entretiene ses voisins sans rien entreprendre sur eux, & les secoute en leurs necessitez, ne leur prête toutesfois que bien à point, & ce qu'il aimera autant perdre que de demander deux fois, si ce n'est en leur extrême indigence; qu'il endure de l'importunité & facheuse nature de ceux qu'il connoîtra luy porter envie & ne querelle jamais avec eux & ne leur donne occasion de quelque mécontentement, mais dissimulant de ce qu'il connoit de leur naturel, leur fasse plaisir tant qu'il pourra, & vetra être de besoin, encore qu'il sçache n'en avoir jamais autre reconnoissance, ainsi il pourra acheter paix & repos.

PERIPNEUMONIE. La Peripneumonie est une inflammation des Poulmons avec une fievre aiguë, difficulté de respirer, une poitrine qui s'étend, qui s'élargit avec pesanteur sans causer aucune douleur, à moins que les membranes conjointes ne soient enflamées, les joües sont rouges, les yeux tout en feu, les urines rouges, ou rousses, crasseuses, ou écumeuses & la voix forte.

Cette maladie se fait par fois d'un sang boüillant ou bilieux, qui est poussé avec violence de la veine arterielle du cœur dans les poulmons, souvent par une fluxion, qui tombe dessus, qui est acre, & si brulante qu'elle cause la difficulté de respirer, la fievre & la toux.

Elle vient parfois d'un catarre ou à succedé à la pleuresie, ou à la squinancie, ou à l'astme.

La peripneumonie est plus perilleuse, qu'elle n'est sensible, l'on remarquera que le seignement du nez n'est pas tout à fait de si bonne augure, qu'à la pleuresie, d'autant que la matiere de celle-cy étant plus subtile monte, & l'autre plus épaisse descend, cependant si l'hemorrhagie étoit ample, ou qu'il arrivât un cours de ventre bilieux, mêlé de mousse ou d'écume; ou un flux de ventre, ou qu'il se fit abcez, soit au tout des oreilles, ou à d'autres endroits, l'on pourra tout esperer, mais si la phrenesie survenoit, ou que l'on crachât du pus en toussant ou que l'on éternuât, ce seroit autant de signes funestes.

L'on connoit le mal encore plus mortel si avec un cours de ventre, l'on ne dort point, si les extremités deviennent froides, les ongles livides & courbées, pour l'ordinaire on ne passe pas le quatre ou le cinq.

Pour empêcher le ravage d'une telle incendie, l'on pratiquera le regime & les mêmes remedes qu'à la pleuresie, excepté qu'il ne faudra pas user de grands brevages, quoique les malades ne demandent qu'à boire,

L'on fera tres-bien de purger dés le premier ou le second jour avec de la casse, ou du catholicon, ou de la manne, en tirant du sang, que ce soit dés la premiere fois, avant que les forces le permettront: si non, l'on appliquera des ventouses au dessous des mamelles, & aux côtés, & l'on donne des lavemens composés d'une decoction de violettes, de mauves, de laituës, d'oseille, de chicorée dans laquelle l'on dissoudra on une once de Catholicon simple, ou une once de Diaprun simple, ou du Lenitif, avec une once de miel Rosat, ou du Sucre rouge. L'on frottera la poitrine d'huile de Camomille, ou d'huile de Rhuë, ou de mouëlle de cerf, ou de beurre frais.

PERLE. La Perle se fait & se compose de la rosée, elle est renfermée dans une coquille comme dans une mine, laquelle est approchant d'une huitre. La mere-perle pour engendrer une pierre si precieuse, va à la pointe du jour recevoir cette riche, ou plutôt divine liqueur du Ciel, & montant à la superficie de l'eau, elle ouvre son écaille, afin de donner entrée à la rosée qui la remplit de sa propre substance, aprés cela elle se ferme où par sa chaleur naturelle cette rosée est cuite & digerée; & par son industrie elle est formée, tenduë perle qui est attachée au côté de sa coquille.

Elle conforte les esprits, arrête le flux de sang, son sel guerit les maladies qui viennent de la corruption du sang, & pour abreger, elle a toutes les mêmes vertus que le Corail.

PERLES, *Artificielles aussi belles que les naturelles, par monsieur le Mery, Tome second. c. 1.*

Prenez des semences de perles des plus belles & des plus grosses, concassés-les & faites les dissoudre en eau d'alun, qui est tout le secret: puis les paitrissez, & lavés la pâte doucement avec eau distilée, & derechef les paîtrissez avec l'eau de fleurs de Feves & les faites digerer dans le fient l'espace de quinze jours, aprés étant en consistance da pâte vous en formerez des perles avec un moule d'argent, & les percerez avec un poil de pourceau, & les suspendrez en un alambic bien bouché, afin que l'air ne les altere: puis vous les ferez cuire de la sorte.

Enveloppez chacune à part dans une feüille d'argent, puis fendez un barbeau par le milieu, & les mettez dedans: faites un pâté dudit barbeau avec farine de froment, & le faires cuire au four comme du pain; si elles n'ont assez de lustre, faites eau d'une espece d'herbe nommée Gratuli avec six onces de perle en oudre, une once de salpetre, deux onces alun de roche & litarge d'argent: les perles étant faites vous les échaufferez un peu, & les éteindrez dans cette composition, puis les seicherés & relaverez reïterant cinq ou six fois.

Pour les durcir. Prenez de la Calamine en poudre une once, de Vitriol une once, blanc d'oeuf battu

barta & reduit en eau, melez le tout & le faites distiller, & il en sortira une eau claire de la quelle, avec de la farine d'Orge bien subtille, vous en ferez une paste, dans laquelle vous mettrez cuire vos perles artificielles dans un four.

Secret admirable pour blanchir les perles. Prenez alun de plume, alun taillé de chacun une livre, distillez cela en eau camphre demie once, eau de Salomon deux onces, rectifiez, puis avec un linge moüillé usez en.

Autre plus excellent. Prennez fleurs de Feves demie once, chaux d'œufs une once, sel des étrangers une livre, eau de consolde, alcohol de vin une once, distillez & en usez.

Pour contrefaire Perle. Vous contreferez des perles en cette maniere : prenez les petites pierres blanches des têtes, & yeux des poissons, lesquels vous netoyerez, & ferez secher, pulverisez & mêlez d'aubin d'œuf les écumant, & les agitez si long-temps que les épaississiez, pour en faire une masse, de laquelle vous ferez de petites perles, tandis que la matiere est fraiche, recente, & traitable, passez par le milieu pour y faire un pertuis, un fil de soye de pourceau, finalement quand vous les aurés fait secher, les cuirés dans lait de Vache, & les ferés derechef secher en lieu secret loin du Soleil & de la poussiere, jusques à tant qu'elles soient parfaitement endurcies, vous verrés choses qui vous pourront agréer

PERLES. Pour dissoudre les perles, lavés les toutes entieres, coulez trois ou quatre fois en suc de limon, puis mettés les dedans & les exposés au Soleil, elle se fondent en cinq ou six jours de sorte qu'elles retirent au miel, quant à la substance, on les peut aussi faire fondre dans du vinaigre distillé, Cardan.

Magistere de perles, prenez perles Orientales, que vous mettrez pillées grossierement dans un matrats, jetterez par dessus du vinaigre distillé, ou du jus de citron, qui est encore meilleur, d'autant qu'il n'a pas tant d'acrimonie : faites qu'il surmonte la poudre de trois travers de doigts, aprés fermez le vaisseau avec bonne cire d'Espagne, & le mettez en digestion sur les cendres chaudes, le remuant deux ou trois fois le jour jusqu'à ce que vous voyez les perles au fond du vaisseau converties en suc limoneux : vous verserez doucement le suc de citron par inclination, & ferez évaporer le restant au feu lent jusqu'à ce que les perles restant au fond du vaisseau en poudre blanche, laquelle vous laverez cinq ou six fois avec de l'eau de pluye distillée jusqu'à ce qu'elles ayent perdu toute leur aigreur, & alors la poudre étant tout à fait sechée, c'est le vray magistere de perles.

Nota, il faut jetter quelques goutes d'huile de tartre, ce qui fait precipiter le magistere au fond du vase.

Les spagiriques lui attribuent les vertus suivantes admirables, approchantes de celles de l'or potable : ils disent qu'il est bon pour conserver le corps en santé, pour chasser toute indisposition, & particulierement la Frenesie, le Vertige, l'Apoplexie, l'Epilepsie, & autres afflictions du cerveau : ils le font aussi un puissant cardiaque, & a de grands effets pour ceux qui sont sujets aux syncopes, palpitation de cœur, qui sont atteints de quelque fievre pestilente, Bref ils l'accommodent à la guerison de toutes les parties principales : la doze est de douze grains, ou un scrupule dans les Juleps, ou autre liqueurs convenables.

PERSIL de Macedoine sera ménagé de la même façon que j'ay enseigné au Cerfeuil d'Espagne, excepté que la graine n'est pas si long-temps à lever, & qu'il ne se mange qu'étouffé sous le fumier, ou sous des pots de grets, comme la chicorée.

Le Celeri d'Italie sera traité de la même maniere, son montant est ce qui est de plus excellent en sa plante, à cause de sa delicatesse & tendreur.

Ces trois dernieres plantes ne se veulent semer tous les ans, mais se conserver dans terre sans crainte que les gelées les fassent perir.

PERSIL, sera mis entre les racines, quolque sa feüille soit estimable, vous servant en plusieurs mets, & tenant place de poivre & d'espice.

Les gelées étant passées, vous semerés le gros & petit Persil, le pennache & frisé en terre labourée profondement & bien amendée, afin qu'il produise de longues & grosses racines, il se seme par rayons sur des planches, quatre rayons à chaque planche, puis la terre étant tabaruë dans les rayons, & le gueret bien redressé, on semera de l'oignon par dessus que l'on enterrera avec les dents du Rasteau, en frapant doucement sur la planche, tout bien redressé derechef, & les sentiers nettoyez, vous mettrés sur chaque planche environ la hauteur de deux doigs de petit fumier de vieille couche, tant pour amender la terre, que pour empêcher que la pluye ou les arrosemens ne l'abbattent, & ne la fassent crevasser.

Or d'autant que la graine de Persil est un mois dans terre sans lever, l'oignon aura loisir de s'accroitre, & prendre assez de force pour être replanté : quand vous l'arracherés pour le replanter, cela servira de labour & de sarclement au Persil, & par même moyen comme il sera déja fort, vous pourrés l'eclaircir où vous verrés qu'ils profitera mieux, vous couperés de la feüille, quand vous en aurés de besoin, sans que la plante en puisse souffrir aucun detriment.

Les racines se laissent dans terre, & l'on n'en prend qu'au besoin, à cause qu'elle grossissent toûjours, même durant l'hyver : vous en leverez pourtant ce que vous croirés en avoir affaire, de crainte que la terre se trouvant scellée de la gelée, vous n'en puissiés avoir dans la necessité. pour la graine, vous en laisserés monter quelque bout de planche, & ne l'arracherés que tout ne soit meur, la laissant secher comme les autres.

PERSIL des jardins, Ital *Apia demestico* Esp. *peoxil*, All. *perelin*.

QUALITEZ, *ch.* au 2. d. & sec au 3. d.

DESCR. Le Persil des Jardins ou apy a les feüilles du bas de la tige vertes crenelées, ou découpées en façon de scie : & celles d'en haut des branches seules, longues & pointuës, sa tige est de la hauteur d'une coudée, ronde, garnie de petites branches, au bout desquelles est la fleur blanche, en des petits bouquets, sa graine fort menuë, sa racine assés grosse, & le simple sent bon.

LIEU, on le trouve dans tous les jardins : il fleurit en Juin, & la graine en Juillet.

PROPR. L'herbe du Persil appaise & modere les chaleurs de l'estomac, & resout les duretés des mammellea, causées par le lait : mangé cru ou cuit, il provoque à uriner, la decoction de l'herbe, & de sa racine en breuvage sert de contrepoison, parce qu'elle provoque le vomissement, elle resserre neanmoins le ventre, sa graine est bonne pour faire uriner.

H

PERSIL de Marais, Ital, Esp., *palustre perexil d'aqua*, All, *Epich*

QUALITEZ, *ch & sec*. comme le Persil.

DESCR, l'Eleoselium a les feüilles luisantes, de couleur verte, obscure. fort divisées & découpées à l'autour, beaucoup plus grandes & plus fortes que celle du Persil commun, sa tige est haute d'un bon pan, laquelle procede des racines minces, & subtiles, de laquelle viennent quelques branches qui portent au bout des mouchets plus menus que ceux de la ciguë, bien qu'ils soient semblables; sa racine est semblable à celle du cumin, longuette, acre, subtile, & odorante.

LIEU. Il croît és lieux aquatiques, il fleurit en Juin, & donne sa graine en Juillet & Août.

PROPR. Le jus mondifie & nettoye les ulceres malins particulierement de la bouche, & du gozier. Pline assure que l'Ache est bonne contre le venin des araignées.

Vertu du Persil. Cataplâme fait de feüilles de Persil avec mie de pain blanc, guerit les dartres, ressout les tumeurs des mamelles & fait perdre le lait aux femmes accouchées.

Le jus tiré avec vinaigre, & mêlé avec bien peu de sel, aide à faire accoucher les femmes qui sont en travail, l'usage du Persil ôte la puanteur d'haleine, par quoy ceux qui veulent hanter les grandes compagnies, & qui ont mauvaise haleine, doivent être munis de feüilles recentes de Persil, pour mascher ou retenir en la bouche.

PERSIL *Macedoine* est une de nos fournitures de Salade d'Hiver, qu'il faut faire blanchir, tout de même que la Chicorée sauvage, c'est à dire, qu'à la fin de l'Automne on en coupe toutes les feüilles, & ensuite on couvre de grand fumier sec, ou de paillassons la planche où il est, ensorte que la gelée ne puisse pas penetrer, & par ce moyen ce qu'il repousse est blanc, jaunâtre, & tendre, on le seme au Printemps assez clair, parce qu'il fait beaucoup de grands feüillages, & on en recueille la graine à la fin de l'Eté, c'est une plante assez rustique & qui se deffend fort bien de la secheresse sans demander de grand arrosement pour que la graine se leve promptement. Voyez Celery, où il y a un secret particulier

Persil sauvage. Ital. *petrocello salvatico*. Allé. *vvild. peterlin*.

DESCR. Le Persil sauvage qui est aussi apellé Daucus sauvage, fait sa tige de la hauteur d'un pan ou plus grande, & les feüilles qui sont proches de la racine sont semblables à l'Ache, & les dessus sont plus minces, & découpées presque comme celles du Fenoüil, sa tige est semblable à celle de la Pastenade, à la cime de laquelle & des branches il y a des bouquets de fleurs blanches & odorantes, & presque semblables à celles du Daucus, ou Carrôte sauvage.

LIEU. Il croit dans les plaines de Toscane, és lieux qui ne sont pas cultivez, il fleurit en Juin.

PROPR. Il est fort cordial, son jus rompt la pierre, & vuide la gravelle, purge le foye, la rate, & les reins de tout le phlegme, sa graine prise en brevage, aiguise la veuë, & fait venir les mois aux femmes.

PERASL. Le Persil mangé crud, ou cuit, ressoud le lait caillé dans les mammelles, & dans l'estomac, & en quelle maniere qu'il soit accommodé, il soulage les epileptiques en retardant leurs acces. Il faut prendre garde qu'il y a deux sortes de Persil, car celui duquel on entend parler, est le domestique, mais le sauvage est tres-dangereux, qui se trouve sur les montagnes.

Pervenche. Ital. *Provinca*. *Esp. pervinca*. *Esp.* All. *ingruenet sygruen*.

QUALITEZ. Elle est fr. & sech.

DESCR. Pervenche, cette premiere espece produit des sarmens menus, de la grosseur d'un jonc: la figure & la couleur de ses feüilles aprochent de celles du Laurier, mais elles sont plus petites & couchées sur la terre, aux pieds desquelles au commencement du Printems naissent des fleurs bleuës, & agreables, qui ont cinq feüilles égales, enfermées comme un vase verd, elle n'est jamais sans feüilles.

LIEU. Elle naît dans un terroir gras, & fleurit en Mars & Avril.

PROPR. Elle est astringente, & grandement amere: La decoction des feüilles & de la tige faite dans du vin étant beuë, arrête la dyssenterie, & autres flux; mâchées, elles apaisent la douleur des dents: son herbe mise dans un tonneau quelques jours clairifie le vin troublé.

PERVENCHE. Ses feüilles tant en decoction qu'autrement, arrêtent toutes sortes de fluz, soit de ventre, ou de crachement de sang, ou flux menstrual, même elles supriment les fleurs blanches, aprés les avoir purgées, nettoyées & evacuées, qui plus est, vous arrêterez le flux de sang par le nez, si vous broyez les feüilles & les mettez dedans le nez, ou si vous en faites un colier à l'entour du col, ou un chapeau sur la tête, ou si vous en mettez sous & sur la langue.

Pesse. pignet. Ital. *pezzopicea*. *Esp. pino*. All. *Rotthannenbaum*.

DASCR. La pesse ressemble au Sapin: ensorte qu'il y a peu de difference entre eux, quant à la longueur, à la grosseur, & aux feüilles qui sont minces, longuettes, dures, piquantes, épaisses, & rangées en peigne.

Les Rameaux croissent des deux côtez, aussi bien que les feüilles, en forme de croix: mais les feüilles de la pesse sont beaucoup plus obscures que celles de Sapin: outre que l'écorce de la pesse est noirâtre, & souple, & celle du Sapin est blanchâtre & aisée à se rompre, les branches de la pesse ont d'ordinaire la pointe plus tournée contre terre que celles du Sapin, ses pommes sont longues d'un pan, avec des écailles plus menuës que celles des Pins, il produit sa racine entre le bois & l'écorce.

LIEU. Elle naît sur les montagnes, & dans le bois, le fruit est meur en Septembre.

PROPR. Elle est seche, & astringente comme le pin, sa racine échauffe, elle a les mêmes proprietez que le pin, quoy que sa racine soit noire.

PES.

PESTE. *Pour guerir de la Peste, pourpre, Epidimie*. Pour la Peste, dés que l'on croit en être attaqué, il faut se mettre au lit bien chaudement, une tuile ou caillou chaud aux pieds, en même temps prendre huit cuillerées de la drogue pastoral, sans regarder si depuis peu on a mangé ou non, en même temps prendre un lavement d'une chopine de ladite drogue tiede, & y mettre trente six grains de la pâte jaune, deux heures aprés un bouillon de huit cuillerées, ou de l'eau tiede.

Nota. La drogue est le vin où a trempé la pâte noire, ou autrement remede universel, ou pastoral.

Aprés le levement on prendra trois prises de ladite drogue, de 4. cuillerées chaque prise, de 3. heures en 3. heures, deux heures aprés chaque prise, on prendra un boüillon de huit cuillerées, ou autant d'eau tiede.

Aprés que l'operation aura cessé, on prendra deux œufs frais, & du vin, ou bien un biscuit au sucre, si le malade a soif pendant l'operation du remede: on lui donnera de l'eau & du vin.

Si l'envie lui prend de dormir, qu'il dorme, le remede n'en operera que mieux.

La fiévre d'ordinaire cessera, & le mal de tête en 24. heures: s'il ne cesse, & toutes sortes d'autres douleurs, on en prendra tous les matins quatre cuillerées de ladite drogue, & un boüillon deux heures aprés jusqu'à parfaite guerison, qui ne tardera pas, particulierement si on fait suer le malade, en la maniere qu'il sera dit cy-aprés.

Si la peste doit sortir, elle sortira d'ordinaire en 24. heures aprés la medecine, à le plus part elle ne sortira pas, le remede dissipera l'humeur: si le Bubon paroît, ou les Charbons, on les ouvrira d'un coup de Rasoir en croix, sans les attendre venir à supuration, on appliquera dessus une emplâtre d'onguent divin, dont la composition est cy-aprés, & au milieu de la croix, une tente, trempée dans cet onguent, fondu dans une cuiller d'argent, ou de cuivre, si aprés la fievre cessée, elle revenoit, ou mal à la tête, ou ailleurs, qu'on prenne un lavement, ut supra, & 2. cuillerées de ladite drogue en même-temps, & 2. heures aprés un boüillon, & toutes les douleurs cesseront dès que le remede aura operé.

La plus part, comme on a dit, dés la premiere medecine se trouveront sans fievre & sans douleur, si la peste sort, elle ne sera ni douloureuse, ni veneneuse, non plus que les cloux des enfans.

Pendant tout le mal, si on est alteré, on mettra 4. cuillerées de la drogue dans une pinte de breuvage: si on n'est pas alteré, on en mettra 3. & plus on boira, & plûtôt on sera guery: cela se doit observer pour toutes sortes de maladies, cette drogue ne donne au brevage ni couleur, ni saveur, & on peut la mettre dans de l'eau cruë qui sera aussi bonne que la tisanne.

Pour suer. Pour guerir seurement & promtement, qu'on se fasse suer le lendemain de la premiere medecine, dans un Tonneau ou Barique couverte si on en a, qu'on y entre tout nud couvert d'un linceul, qu'on prenne 4. onces d'eau de vie dans une écuelle de terre, où le malade mettra le feu, & l'entretiendra remuant l'eau de vie enflâmée avec un bâton, ou bien que le malade, s'il est foible, se tienne au lit qu'on prenne 2. pains tout chauds d'une livre chacun, qu'on les coupe de travers, par la moitié, qu'on jette sur la mie de chaque pain 8. onces d'eau de vie, qu'on applique une portion de ce pain sur l'estomac. 2. autres à la plante de chaque pied, & la quatriéme separée en deux, sous les deux aisselles, le tout envelopé dans des linges. Qu'on tienne le malade bien couvert, & son visage aussi.

Si on est en lieu si pauvre qu'on ne puisse avoir de l'eau de vie, qu'on mette des bouteilles de terre pleines d'eau chaude, aux pieds, & sous les aisselles: si on ne peut avoir des bouteilles, qu'on mette des tuiles, ou des cailloux chauds, ou bien des écuelles de bois boüillies dans de l'eau, que l'on changera quand elles se refroidiront, pour exciter la sueur aux pauvres gens, fortifier le cœur & garantir de tout venin, on peut donner un verre de tisanne au malade, evant de le faire suer, de six onces d'eau ou aura boüilly trois onces de buys, pulverisé qui produit les mêmes effets que le Geyac pour les maux veneriens, quand on n'en donneroit pas, il guerira.

Nota. 1. Que ce remede seroit excellent pour l'Italie, Marseille & ailleurs, où ils font faire quarantaine aux hommes & vaisseaux qui viennent du Levant, qu'on soupçonne toûjours de peste, faisent aux hommes se purger avec ce remede, la peste paroîtra en 24. heures, s'il a à se trouver malade, aprés cela, il n'y a rien à craindre.

2. Pour la campagne, & les pauvres gens, qui n'ont point de seringue, au lieu de lavement, qu'on use d'un supositoire, fait d'un morceau de bougie, de la longueur d'un doigt trempé dans du fiel de bœuf seché a la fumée d'une cheminée. & puis melé avec sel & vineigre, cela operera quasi comme un lavement, faute de tel suppositoire, on peut se servir des communs, & quand on ne s'en serviroit ni des lavemens, on ne laissera pas de guerir, mais un jour, ou deux plus tard.

Enfin, il n'en mourra pas un seul de peste, de pourpre, d'apoplexie, ni de paralysie, si on lui donne ce qu'on vient de dire dans cet article, dés qu'il se trouvera malade, mais guerira bien p'ûtôt, si on le fait suer, & qu'on lui donne des lavemens, ou supositoires, dont on vient de parler.

Contre la Peste. J'ajouteray d'Antoine Louys Ulyssiponois tres-excellent Medecin, que les Lemproyes souvent mangées en temps de peste, par une vertu naturelle servent grandement contre une telle contagion.

Autre. En temps de Contagion, devant que sortir de vôtre domicile le matin, vous laverez vôtre bouche d'eau & de vinaigre melée ensemble, & puis vous mettrés en vôtre bouche la quatriéme partie d'une cuillerée de la susdite liqueur, & referrés les narines, afin que le cerveau libre de toute qualité exterieur se puisse plus aisément imbuer & arroser de le vapeur & halene detenüe en la bouche, il sera bon aussi d'en laver aucunes fois les emonctoires des membres principaux, comme les temples, les mains, & les aisnes petites rares & laxes entre autres, de maniere que pour cette cause tient qu'elles sont les plus subjettes aux injures de l'air infecté: & afin qu'elles soient encores mieux preservées de peste, l'usege de le boule d'argent percée en plusieurs lieux sera familier, en la concavité de laquelle il faudra tenir un morceau d'éponge toûjours imbu de cette liqueur, & par ce moyen je me suis, Dieu mercy, beaucoup de fois preservé de toute epidemie.

Autre. Prenez trois onces de sucre dissous en eau theriacle faite par infusion, parfaitement cuit, & de teinture de souffre une dregme, il en faut faire des tablettes selon l'art, par l'usage desquelles j'en ai connu plusieurs qui ont été preservez de la peste.

PESTE. Contre la Peste, prenez un ou plusieurs crapaux des plus gros que vous pourrez trouver, que vous mettrez dans un pot de terre non verni, que vous luterez bien & mettrez dans un four jusqu'à ce que le crapaux soit brûlé & reduit en cendre, de laquelle donnez le poids d'une dregme dans un verre de vin; ce remede est bon, avant & aprés la peste.

Prenez jusqu'à trois ou quatre gros crapaux, sept ou huit araignées & autant de scorpions, les

mettre dans un pot bien bouché, & les y laisser quelque temps, aprés y ajoûter de la cire vierge, & bien boucher ledit pot, faire feu de couë jusqu'à ce que tout soit en liqueur, & lors qu'il le sera bien, il faut bien mêler le tout avec une spatule & en faire un onguent qu'ont met aprés dans une boëte d'argent bien bouchée que l'on porte sur soy, étant tres-asseuré que tant qu'on la portera, l'on ne sera jamais infecté de la Peste.

Contre la Peste, par le même, éprouvé. Prenez Rhuë, Absinte, graine de Genevre bien menuë, & émondée de ses cosses, angelique émondée de son écorce & son bois, Cloux de Girofle, Noix Muscade de chacun une once, concassez le tout grossierement dans un mortier, puis mêlés ensemble dans une pinte du meilleur vinaigre & faites boüillir dans un pot neuf jusqu'à diminution d'un tiers, puis le passez & laissez refroidir ; étant froid vous mettrez dans une bouteille de verre, en userez en la maniere suivante : il en faut moüiller un linge que vous porterez en l'odorant de temps en temps, ou bien en prendre tous les matins une demie cuillerée à jeun, étant parmi les pestiferez, & vous en froterez les jointures du corps & aux endroits ou le mal prend ordinairement ; Que si l'on est ataqué du mal, il en faut prendre un verre.

Remede aprouvé contre la Peste. Prenés de tres fort Vinaigre 2. dragmes du suc d'Ail. 2. dragmes, de Theriaque Alexandrie une dragme, bien mêlées ensemble, & le presentés incontinent au patient : & l'ayant pris, faites-le tres bien suer.

Pour emplatrer la peste, & les Charbons. Prenez 6 jaunes d'œufs, & un carteron de miel & une once farine de froment détrempez & melez tout ensemble & en faites emplâtres que mettrez dessus le Charbon ou Peste & le changez de 6. en 6. heures.

Contre la Peste, les Fiévres malignes & la petite verole. Or fulminant, la dose est depuis deux jusques à six grains.

Teinture de lune : la dose est depuis six jusquea à seize goutes.

Esprit ardent de Saturne, la dose est depuis huit jusques à seize goutes.

Teinture de Mars tirée par le sel armoniac, la dose est depuis quatre goutes jusques à vingt.

Antimoine diaphoretique, la dose est depuis six grains jusques à trente.

Bezoar mineral, la dose est depuis six jusques à vingt grains.

Ens veneris, la dose est depuis six grains jusques à un scrupule.

Stomachique de Poterius, la dose est depuis six jusques à trente grains.

Esprit de tête humaine, la dose est depuis quatre jusques à vingt-quatre goutes.

Sel armoniac & sel de tartre donnez separement immediatement l'un aprés l'autre, la dose est depuis quatre jusques à dix grains de chacun.

Fleurs de sel armoniac, la dose est depuis quatre jusques à quinze grains.

Esprit volatile de sel armoniac, la dose est depuis six jusques à vingt goutes.

Esprit de sel armoniac, dulcifié, la dose est depuis douze jusques à trente goutes.

Esprit acide de Sel armoniac, la dose est depuis quatre jusques à dix goutes.

Ambre gris, la dose est depuis demi grain jusques à quatre grains.

Essence d'ambre gris, la dose est depuis deux jusques à douze goutes.

Rasure de corne de Cerf, en tisane.

Gelée de corne de Cerf.

Eau de tête de Cerf, la dose est depuis une once jusques à quatre.

Teinture d'antimoine, la dose est depuis quatre jusques à vingt goutes.

Eau spiritueuse de canelle, la dose est depuis une dragme jusques à trois.

Huile ou essence de canelle, la dose est une goutte.

Teinture de canelle, la dose est depuis demi dragme jusques à deux dragmes.

Girofles.

Huile ou essence de girofle, la dose est depuis une goutte jusques à trois.

Huile de muscade, la dose est depuis quatre grains jusques à dix.

Eaux de chardon benit & de melisse, la dose est depuis deux jusques à six onces.

Extraits de melisse & de chardon benit, la dose est depuis un scrupule jusques à une dragme.

Oliban la dose est depuis un scrupule jusques à une dragme.

Eau de melisse composée ou magistrale, la dose est depuis une dragme jusques à une once.

Sels de chardon benit & de melisse, la dose est depuis 10. grains jusques à un scrupule.

Vinaigre distillé, la dose est demi cuil'erée.

Teinture de sel de tartre, la dose est depuis 10. jusques à trente goutes.

Sel volatile de tartre, la dose est depuis six jusques à quize grains.

Elixyr de proprieté, la dose est depuis sept jusques à douze goutes.

Fleurs de benjoin, la dose est depuis deux grains jusques à cinq.

Myrrhe, la dose est depuis 10. grains jusques à un scrupule.

Teinture de myrrhe, la dose est depuis six jusques à quinze goutes.

Poudre de vipere, la dose est depuis huit jusques à trente grains.

Bezoard animal, la dose est depuis quatre jusques à vingt grains.

Antihectique de Poterius, la dose est depuis 10. grains jusques à 2. scrupules.

Huiles de vitriol dulcifiée, la dose est depuis quatre goutes jusques à dix.

Eau de noix, la dose est depuis 1. once jusques à 7.

Extrait de noix, la dose est depuis un scrupule jusques à trois.

Peste & maladies venemeuses. L'eau susdite remedie aux morsures de Loups, chiens enragés, ou d'autres bêtes, aux piqueures de scorpion, ou serpent au farcin des chevaux, & generalement à toute sorte de playe & venin tant d'hommes que des bêtes. Il sert de preservatif contre la peste & contre le poison, recevant seulement l'odeur de l'eau, ou mieux en en beuvant trois cueillerées le matin à la sortie du lit, & le soir en se couchant, & s'il arrive que le mauvais air, ou le poison se soient emparez de la personne, cet antidote le chassera dehors, en le jettant sur les parties moins importantes, & plus visibles, ou il sera facile à traitter & guerir en cette maniere que vous observerez generalement en toute occurrence.

De la façon d'user de ce remede. Il n'est composé que d'eau & d'onguent, ci-aprés décrit, l'onguent ne sert qu'un emplâtre ou onction,

& l'eau prisse par la bouche fletée sur des linges trempez, ou étuvant & bassinant les parties incommodées : si la maladie est veneneuse, il en faut boire & jamais plus de deux ou trois cueillerées le matin & autant au soir : si c'est une simple playe ouverte, il la faut bassiner, & en cas que ce fut un froncle, charbon, ou peste, qui n'eût pas d'ouverture pour recevoir cet eau, il faut faire ouverture avec la lancette, afin qu'elle penetre dans le venin pour le tirer dehors à la faveur de l'onguent que vous y apliquerez, aprés l'avoir bien lavée & bassinée. Sur tout prenez soin de tenir toutes les parties où vous apliquerez cet onguent bien nettes sans cheveux & sans poil, ni autre ordure, & de reïterer & renouveller du moins deux fois par jour.

Façon de traiter & guerir la Gangrene. Quand vous entreprendrés la cure d'un membre gangrené, prenez un plat de terre ou d'étain, mettez-y de l'eau surnommée, quand elle sera tiede, trempés-y du coton, ou linge blanc delié, bassinés & étuvés d'une main legere la partie malade, à deux ou trois doigts au tour de l'inflammation; ensuite faites un emplâtre sur une toile commune, de la largeur de l'inflammation; l'ayant apliqué, couvrés-les d'un linge plié en quatre, & imbu de cet eau qui passe au delà de l'emplâtre de trois doigts. Reïterez ce traitement de six en six heures, vous verrez bien tôt un cercle entre la bonne & mauvaise chair, & quand il sera formé, vous enleverez & dechargerez peu à peu avec le bistori, la chair mortifiée continuant toûjours ce remede jusques à parfaite guerison, sans l'alterer, ni changer aucunement, ni ajouter ou diminuer. Si les playes sont interessées il les faut seringuer, si elles sont trop étroites, il les faut élargir; & vous verrés des merveilleuses & inesperées cures en peu de tems.

Purgation que le malade prendra pendant son traitement. Jettés dans une chopine de vin blanc, une once de sené du levant bien mondé, & demie once de feüilles de thym, ou de serpolet, & un quart d'once d'epitime; mettés le tout ensemble dans un pot vernissé & bien bouché à l'infuser & trempez durant quarante heures, passés le tout par un linge & donnés-le en trois matins aux malades, & deux heures aprés un boüillon, & vous en verrés des effets étonnans.

Cette medecine est propre aux gouttes, sciatiques, ou galles & dartes; elle purifie la melancolie, le flegme, le cerveau, le foie, la rate, le poulmon, desopile les entrailles, éclaircit la veuë, l'ouye & ôte la douleur de tête, le mal caduc, le trouble de l'esprit, les reveries, aide à la guerison des ulceres internes & externes; elle est facile, de vil prix & propre en tout-tems.

Composition de cet eau merveilleuse. Ayez quatre onces d'Aristoloche ronde, & coupez la en roüelles menuës aprés en avoir ôté l'écorce, lavés-la trois fois dans du vin blanc; jettez-la avec huit onces de sucre fin dans deux pintes de bon vin blanc; mis dans un pot vernissé, le tout bien couvert & luttés de sorte que la fumée n'en puisse sortir; faites-le boüillir à petit feu, jusques à la diminution d'un tiers, retirez-le pour lors du feu: étant froidi vous le coulerés par un linge bien blanc & mettrez l'eau dans une fiole pour vous en servir au besoin, & tenez-la diligemment bouchée.

Cette eau ne doit être gardée pour la prendre par la bouche plus de huit jours; car elle devient trop amere : mais elle est toûjours bonne à toutes les autres operations, & qoique elle moisisse facilement, elle ne laisse pas de produire ses effets en ôtant le moisi, prenant le nes & put.

Cette eau guerit encore des enflures de membres, & douleur de reins, côté & autres : s'en frotant devant le feu, & apliquant sur la douleur un linge doublé en quatre, imbu d'icelle.

P E T.

PETUM. L'experience qui est la maîtresse des Arts & Sciences, que l'on a fait des facultez & vertus de cette herbe, qui sont quasi pareilles à celles du Petum mâle, la figure de la racine, de la tige, feüilles, fleurs, & graines d'icelles, qui n'est que bien peu & seulement en petitesse differente de la figure & couleur du Petum mâle, donnent quelque conjecture que nous devons bailler hardiment le nom de Petum femelle à cette herbe, mais d'autant plus hardiment que de la graine du Petum mâle, est produit souvent le Petum femelle. Car si alors que le Petum mâle est en graine, sa graine vient à s'épandre sur la terre où il est planté, & crû, cette terre l'année suivante ne manquera pas à produire du Petum femelle. Qui plus est, si vous semés de la graine du petum mâle en terre, qui ne soit chaude, grasse, bien fumée mais qu'elle soit maigre & sablonneuse, au lieu de produire le Petum mâle, elle produira le Petum femelle, en telle abondance qu'à grande peine en pourez-vous decharger le lieu auquel tous les ans il viendra sans être semé ni planté aucunement, qui nous doit être un Argument de reconnoître en la nicotiane ou Petum, deux sexes, mâle & femelle, ainsi que nous les pratiquons en plusieurs autres plantes, ayant entre eux quelque similitude & affinité, tant en vertu, qu'en figure, habitudes & couleurs. Il est vrai que le Petum femelle a la tige plus menuë, moins haute, les feüilles moins grandes, plus courtes, moins tefineuses, en si grand nombre, les fleurs non tant evasées; ni tant épanouïes, la graine plus rougeâtre, les branches non si longues ni si hautes, ni en si grand nombre que le petum mâle, & pour en dire nôtre avis, & faire une description particuliere de cette petite nicotiane ou Petum femelle, sa tige de deux pieds de haut ou environ, anguleux, visqueux, & laniceux, chargé par intervales de feüilles longues, larges, pointuës, molles, onctueuses, veluës non crenées, & de couleur de vert-brun. Elle produit comme un bouquet au sommet de sa tige & des branches entre ses feüilles, de fleurs jaunes pâles, qui ressemblent aux fleurs de l'herbe à la paralisie, & quand elles sont tombées, il demeure des calicules & quasi gobelets verds, éclos dans des petites peaux veluës, ouvertes en haut, & ayant cinq ou six pointes qui ne piquent point. Dans ses calicules est contenuë la graine, & est fort petite de couleur de brun tanné, sa racine est tendre & fibreuse là, où on a une fois semé sa graine, elle se reserve d'elle-même, & se peuple fort, cela montre combien se trompent ceux qui apellent cette herbe Priapela, comme espece de Satirion, qui aproche à celui que l'on apelle Satirion Royal mâle : Car cette herbe, que nous appellons Petum femelle ne ressemble aucunement au Satirion ni en racine ni en couleur, ni en figure, ni en habitude, ni en vertu.

Car le Petum femelle a plusieurs petites racines, sa tige noueuse, plusieurs rameaux, beaucoup de feüilles longues & larges, chaude & seche ainsi que le Petum mâle ; mais le Satirion a moins de racines & plus grosses, sa tige nullement noüeuse, nuls Rameaux, moins de feüilles, la fleur seulement au bout de sa tige; sans gousses, & siliques : sa graine, chaude & humide jusques au troisiéme degré, & propre seulement à émouvoir la chaleur venerienne, Maître Goupil, & Dodoneus ont dit plus sagement que c'est une espece de jusquiame portant fleurs jaunes.

Quant à l'usage & remedes du petum femelle, ils sont quasi pareils aux vertus du Petum mâle, aussi l'on se sert de lui au défaut de l'autre, de la même façon que nous avons declaré, à sçavoir de ses feüilles tant vertes que seches, de sa poudre, de sa graine, de son jus & marc, de son eau distilée, de son onguent & beaume, preparés à la façon que nous avons décrit, il faut remarquer les facultez particulieres, au Petum femelle, que ses feüilles mises en la decoction des Clisteres sont singulieres pour les dissenteries; que son baume dispensé à la maniere susdite, est un remede à nul second pour les chancres des mamelles, & autres parties, que son suc apliqué est singuliere à la tigne ayant premierement rasé la tête, que son suc mêlé avec graisse humaine & apliqué, apaise la douleur & inflammation des goutes: que prise par dedans elle purge avec incommoditez, dont on se gardera jusques à ce que son correctif soit connu, & l'usage de cette purgation reçû.

PEU.

PEUPLIER. L'on distingue de deux sortes de Peupliers, le blanc & le noir, autrement dit Tremble.

Le blanc est grand & haut qui a le tronc gros: l'écorce particulierement celle des branches, est blanchâtre & lisse, ses feüilles sont comme celles de la vigne, larges & angulaires, veluës & moles, vertes audessus & audessous, qui tirent sur le blanc, c'est pourquoi il est apellé peuplier blanc, & son bois est blanc aussi, & fort tendre.

Le Tremble ou le Peuplier noir est gros & grand, qui a l'écorce lisse & grosse de couleur grisâtre, la fleur semblable à celle du lierre, un peu plus longue & plus large vers la queuë, en aiguisant vers le bout, ses boutons que l'on appelle communement les yeux, viennent à pousser à la fin de Mars & du mois d'Avril, ils sont odorans & remplis d'une humeur viqueuse & jaune, desquels l'on en fait un onguent que l'on apelle populeum.

Le peuplier blanc a une qualité mêlée d'une essence aqueuse, tiede, & d'une terrestre & subtile: c'est pourquoi il a une vertu detersive, son écorce prise en breuvage au poids d'une once, soulage la sciatique & fait uriner ceux qui ne pissent que goute à goute: son suc tiede, mis dans les oreilles en guerit la douleur, elle a encore plusieurs qualitez, que l'on ne declare pas, crainte d'un mauvais usage.

Les feüilles de Peuplier noir apliquées avec du vinaigre, sont tres-bonnes aux douleurs de la goute, sa semence beuë avec le vin blanc soulage le haut-mal. La liqueur, qui sort du creux de son arbre, ôte les verruës, & meurtrissures du corps, ses fleurs sont chaudes au premier degré, & ont plus de vertu que ses feüilles. On rendra les cheveux fort beaux, si aprés les avoir lavés, l'on se sert de cette maniere de pommade,

Prenez autant de boutons de peuplier que de beurre frais, batez-les bien ensemble dans un mortier, & les laissez quelques jours au soleil, & ensuite frotez en les cheveux, ils se plaisent dans les lieux marécageux au bord des rivieres, & sur les chaussées.

PEUPLIER. Si l'on veut avoir le plaisir de voir un arbre se former en peu de tems une haute & grosse tige, on n'a qu'à planter des Peupliers : c'est une espece de bois blancs & quoi qu'arbre aquatique, qui n'aime pas cependant l'eau tant que celui d'Aulne, il est facile à élever par-tout, pourvû que l'endroit qu'on le plante, soit d'une nature fort humide : car autrement il n'y croîtroit qu'imparfaitement.

Il se plait sur le bord des Rivieres, le long des Etangs, & dans l'endroit des Marais le plus élevé : & si l'on faisoit bien, on ne planteroit jamais de Peuplier tout prés des prairies, à cause que la racine de ces arbres, en absorbe toute la meilleure substance, & que leur ombrage ne permet à l'herbe d'y venir que languissamment, & en petite quantité, ce que je dis là est fondé sur une trop longue experience pour en douter. Ou bien si l'on ne se met gueres en peine du tort que les racines de Peuplier peuvent faire aux prairies, & qu'on ne veüille seulement qu'éviter ce deroies inconvenient, n'y a sur le bord des prez qu'on souhaitera garnir de ce bois, qu'à le planter du côté du couchant & par ce moyen le peuplier n'aportera aucun ombrage à l'herbe qui naitra proche de luy, & pour mieux faire encore en telle sorte que ny les racines ni l'ombre de ces arbres n'endommagent un pré, faites un bon fossé tout du long, & plantez vos peupliers du côté que je viens de dire: & vous serez sûr d'avoir pour lors, & foin, & bois.

Heureux sont ceux à qui les ruisseaux ayant leur pente naturelle de ce même côté, épargnent la peine & la dépense de creuser des fossez : ceux-là, dis-je ainsi que sur le bord des Rivieres ou des Etangs, peuvent planter des Peupliers à coup sûr & dans l'esperance d'en tirer en peu de tems du profit, sans que les prairies qui en sont voisines s'en trouvent nullement endommagées, à cause de ce ruisseau qui les separera l'un de l'autre.

De la maniere de planter les peupliers. Ces arbres se plantent de boutures, & le plant n'en n'est pas rare: On n'a au fait des peupliers qu'à choisir les petites branches les plus unies, & hautes de trois à quatre pieds, les éguiser par le bas, & les ficher en terre, pour peu de bon fonds aprés cela qu'elles trouvent, elles viennent fort bien, pourvû qu'on ne leur coupe point la tige : telle sorte d'arbre rend beaucoup de profit en peu de tems & se debite comme je l'enseigne parlant du commerce des bois.

PHA.

PHASEOLE. Ital. *Faggivoli*, Esp. *Frioles*, *Alubiass Indiguelas.*

QUALITEZ, ch. & hum. au 2. degré.

DESCR. Les Phaseoles ont les feüilles presque comme le Lierre, mais plus larges, plus molles, & qui naissent trois à trois: les fleurs sont blanches, d'où naissent ensuite des gousses longues, aiguës

& vertes qui blanchissent en meurissant: la graine qui est au dedans, ressemble aux roignons des animaux,

L i e u. On les seme dans les chams & dans les jardins, on les plante en Avril & sont meurs en Août & Septembre.

P r o p r. Les jaunes & les rouges sont plus chaudes que les autres: ils enflent l'estomac, & le tourmentent, mais ils engendrent quantité de sperme, & incitent à l'amour, sur tout si on les mange avec du poivre long, de la Galanga & du sucre: & encor davantage si on les cuit dans du lait de vache jusqu'à ce qu'il se rompent: ils incommodent moins l'estomac étant mangez avec de la moutarde, & mangez cruds ou verds ils provoquent à vomir.

P H E.

PHELLODRYS Ital. *Serrusugaro*,

D e s c r. Cet Arbre porte du gland, & a la feüille comme le Liege, c'est pour cela que les Grecs l'ont apellé *Phellodrys*, qui signifie Liege-chêne, il a l'écorce & le bois comme le Hêtre, ce qui fait que les Toscans l'apellent cortosugaro, c'est à dire Hetre-Liege.

L i e u. Il croit dans les Montagnes de Sienne & ailleurs.

P r o p r. Il a les vertus des arbres qui portent du gland, qu'on peut voir sous le nom de Chêne.

P H I.

PHILLON. Allem. *Vuelsch. Bingelkraut.*

D e s r. Le Thelygonum a les feüilles comme l'Olivier: mais pourtant plus vertes, sa tige est petite & menuë, sa racine est subtile, la fleur blanche, & sa graine assez grosse, semblable à celle du Pavot, celui qu'on apelle Arrhenogonum, ne differe en rien du precedent qu'en la graine: car il produit son fruit comme une grape, semblable aux Olives qui perdent leur fleur.

L i e u. Il croit dans les lieux secs proche de Montpellier & Aragon.

P r o p r. On dit que l'Arrhenogonum, pris en breuvage, fait faire un enfant mâle, & le Thelygonum une femelle: mais cela a plus de raport au nom de ces deux plantes qu'à la verité, ou donne utilement son suc à ceux qui sont mordus de chiens enragez à Salamanque en espagne.

P H R.

PHRENESIE. est une reverie continuelle inseparable d'une fievre aiguë & violente.

Elle derive directement, ou du cerveau, ou de la simpathie de l'estomach, ou du Diaphragme.

Lorsqu'elle vient d'une abondance de sang, elle n'excite qu'une simple inflammation, d'une bile jaune, ou brûlée, elle échauffe, & enflamme tout le cerveau.

Les causes externes, c'est de respirer un air fort chaud, & sec, d'être long-tems au Soleil, de s'adonner à des exercices violens, de se baigner mal à propos, de se frotter rudement la tête, & de la tenir trop couverte aprés les repas, de prendre des medecines trop fortes, de retenir ses excremens, de manger par excez, de se mettre en colere & en furie, d'être blessé ou d'être tombé.

Les signes de la phrenesie sanguine sont une fiévre continuë, le visage & le tour des yeux rouges, un poul élevé, une respiration difficile un saignement de nez, rire plus qu'on ne pleure, peine à parler, ce qu'on regarde, paroit rouge, tantôt on est assis, tantôt couché, travaillé de grandes inquietudes.

A la phrenesie de bile jaune ce sont à peu prez les mêmes signes que cy-dessus sinon que tout paroît jaune à la vûë, la langue est d'une même couleur, par fois un peu noire, seche & rude.

Les signes d'une bile brulée, ce sont furie, & rage, parler à la volée & sans raison, voulant toujours se lever & battre un chacun, atrachant tout ce qu'on trouve, la langue est noire, seché & aride, l'urine est retenuë, le poul petit & frequent, la respiration grande & rare, la memoire perduë.

Les signes qui font connoître qu'elle est causée par un abcez dans le cerveau, ou en ses membrânes, ce sont une douleur de tête lourde & pesante, des yeux rouges, ou jaunes, ainsi qu'ils paroissent en l'ophthamie & le poul va comme par ondes.

Il n'y a pas une de ces phrenesies qui ne soit tres-dangereuse, mais la plus à craindre est celle qui derive d'une bile brûlée.

La crise dans la phrenesie active, ou par une sueur, ou par un flux de sang par le nez, par l'ouverture des hemorroïdes; ou par des tumeurs qui aboutissent au tour des oreilles.

Les vieillards ne sont pas sujets à la phrenesie; mais lors qu'ils y tombent ils n'en échapent point

La phrenesie qui vient de la dure-mare, est dangereuse, encore plus de la pie-mere, & derivant de la substance du cerveau, elle est mortelle.

De pleurer & de rire tout ensemble est un signe aussi mauvais, que quand on tombe dans la convulsion, s'il arrive quelque vomissement, soit jaune, rouge, ou verdâtre, & duquel on n'est point soulagé, c'est un presage funeste, ainsi que les urines claires & transparentes, comme aussi les selles lors qu'elles sont blanches; si un phrenetique demande à boira qu'il ait peine d'avaler ou qu'il suffoque en avalant, que la voix lui soit changée, que sa respiration soit entrecoupée, il aproche de sa fin.

Toute phrenesie se termine en diverses maniares, par la supuration ou par la resolution, ou par les crises, ou par le changement d'une autre maladie, comme est létargie ou Ethisie. Celle qui arrive par une crise parfaite, est la plus seure.

A la phrenesie soit sanguine, ou billeuse, l'on ne doit pas épargner au commencement les saignées, aprés en avoir tiré trois ou quatre fois du bras, si le malade ne s'en trouvoit pas soulagé, l'on saignera du pied, même l'on la reiterera quelques jours aprés, en cas qu'il eût assez de force pour la suporter, ceux qui sont plus avancez en âge, & ceux qui habitent vers le nord, seront moins saignés que les autres. En tirant du sang, l'on fera de petites ouvertures, & crainte que la veine ne s'ouvre, l'on y apliquera dessus un peu d'Aloes en poudre, ou du poil de lievre brûlé, ou du Mastic, ou du plâtre, l'on avertit sur toutes choses de ne point se servir de vessicatoires, ni des caustics, mais l'on a veu par plusieurs experiences qu'un ventouse sur la suture coronale a gueri quantité de personnes.

Que si la phrenesie vient plus de la bile que du

sang, il faudra purger dez le commencement avec une once & demie de casse, mondée mêlée dans deux verres de petit lait, ou dans une decoction de deux onces de tamarins aprés le septiéme jour, dans la même purgation, l'on y ajoûtera demie once de catholicon double. Les autres fois l'on la réïtetera en l'augmentant de deux dragmes de Diaprunis composé, ou d'une once de sirop de roses pâles.

L'on fait voir par là qu'il faut augmenter la purgation de jour à autre, & ne pas la donner si forte du commencement, afin de ne pas éfaroucher les humeurs. L'on se gardera bien de s'en apliquer de froid sur la tête d'autant qu'en repoussant le mal au dedans du cerveau, l'on jetteroit le malade dans un tres-grand danger, mais l'on y pourra mettre un pigeon, ou un poulet, ou un petit chat, qui soient vivans, fendus par le milieu. L'on usera d'une tisanne faite avec du chiendent, de racine de fresier, d'ozeille, de reglisse, & de laituës, ou avec des pommes de renette ou de pourpier. De la même tisanne l'on leur en fera des lavemens en y ajoutant du miel commun, ou trois onces de miel de Nenufar, & deux cueillerées de vinaigre. L'on trempera en même tems des linges dans une decoction de Camomille, de melilot, de parietaire, de guimanves cuites dans autant de vin que d'eau, que l'on appliquera sur le ventre & sur les reins; pour leur vivre, l'on leur donnera de deux en deux heures des Boüillons de veau, & de volaille dans lesquels l'on pressera quelques jus d'oranges, ou de citrons ou l'on y mettra du verjus, ou deux a trois gouttes d'esprit de souffre.

Vers le cinquiéme jour, l'on commencera à leur donner des émulsions composées d'une once de semence froide, & de deux onces d'amandes douces batuës dans une pinte de decoction de Nenufar, ou de laituës, ou de pourpier, ou d'eau d'orge, ou de son : aprés que l'on aura coulé ce mélange, l'on y ajoûtera quatre onces de sucre, & entre le boüillon, l'on en fera prendre un verre, dans celui du soir on y ajoutera une once de sirop de pavot blanc.

L'on n'ordonne ce sirop, qu'afin de rabattre les fumées, & d'en provoquer un dormir doux & paisible. Que si quelque personne conseilloit de donner, soit l'opium ou le philonium, ou autre chose narcotique & somnifere, qu'on ne le fasse pas sans y aporter auparavant de grandes precautions.

Comme il est aussi de necessité que le malade soit soulagé par les urines, l'on lui frottera le nombril, & le conduit avec un peu d'huile de scorpion.

Pour guerir la Phrenesie qui procede de mal chaut faut appliquer sur la tête du malade le poulmon, ou la fressure entiere d'un mouton fraichement tué : ou quelque poulet ou pigeon ouvert par le milieu du dos, & apliqué au lieu même: ou frotter le front & toute la tête d'huile rosat, vinaigre & populeon, ou avec jus de morelle, huile rosat & vinaigre.

PIE.

PIED. *de Corneille*. Allem. *Crayen vost.*

Qualitez. ch. & sec.

Descr. *Pied de Corneille*. Le coronopus rampant ou sauvage épand ses feüilles bien épais, semblables à celles de la petite Joubarbe des montagnes & fermées, avec une infinité de petites tiges de la longueur d'un pan, sa graine est menuë, enclose dans des espies semblables à ceux du Plantin, sa racine est longuette, grosse & dure comme du bois.

Lieu. Elle croît dans les collines & rochers le long de Marseille, fleurit en May & Juin.

Propr. Sa racine est peu chaude au goût & aromatique, étant seche & reduite en poudre & dans du vin est un bon remede contre les piqueures des viperes, & autres animaux venimeux.

Pied de Lievre. Ital. *Pie de Lepre*. All. *Hasenfluss, ou Hasenk Rec.*

Qualitez. Sec au 3. d.

Descr. Le Pied de Lievre a les tiges rondes, veluës, les feüilles qui retirent au treffle commun, longuettes : sa graine vient en des petites grapes ou épies, veluës & cottonées qui ressemblent fort bien à un pied de Lievre.

Lieu. Il croît parmy les Bleds & dans les rais, cette plante se voit en Juillet & en Août.

Propr. Il est astringent & dessicatif, étant beu dans du vin il resserre le ventre, s'il y a de la fiévre il le faut prendre avec de l'eau : les feüilles, les grapes, & la graine pulverisées sont bonnes à la dyssenterie & autres flux de ventre, contre les vomissemens bilieux, & aux coliques avec du vin âpre, ou du suc de Grenade. La decoction de toute la plante, en y ajoûtant des feüilles de Mauve, faite en vin doux, est bonne pour les accidens de la vessie, specialement contre l'ardeur de l'urine : sa graine est bonne à ceux qui crachent le sang, la cendre des grapes appliquée en liniment arrête le flux des hemorroïdes

Pied de Lyon. Il a semblables vertus au Bugla & Sanicle, outre lesquelles il ôte la douleur & chaleur de toutes inflammations & ulceres. La même herbe pilée est bonne aux nourrices.

Pied de Veau d'Egypte. Ital. *Aro d'Egypto*. All. *Kleinnaterwurtz.*

Qualitez. ch. & sec au 3. d.

Descr. Le pied de Veau d'Egypte est different de celui qui croit en Europe, comme étant plus grand & ayant les feüilles plus larges, plusieurs le prenent pour la Colocasia, Dod. & Matt. ont dit qu'elle a le même goût que le pied de Veau, & quelle fait une graine de même sur une grosse queuë, laquelle sort du milieu de la plante, & la graine entassée en grape, a une queuë longue qui sort de dedans la graine.

Lieu. Elle croit en Egypte : elle fleurit en Juin.

Propr. Sa racine cuite avec du miel est bonne aux astmatiques, avec l'huile d'amandes à ceux qui ont la toux, & nettoye la poitrine, le même arrive si on fait boüillir sa racine dans du lait de Vache, on l'aplique aux yeux pleurans & livides, aux inflammations du gosier, & aux hemorroïdes tumefiées.

Pieds de Mouton. Il n'est pas difficile d'acommoder les pieds de mouton ; premierement on les mange cuits dans un pot à part avec eau, sel, poivre, clouds de girofle, & un peu de thim: & si-tôt qu'ils sont bien cuits, on les mange à la vinaigrette, c'est à-dire du vinaigre assaisonné de sel, & fort peu de poivre, le tout garni de Persil. En second lieu on en met en fricassée, dont la composition est telle;

Ayez des pieds de mouton cuits au pot, coupez

pez-les par morceau, passez les à la poîle avec du beurre, mettez-y un peu de verjus, assaisonnez-les de sel, d'un paquet de ciboules que vous retirerez, & d'autres épices : & lors que la cuisson vous en paroîtra parfaite, mettez-y des jaunes d'œufs délayez au verjus, puis tirez-les & les servez.

Pieds de mouton d'autre maniere. On prend des pieds de mouton bien échaudez qu'on fait cuire dans du bon boüillon, avec un peu de persil & de ciboules, observant qu'ils ne soient point trop cuits ; puis ôtant l'os de la jambe, on en prend toute la peau qu'on étend sur une table : aprés cela on se sert d'une certaine farce composée de ris de veau hachez, de blancs de chapon, & de champignons, le tout bien assaisonné, qu'on étend sur chacune de ces peaux, qu'on roule pour être mises ensuite dans un plat d'une maniere à ne point fondre au feu ; cela fait, on les saupoudre de mie de pain, aprés les avoir arrosées d'un peu de graisse : & les mettant ainsi dans un four, on leur y fait prendre couleur. Les pieds de mouton étant jusques là comme on les souhaite, on en fait égouter ce qu'il y peut avoir de graisse: puis avant que de les servir, on met dessus une sauce de champignons, ensuite de quoy on mange ce ragoût chaudement.

Pieds & Fraise de Veau. Pour faire que la fraise & les pieds de veau soient bons à manger, il faut les mettre cuire dans un pot avec eau, assaisonnement de sel, de poivre, de clou de Girofle, & de fines herbes ; & lors qu'ils sont cuits, on les sert tous chauds, avec un peu de persil par-dessus, & une vinaigrette dans une sauciere pour ceux qui aiment à la manger ainsi.

Autre maniere d'accommoder la Fraise de Veau. La fraise de veau se mange aussi au court-boüillon, & voici pour lors comme elle s'accommode: lorsqu'on juge qu'elle peut à peu prés être cuite, & que par consequent le pot à part où on la mise, ne contient plus gueres de boüillon ; on y jette un verre de vin blanc, un peu de verjus, de l'oignon, de la ciboule, plusieurs épiceries, des herbes fines, & quelque écorce d'orange, cela fait, & quand ce court-boüillon est achevé : dequoy le goût decide ordinairement, on ôte cette fraise de son boüillon, & on la sert ainsi toute chaude & est tres excellente.

Pieds de Bœuf. On fait des fricassées de pieds de Bœuf, en les coupant par morceaux, observant qu'ils soient bien cuits : puis on y joint de l'oignon qu'on passe ensemble à la poîle avec du beurre : on y met du sel & du poivre, puis une cuillerée d'eau ou de boüillon : aprés qu'on a un peu laissé boüillir le tout, on y jette aussi un verre de vin, qu'on fait encore boüillir, jusqu'à ce que cette fricassée soit tarie raisonnablement, qu'on la tire aprés y avoir mis un peu de moutarde.

Foye de Veau. On sert le foye de veau de deux façons, ou en sivé, ou rôti : si c'est en sivé qu'on souhaite l'accommoder, on commence à le larder de gros lardons, puis on le met dans une terrine dans laquelle on le passe en tranches avec du beurre ou du lard, puis ne lui donnant sur le fourneau que mediocrement le feu, on le laisse ainsi cuire dans son suc, étant pour lors assaisonné de sel, de poivre, & d'un peu d'épices : puis jugeant qu'il est temps d'y joindre quelqu'autre assaisonnement, on y met un verre de vin : & aprés que ce foye a un peu boüilli là-dedans, & que la cuisson est presque parfaite, on y jette un filet de vinaigre, pour lui donner le haut-goût, puis on le sert.

Le foye de veau cuit ainsi, est tres-excellent à manger froid, & est en cet état plus prisé par bien des gens, que lors qu'il est chaud.

Si l'on veut manger le foye de veau rôti, on le met à la broche, aprés qu'on l'a bien lardé, où étant, on l'arrose frequemment avec du beurre qu'on aura fait fondre dans une lechefrite, mêlé d'un peu de vinaigre, de sel & de poivre : puis lorsqu'il est cuit, on le sert avec de la sauce qui sera restée dans la lechefrite.

PIERRES *comme les fines.* Pour faire des Pierres aussi dures, & aussi belles en couleur que les fines sauf le Diamant. Preparation de la matiere pour toutes.

Prenez Cailloux à faire feu les plus noirs, & les plus clairs qu'il se pourra, ôtés leur croûte qu'il ne reste que le clair, que ferez rougir au feu & éteindre dans de fort vinaigre, reïterez par 2. fois, puis le broyez dans un mortier de fonte, puis le passez par le tamis.

Prenez petits caillouz de riviere luisans tirant sur le jaune, clairs, faites les rougir, & les éteignez dans le fort vinaigre, broyez, & tamisez comme il a été dit.

DIAMENT. Prenez moitié de l'un & moitié de l'autre de ces calcinations, avec la quatriéme de *Loublsoud* preparée & bien netoyée impalpable que mettrez dans un petit pot fait de terre de verrier, qui soit aussi large au cul qu'à la geule & le mettrez dans le four de verrier ou fourneau de reverbere, cuire l'espace de trente jours aprés lesquels prendrez une baguette de fer, & remuerez la matiere & en tirerez une épreuve, pour la parachever, il la faut laisser encore 10. jours, tirerez une seconde épreuve, & si la trouvez belle & nette, ôtez le petit pot du feu & l'enfermez dans deux pieds de hauteur tout au tour dessus & dessous de braise vive, & le laissez refroidir tres froid, avant que de le bouger, & trouverez vôtre Diamant tres dur.

RUBIS *Balais.* Prenez de la susdite matiere tant d'une calcination que de l'autre sur 15. livres de matiere, mettez y 2. onces de Minium & 3. onces de Routte calcinée mêlez bien le tout ensemble dans un potelet & le faites cuire 40. jours, puis écumés, épreuvez s'il est net, mêlez y bien demie once d'Or en chaux, preparés comme il sera enseigné ci aprés & le laissez cuire 15. jours, & mettez le refroidir.

GIROZOLE. Prenez 15. livre de matiere susdite, faites cuire 40. jours, procedez comme devant, puis mêlez y un gros d'Or preparé, & autant de minium mêlez le tout bien avec la matiere & laissez cuire 13. jours.

EMERAUDE. Prenez 15. livres de mattiere, faites la cuire 40. jours aprés y avoir mis demie livre de cristal de Verder, & une livre de Routte calcinée demie livre de Minium, laissez la refroidir, comme il est dit & aprés que vous l'aurez veu, si l'épreuve est belle, vous trouverez de tres belles Emeraudes reculez, & au fond ce sera Topase tres belle.

SAPHIR. Prenez 15. livres de matiere & y mettez une Livre de Manganise avec une de saute, demie livre de ceruse broyée le tout passé par le tamis & la melez bien ensemble, faites le cuire

quarante jours & procedés comme il a été dit.

Esque marine. Prenés quinze livres de matiere avec six onces de cuivre de trois cuitts demie livre de sel de Tartre, deux onces de Rosette preparée, trois onces de Saffre preparée, le tout passé par le Tamis & bien mêlé ensemble, faites cuire trente jours, écumé & prouvés, puis y joignés un gros d'or preparé, bien mêlé dans la matiere, laissez recuire dix jours, refroidir comme dit est.

Maniere de calciner & Preparer l'or. Prenés d'or bien pur en lamine faites le dissoudré dans de tres bonne eau regale, puis y jettez goute à goute de l'esprit ou huile de tartre & le precipiterés au fond, versés vôtre dissolution par inclination dans un vaisseau de verre & sur la chaux d'or, versez de l'eau de fontaine un peu chaude, remüez le tout ensemble, laissez reposer & versez l'eau par inclination, puis faites secher vôtre chaux sur du papier filtré au Soleïl, donnér vous garde qu'il n'aproche du feu, car il s'en iroit en faisant du bruit comme un coup de canon, & quand il sera seché, mettés le dessus un marbre, s'il y a une once de chaux il y faut mettre une once de sel de tartre, une once de ..... preparée, un gros de canfre preparé & deux gros de minium, preparés le tout broyé ensemble & serrés.

Pierres Artificielles. Prenér Cristal de Roche du plus net, mettés les sur des couvercles de terre cuite non vernie, laissés le à tres grande chaleur; quand le cristal sera bien rouge, éteignés le en eau fraiche & ce durant six fois, alors le cristal sera frangible & se brisera entre les doigts, pulverisés le subtillement dans un mortier de bronze & le tamisez pour l'avoir en poudre impalpable, conservés le oettement en un vase que vous boucherés tres bien.

Prenés de ce Cristal preparé & sel de Tartres purifié, autant d'un que d'autre, mettés le tout dans un bon creuset & le laissés dans la fournaise des verriers & il se fondra, ce qui ne feroit pas à autre feu, vous vous servirés de ce Cristal pour tous les joyaux comme de fond de mers, car ils reüssiront tres durs. Notés toutes fois qu'il faut laisser ce Cristal long-temps au feu, sçavoir deux mois, & plus, d'autant qu'il faut necessairement que le feu consume l'onctuosité du sel de tartre, outre que tant plus qu'il restera au feu, tant plus il se sera net & dur.

Saphir tres beau prenez dudit cristal prepreparé & sel de Tartre purifié *ana*, & sur chacune once de cristal joignez y deux grains de Safre preparé, c'est à dire, brulé quatre fois dans la fournaise & quatre fois éteint dans le vinaigre distilé, puis mettés la matiere dans un bon crusol ou fourneau pendant deux mois, alors laissés le refroidir & vous trouverés une chose tres belle. Notés que pendant ce temps il faut prendre quelque fois de la matiere pour en voir la preuve & si la couleur est à vôtre gré, vous la laisserés ainsi; mais si elle est trop claire, il y faut joindre un peu de Saffre preparé & étant trop épaisse, il faudra mettre du Cristal & sel de Tartre a discretion.

Ametiste Orientale. Prenés dudit Cristal preparé, & pour chaque once d'icelui, joignés y deux grains de Maganiste de Piemont, car c'est celui seul qui est bon; mais il faut qu'il soit preparé comme le saffre, procedés comme vous avés fait au saphir & vous aurés une tres belle Ametiste. Notés qu'aux compositions où le sel de Tartre n'entre point, il ne faut laisser que deux jours entiers.

Emeraude Orientale, Prenés dix livres de Cristal ordinaire, mais il sera mieux, si la moitié du Cristal est trajetté plusieurs fois en l'eau & l'autre moitié verre comme de pulverin bien incorporés ensemble, puis aurés à part quatre livres de Frette commune dont on fait le verre avec laquelle unirés tres bien trois livres de Minium & donnerés cette derniere composition aux premieres dix livres fonduës & en peu d'heures, le tout sera poli; alors jettés sa composition totale dans l'eau claire & gardés bien qu'au fond du poilon ou vase où sera fonduë la matiere, il n'y ait du plomb attaché, ou reste quelque chose du minium, s'il y en a, l'oterés avec diligence, puis mettrés la composition trajettée dans le poilon, en la laissant bouillir pendant un jour; cela fait, vous lui donnerés la couleur avec la poudre faite du caput mortuum, de l'esprit de vitriol, du cuivre fait chimiquement d'un peu de Crocus ♂ preparé avec le vinaigre, toute fois en petite quantité & ainsi vous aurés une fort belle Emeraude.

Notés que les verriers font le Cristal avec les cendres de Soude ou d'Alcali, apellé Salicors, le Crocus Martis se fait ainsi. Prennés limaille de fer bien nette, imbibés la avec bon vinaigre distilé, dans lequel aurés fait dissoudre un peu de Sel Armoniac, puis faites dessecher la limaille & reïterés les imbibitions & desications cinq ou six fois, cela fait, mettés vôtre limaille dans un vase de terre grasse non vernissé; mais l'eau reverbere & le Crocus ♂ s'élevera en fleur tres rouge & legere en un jour ou deux, lesquelles il faut ramasser chaque jour, afin qu'elles ne perissent par la violence du feu ou que de rouges elles ne deviennent noires, ce qu'il faut éviter.

Autre Emeraude. Prennés une livre de Frette deux livres & demie de Cuivre de trois cuittes, faites comme il est enseigné cy dessus & deux onces de Crocus ♂, une livre de cuivre, & le Crocus Martis tres bien ensemble, puis apliqués ce melange sur la Frette tres bien fonduë & ferés chose tres belle, mais il faut toujours, afin de ne point manquer, tirer preuve de ladite matiere pour y observer la couleur & la mettre en son point, augmentant de frette ou des deux poudres de Cuivre & de Crocus, ainsi que vous jugerés necessaire.

Cuivre de trois cuittes, Prenés Cuivre rouge en lames subtiles ou en limaille ou les écailles de Cuivre qui tombent battant les chauderons, mettés les dans un vase de terre de creuset qui soit plat, posés le au four de reverbere ou bien auprés de la fournaise de la Verrerie, & laissez calciner ainsi durant quatre jours, & le Cuivre deviendra comme poudre noire, pulverisez, tamisez, puis ferés derechef calciner comme dessus par quatre jours & le Cuivre ne sera plus en grumeaux ny de couleur noire, mais de soy méme se reduira en poudre

Cela s'apelle Cuivre de trois cuittes. Notés qu'à la derniere calcination il ne faut pas que le Cuivre soit trop calciné, parce qu'il ne coulereroit pas bien, le signe de sa perfection sera que la matiere ou Frette fondue s'enfle & boüille & le Cuivre aussi, lorsque vous le jetterés dessus la susdite Frette.

Hyacinte Oriental. Prenés un quart de cette terre où l'on fond le verre, qui soit large au fond & asses épais, mettez dans icelui une livre ou deux d'etain le plus fin sans aucune addition, posez le creuset dans un fourneau & lui donnez grand feu pendant huit jours, au moins que l'Etain demeure toujours au feu, aprés otés ledit creuset du feu,

rompés & trouverés le hyacinte Oriental tres beau transparant & dur, pour l'etain qui reftera, vous vous en pourrés servir, lorsque vous voudrez retirer vôtre Hyacinte du creuset, prenés bien garde qu'il n'y aye rien de la terre dudit creuset attaché avec, ny même d'aucune chose des feces inutiles qui seront superflenës, au contraire le dit Hyacinthe en pierre nette & les conservés pour vous en servir.

Rubis. Prenés un vase de terre de verriet, mettés y dedans dix livres de beau verre, parceque ce verre est meilleur pour ceci, que le Cristal; étant fondu, donnez lui une livre de minium, plomb calciné en rougeur & mêlés le tout ensemble, afin que le minium n'aille au fond, laissez les cuite par six heures, puis donnez à cette composition fonduë trois unces de Cuivre rouge de celui avec quoi l'on fait la coulrur rouge en l'art de verrier, qu'il soit pulverisé bien subtillemét & tamisé, remués & mêlés bien le tout ensemble & laissés reposer en fleur par trois heures aprés les trois heures passées, dônez lui une once de vôtre Hyacinthe Oriental fait comme il est enseigné del'autre part & qu'il soit reduit en poudre subtile & tamisée, remuez tres bien avec une baguette de fer ou spatule bien nette & par sept ou huit fois & verrés soudain se faire une belle couleur de rubis, laissez le cuire six heures durant, remuant quelque fois, puis laissés refroidir, conservez cette matiere, d'autant que la mêlant avec un autre verre, vons verrés des belles choses à raison que c'est un rouge de Rubis transparant.

Calcedoine tres belle. Prenés verre commun, parcequ'il est propre pour le corps de la Calcedoine, la quantité de quinze livres, mettez le dans un poilon ou vase de terre de verriet & aprés jettez dessus deux onces d'argent calciné cumme dessous & mêlés soudain le tout avec une baguette de fer ou spatule bien nette, afin que l'argent s'incorpore & s'étende par tout, aprés laissés le cuire pendant un jour le remuant d'heure en heure pour empêcher que l'argent ne tombe au fond. Vôtre verre étant ainsi cuit il le faudra pourfiler on barboüiller avec du verre janne transparant, duqnel vous en autez toujours un poilon preparé & avec icelui devant un bon feu pour fizer ladite composition; mais pour faire chose plus merveilleuse il faudra encore la pourfiler avec le rouge de Rubis transparant, faites comme il est dit.

La calcination de l'argent se fait ainsi. Prenés deux onces argent de coupelle limé subtilement, incorporés le avec autres six onces de Mercure sublimé corrosif, metés le dans un Matras luté au fond, posés le sur un petit feu de charbon & laissés ainsi corroder ensemble durant un *Miserere*, puis ôtez le Mâtras du feu, laissés refroidir, separez le lute, puis rompés le Mattas & broyez ce volatil & le fixe ensemble, mettez le derechef dans un autre Matras, posez le à petit feu de charbon durant un *Miserere*, puis laissez refroidir, reïterez ainsi par quatre fois en tout & à la fin trouverés au fond du Matras vôtre argent en forme de cire janne fusible; cet argent fusible qu'il faudra joindre avec cent cinquante livres de verre fondu & proceder comme cy devant à été dit pour faire la Calcedoine; mais comme cet argent ne se peut broyer, il faudra le couper par petites tranches bien deliés pous s'en servit, il ne faudra pas prendre ce qui aura sublimé mais seulement de fixe.

Calcedoine étranger. Prenés trois livres Cinabre, une livre Cuivre blanc, une livre Argent fin en feüille, une once Souffre pulverisé demie livre, mêlez le tout & le mettés dans un creuset au feu lent de charbon ardent, l'y laissant jusqu'à ce que tout le souffre soit consommé & alors l'argent sera calciné: prenez cinq livres de Cristallin, quatre livres de verre de plomb incorporé ensemble, & faites fondre en un poilon de terre de verrier étant en fleur jettés y vôtre argent calciné dédans, si vous pouvez l'avoir seul, sinon jettés toute la composition calcinée comme dessus dans ledit verre fondu & remuez bien avec une spatule de bois, afin que tout s'unisse & vous aurez une belle Calcedoine; si vous y joignez un peu d'Etain, il sera encot meilleur.

Autre calcedoine. Prenés du verre commun que fondrés dans un poilon de terre & le teignez selon l'art en couleur d'azur avec le Saphre, preparés tant épais qu'il ny ayt point de diaphaneité ni aucune transparance à la lumiere, laissez le au feu vingt jours il sera bien teint, vous aurez plus belle coulleur grisatre, toutefois tant plus la couleur sera claire & aura moins de saphre, cela fera plus de couleurs diverses, pour faire Calcedoine il faut faire ainsi travailler le maître qui fera le vase, levera sur son fer une vessie de blanc de verre commun & puis levera dudit azur, alors il prendra une feüille de fin argent battu delié & l'envelopera subtilement sur ledit verre azuré; le metant chauffer dans la fournaise tant que l'argent soit englouti, aprés il pourfilera & barbouillera avec la vessie de blane de verre commun, mais il faut de l'industrie pour ce travail & ainsi vous aurés une tres belle chose.

Calcedoine plus belle que toutes les autres. Prenés Amalgames trois onces d'argent fin limé subtillement avec son poids suffisant de Mercure purifié, mêlés cet amalgame avec son poids égal de sel Marin prépaté & bien broyé sur le marbre, metés le dans un creuset qui passera au feu de charbons ardents, tant que le mercure soit exhalé, alors donnés bon feu, puis jettés la matiere en eau commune tiede, afin de dissoudre le sel, & l'argent demeurera au fond calciné & pulverisé, cet argent étant desseché, il faudra le broyer avec son poids égal de nouveau sel preparé; pour le calcioer dans un creuset pendant six heures, jettez la matiere dans l'eau tiede pour dissoudre le sel & la chaux d'argent tombera au fond, laquelle il faudra dulcifier par quatre fois avec l'eau commune, cela fait, vous fetés dissoudre ladite chaux dans de l'eau froide dans un matras; dissolvés aussi quatre onces d'argent fin dans de l'eau commune, dissolvés en eau forte ciuq onces de Mercure purgé avec vinaigre & sel.

Faites eau forte royale de Vitriol & le Salpetre dissolvant trois onces de sel Armoniac dans dix-huit onces de la dite eau forte de Vitriol & Salpetre & scelés le bien, afin de ne pas perdre les meilleurs esprits, la dissolution de sel Armoniac étant faite, vuidés l'eau par inclination & scelés les secra.

Dissolvez un quart d'once d'or pur dans la suffisante quantité de ladite eau Royale.

Prenés seize onces de ladite eau forte Royale metés dedans peu à peu, à cause de la grande ebullition, demie once de Crocus Martis fait avec du vinaigre, demie once de chaux d'Etain, demie once de Souffre bien preparé, demie once de Cinabre le tout bien pulverisé & mêlé.

Dissolvez dans l'eau Royale demie once de Cantarille calciné avec du Souffre, demie once de Cui-

vre de trois cuites fait des écailles de chauderons, demie once de Magaoise de Piemont preparé, demie once d'écaille de fer qui tombe des Enclumes des Marechaux, le tout broyé & mêlé faut le mettre peu à peu dans l'eau Regale à cause de la grande dissolution que cela fera.

Dissolvés aussi dans l'eau Royale peu à peu, demie once de Minium avec une once de Verdet, demie once d'Antimonie crud, demie once de Caput Mortuum de Vitriol, purifiés le tout broyés & mêlés.

Dissolvés dans la même eau regale demie once d'Orpiment, demi once d'Arsenic Cristalin, demie once de Lacq. broyés & mêlés.

Toutes lesdites dissolutions etant dans chacuns leurs matras bien bouchés les faut laisser en digestion sur cendres chaudes par quinze jours plusieurs fois, afin que les maistres travaillant mieux, subtilisent les matieres & ouvrent leurs corps pour avoir la teinture, lesquelles n'étant pas bien ouvertes n'operent pas comme il faut, aprés mettés tous lesdits Matras & leurs menstrues dans une cucurbite de verre grande & capable, mais versez peu à peu, car en les mêlant ensemble ils s'enflent, bouchez bien la cucurbite, & laissez ainsi le tout pour six jours les agitant tous les jours, cela fait, distilés les menstrues à feu de Cendre lent pour avoir seulement l'eau & que les esprits demeurent unis avec les materiaux, car ainsi ils feront des beaux & nobles effets dans le verre que vous voudrez travailler, il faut que la cucurbite soit bien luttée de son bon lut, toute l'eau étant distilée, il restera au fond de la cucurbite, une matiere de couleur berna verdatre de la quelle matiere vous en donnerés à vôtre verre la doze convenable; mais je vous avise que le verre veut être premierement poli, fait de cristal, parce qu'il ne reussit pas bien au verre; il faut aussi avant que de travailler le verre lui donner son corps, c'est à dire le tartre brulé avec la suye, le Crocus martis fait avec le vinaigre, puis au bout de vingt-quatre heures, ferez labourer avec diligence de maniere avec la tenaille & mettre au feu selon l'art de verrier & vous aurés un ouvrage merveilleux.

Aigue Marine. Pour faire l'aigue marine, elle reüssit mieux avec la frette de laquelle se fait le verre, qu'avec le cristal de Roche.

Prenés donc frette commune quarante livres, fondés les dans un poilon de terre de verrier, puis ayant broyé & bien mêlé douze onces de Cuivre de trois cuites avec demie once de safre preparé, vous les donnerés à la frette fonduë à quatre diverses fois, parce qu'elle les prendra mieux mêlant toujours le verre diligement, laissés puis reposér le poilon deux heures en fleur & en tirés la preuve racommodant la couleur à la volonté.

Aigue Marine. Prennés le Caput mortuum de l'esprit de Vitriol, de cuivre fait chimiquement sans Corrosif, étant laissé à l'air quelque jours, prendre de soi même une couleur verte blanc de cette matiere pulverisée, accompagnée avec la doze convenable de saffre preparée, & cuivre de trois cuittes, jettés sur la composition de frette fonduë dans le poilon en procedant comme il est dit cy devant & l'Emeraude Orientale fera une eau marine si belle que vous en ferés emerveillé.

Pierre de Plomb. Prenés quinze livres de plomb calciné & quinze livres de frette de cristal melés bien ensemble, & le mettés fondre dans un poilon de terre de verrier, laissés les au feu dix heures, le tout sera fondu, alors jettés cette matiere en eau froides prenés garde que souvent il demeure au fond des vases de plomb, retourne encore, lequel il faut diligemment ôter, car le laissant il en fondroit vôtre poilon, prenés garde aussi parmi la matiere, jettés dans l'eau & vous y trouverez de grains de plomb, lesquels il faudra aussi ôter, cela fait retournez la matiere dans le poilon au feu comme devant, en dix heures au plus elle sera comme il faut.

Colorer le verre de plomb en tres belles Emeraudes. Prenés verre de plomb, faites comme dessus étant en flus, six onces cuivre de trois cuittes, & en dernier de Crocus Martis bien unis ensemble, mais il faut le poilon par trois diverses fois sur le verre de plomb, mélant bien le verre & metant un *credo* d'intervalle entre chacune projection, par aprés il faut laisser reposer une heure, puis retournerés remuer & en tirés la preuve, pour voir si la couleur est comme il faut, si elle n'est à son point, jetterés encor un peu des dites poudres de cuivre & de Crocus Martis aussi, si elle étoit à signe, faudroit laisser incorporer avec le verre par huit heures, de cela vous ferez des medailles belles & rares.

Nota que si à un poilon de telle quantité que dessus outre le poids de la poudre de cuivre de Crocus, on yjoint sur la fin encore un peu de Caput mortuum, de l'esprit de Vitriol, de Cuivre, cela fera un verd d'Emeraude admirable.

Pour le verre de plomb en couleur d'or. Prenés seize livres de plomb calciné & seize onces de cristal broyés & passés le tout ensemble par un ramis tres subtil, joignez à cette matiere six onces Cuivre de trois cuittes, deux deniers de Crocus Martis, mêlés tres bien le tout ensemble, & faites fondre le tout dans un poilon à feu modeté & laissés ainsi en flus douze heures, puis le jettez dans d'eau commune, separés le plomb qui sera retourné encore, mettés la matiere jettée dans de l'eau à fondre derechef dans son poilon, & laissés en flus par douze heures, puis en tirez la preuve, aprés l'avoir bien remué & si la matiere verdoye trop, vous y jetterés un peu de Crocus Martis, parce qu'il ôte le verdoyer & ainsi la matiere prendra une tres belle couleur d'or, dont vous pourrés vous servir pour faire des vases & medailles.

Rubis Balais. Prenez du Cristal de roche taillé en telle forme que vous voudrez tres bien lustré, toutefois il sera meilleur qu'il soit bien taillé en cabuchon, mogolon, botesado, avec certains manquemens qui semblent naturels, parce qu'ainsi il aura plus de vrai-semblance & semblera mieux à la roche.

Prenez sang de Dragon en larmes du plus fin qui se poutra trouver, d'autant plus qu'en lui est la couleur de cette chose rare qui veritablement est joyau de ce fin sang de Dragon en larme, il se trouve à Venise & à Londres, & s'il s'en trouvoit d'une sorte qui eft envelopé avec petites feuilles d'herbes, il seroit tres bien broyé bien à sang de Dragon aprés l'avoir netoyé & separé de ses ordures, ne prennant seulement que le plus pur, puis le detrempés avec d'esprit de vin bien ratifié tant qu'il soit liquide comme onguent, l'accompagnant & broyant avec un peu de sel de soulte qui soit purifié, conservez cette mixtion dans un petit urinal de verre, qui se tiendra sur les cendres chaudes quand vous voudrez vous en servir, le re

muant quelque fois avec une petite spatule de bois afin qu'elle ne s'épaississe & s'attache au vase.

Prenés un petit vase, un rechaud plein de charbons ardens & accomodés dessus une lame de fer subtile sur laquelle vous mettrés vos pieces de Cristal taillées, les tournant & retournant toûjours avec une petite tenaille, afin que par la grande chaleur elles ne crevent, lors que vous verrés qu'elles seront assés enflâmées, jettés les soudain dans de l'eau fraiche bien nette, tirés hors de l'eau vos pieces de Cristal, essuyés-les bien de leur humidité, puis les mettrés sur des charbons ardents qui les couvriront tout à l'entour & les laisserés ainsi tant de tems qu'il faudra pour conter depuis un jusqu'à soixante, alors vous les jetterez chaudement & soudain dans le vase contenant vôtre composition de sang de Dragon qui sera, comme il est dit, sur des cendres chaudes & les pieces de Cristal feront bruit & s'elevera une fumée blanche, laissés les un peu ainsi, afin que les pieces de Cristal alors couvertes s'imbibent de la teinture, puis on les netoye diligement, parce qu'elles seront offusquées exterieurement, & l'epaisseur de la couleur tingente étant bien netoyée, vous les aurés des rubis balais beaux & comme naturels aiant de petites gouttes qui les rendront vrai semblables à ceux de la Roche; le Magistere consiste à beaucoup de diligence & principalement en la bonté du sang de dragon.

Notez, qu'il faut exactement broyer & méler les matieres pour faire toutes les pierreries, car tant plus elles seront broyées & mélées, les pierreries en seront plus belles & claires & n'auront point de vessie.

Notez, aussi que les pierreries doivent être faites, lorsque le Ciel est serain, car elle reüssissent mieux, ainsi que je l'ai experimenté.

Preparation du Cristal. Prenez des fragmens de Cristal du plus beau, mettez le dans un creuset, couvrés le d'un couvercle aproprié, posés ledit creuset entre les Charbons ardents, faites bon feu tant que le creuset rougisse & le Cristal aussi, alors vous y jetterés soudain ledit Cristal dans un vase de terre neuf & verni, plein d'eau froide & claire, étant refroidi prenez-le & étant desseché avec un linge blanc, remetés le dans un creuset, faites le rougir & l'éteignés comme devant en eau froide & claire, étant refroidi prenés le & étant desseché avec un linge blanc remettez le dans un Creuset, faites le rougir & le tenés comme devant en eau fraiche & froide, reiterés ces ignitions & extinctions de cristal, au moins douze fois, ainsi il sera bien calciné, broyés le peu à peu sur le marbre, puis passés le à un tamis bien delié & ainsi aurez vôtre Cristal en poudre impalpable, conservés le dans un vase de verre que vous boucherez bien pour vous en servir au besoin; car c'est la base, & la matiere de toute sorte de pâtes ou pierreries artificielles, au lieu du Cristal de roche vous pourrez prendre des cailloux de riviere beaux & transparans ou bien calcedonie qu'il faudra preparer comme dessus, toutefois le Cristal fait beaucoup plus clair & transparant.

Emeraude Orientale. Prenez deux onces de Cristal preparé comme il est dit & quatre onces de minium, mélez tres-bien ensemble, ajoutez à ce mélange huit grains par chacune once qui vont à quarante-huit grains de Crocus Martis, puis derechef broyés & incorporés bien ensemble & la mettez dans un bon creuset neuf & si grand qu'y ayant mis ladite composition, il y ayt du vuide un bon pouce, car cette pâte & les autres suivantes, s'enflent en les cuisant & s'attachent au couvercle & sortent souvent du creuset qui est la cause que lesdites compositions ne reüssissent pas bien, couvrés aprés ledit creuset fait exprés, luttés les jointures de bon lut que laisserez secher, puis mettés le creuset au feu de fusion pendant vingt-quatre heures, afin que tout se fonde. Mais pour être plus assuré & ne point faillir vous donnerés encore six heures de feu davantage & ainsi sera bien cuite, laissés refroidir le creuset, puis l'ouvrés & en tirez nettement la matiere qui sera comme Emeraude Orientale, dont vous vous servirez à faire ouvrage.

Notés qu'avec la dose susdite la pâte sera plus dure qu'avec la dose ordinaire, qui est que pour deux onces de cristal preparé, on y joint six onces de Minium, & ne se cuit que douze heures parce que tant plus la matiere c'est cuite, d'autant plus elle est tendre.

Des Perles ressemblantes aux naturelles. Prenez semences de perles fines des plus blanches que mettrés dans un alembic de verre & vous mettrés par dessus du suc de limon nouveau filtré quatre fois afin qu'il soit plus net, jettés vôtre suc de limon sur vos perles, aprés que vous les aurés mises grossierement en poudre dans un mortier de marbre, mettés les donc dans un alembic comme il est dit & que le suc de limon surnage de deux doigts vos perles, renouvellés vôtre suc de limon deux ou trois fois le jour tant plus, tant mieux, pendant deux jours, ôtant le vieux suc par inclination, puis tirerés vos perles hors du suc & les mettrés en un nouveau vase bien lutté & mis dans du fien de Cheval au soleil jusqu'à parfaite dissolution, qui se verra, lors que les perles seront reduites en parties, en sorte qu'il n'aparoisse aucuns petits grains. Il est à remarquer qu'il se pourra engendrer quelque insecte dans vôtre matiere; mais pourveu que les deux parties en soient bonnes, tout ira bien; donc aprés que ladite dissolution de vos perles sera faite, vous les mettrés dans des moules d'argent doré en dedans, faits en la façon qu'il vous plaira, où il les faut laisser pendant seize jours. Sortéx les & les percés, puis remetrés-les dans les moules susdits, quatre jours, sortés-les derechef des moules & les faites tremper dans eau de lune, que vous aurés preparée pendant quatre jours, puis mettez-les dans des vessies d'Anguile & les y laissés quatre jours, puis les remettés pour la derniere fois aux moules où elles demeureront quatre ou cinq jours, aprés il les faut mettre dans la pâte faite de farine d'orge, puis les ferés cuire comme le pain ordinaire aprés la cuisson de la pâte, il les faut sortir & les mettre dans une ou deux peintes de lait d'ânesse, mis en un pot de terre & les laisser boüillir la dedans jusqu'à consomption du lait, aprés vos perles n'auront presque point de difference aux naturelles & peu de Joialiers en reconnoîtront l'artifice.

Emeraudes plus chargées de couleur. Prenez Cristal preparé une once, Minium six onces & demie, mélés-bien à chacune une once de cette matiere dix grains de Cristal de verdet qui sera en tout septante-cinq grains & dix grains de crocus martis, broyés & incorporés tres-bien le tout, que vous mettrés dans un bon creuset, qui doit demeurer vuide d'un bon pouce qui doit être couvert avec son couvercle, aproprié, luttés les jointures,

mettés à feu de fusion, faites cuire comme dit est ci-dessus & trouverés vôtre composition un peu plus chargée de couleur d'Emeraude Orientale tres belle que ferés tailler & mettre en œuvre.

Nota, que cette matiere se doit cuire plus de tems que l'autre ci-devant décrite, afin de consumer toute l'imperfection qu'à ordinairement le Minium, vôtre pâte sera plus tendre que la premiere, parce qu'il y a plus de Minium; mais la couleur est plus agreable.

Autre Emeraude. Prenés Cristal preparé deux onces, Minium six onces broyés tres-bien ensemble, puis les unissez avec dix grains par chacune once de Cristal de verder, qui fera tout ensemble huitante grains, mettés le tout dans un creuset que vous couvrirés de son couvercle & lutterés, & ferés cuire comme il est dit.

Saphir Oriental. Prenés Cristal preparé deux onces, Minium, ou sel de tartre six onces, broyés tres-bien ensemble, puis les unit par chaque once avec cinq grains de safre preparé en tous 40. grains & seulement six grains de Maganise de Piémont preparée, le tout bien incorporé, les faudra mettre dans un creuset & le faire cuire comme il est dit, ainsi vous aurés une tres-belle matiere de Saphir oriental avec un tres-beau violet.

Saphir Oriental plus chargé de couleur. Prenez Cristal preparé deux onces, Minium cinq onces, pour chacune joignés-y six grains de Saphre preparé & seulement huit grains de Maganise preparé, broyez & mettés comme il est dit, & vous trouverés-belle pâte de Saphir violet fort agreable à l'œil.

Saphir. Prenés Cristal preparé deux onces, Minium cinq onces, mêlés le tout avec trois grains par chacune once de Safre preparé cuit, comme il est dit, & aura une couleur celeste tres-belle.

Autre Saphir, Prenés Cristal preparé deux onces, Minium quatre onces & demie, mêlés & unissés le tout avec quatre grains par chacune once de Mixture d'Axur d'Email, cuit & cette matiere étant mise en œuvre fera un tres-beau violet.

Grenat Oriental. Prenés Cristal preparé deux onces, broyés le tout avec trois grains pour chacune once de Maganise & seulement trois grains de safre aussi preparé cuit, comme il est dit & aura une belle matiere.

Grenat Oriental preparé plus chargé. Prenés Cristal preparé deux onces, Minium cinq onces & demie, broyés & unissés le tout avec trois grains pour chaque once de Maganise, preparés seulement quatre grains de Safre preparé, mettés le dans un creuset qui ayt un bon pouce de vuide avec un couvercle apropriée, luté, cuit comme il est dit.

Autre Grenat plus beau que les autres. Prenés Cristal preparé deux onces, Minium cinq onces, Maganise preparé quatre grains par once & seulement six grains de Saffre preparé, broyé & unissés bien le tout dans un creuset lutté & cuit, vous aurés une tres-belle couleur de grenat.

Topase Orientale. Prenés Cristal preparé, deux onces, Minium sept onces, broyés & unissés bien & les cuisés comme il est dit & vous aurés une Topase tres-belle.

Crisopale Orientale. Prenés Cristal preparé deux onces, minium huit onces seulement, dix grains de Crocus ♂ broyé & incorporé, puis unis comme il est dit de l'Emeraude plus chargé de couleur pour à force de feu consumer l'imperfection du Minium & aurés une belle couleur de Crisopale.

Calcination & preparation des cailloux avec le Minium de Plomb. Prenés cailloux blancs les plus resplendissans que pourrés trouver, faites les rougir au feu & les éteignés dans du bon vinaigre reiterés cette extinction jusques à ce qu'ils commencent à s'élever en écaille, alors les mettrés dans un mortier, & les pilerés avec un pilon de fer jusqu'à ce qu'ils soient en poudre tres-subtile & puis passerés cette poudre par le tamis delié, prenés trois onces, ou comme d'autres veulent une once de cette poudre de cailloux bien tamisée, neuf onces de Minium de plomb, netoyée de toutes ses ordures, ces poudres ainsi proportionnées peuvent servir de matiere pour toutes les pierreries.

Emeraude. Prenés Verd degris de la grosseur d'un pois & pulverisés le & mettés le sur douze onces des deux sudites poudres, tamisés ces trois poudres ensemble & les jettés dans un creuset qui ne soit qu'environ demi plein, couvrés & lutés le & donnés le à un potier, pour le faire cuire avec ses pots, étant cuit, ce qui sera fait dans trois jours & trois nuits, rompés le creuset & vous trouverés vôtre pâte d'Emeraude.

Preparation de la poudre de cailloux avec le Sel de Tartre. Prenés les cailloux calcinés & pulverisés comme il a été dit ci-devant, lavés cette poudre & la laissés secher, au lieu de Minium de plumb, mêlerés deux parties & un quart de cette poudre de cailloux avec une partie de sel de Tartre tres-pur & bien sec, ces deux choses mises dans un four de verrier durant une semaine, font un Cristal tres-beau, de ce cristal vous en faites des pierres precieuses en les teignant dans le commencement, avant que de le mettre au feu de verrier.

Saphir. Pour un Saphir mêlés avec cette poudre de Cailloux & sel de Tartre pour chaque once de matiere quatre grains de Safre en poudre tres-subtile.

Ametiste. Pour l'Ametiste mettés à même proportion une pierre de laquelle les verriers usent qu'on apelle couleur.

Emeraude. Pour l'Emeraude, metés à même proportion verdet brûlé & écaillé de fer, bûlés de chacun autant, c'est à dire de chacun deux grains.

Topase. Pour Topase six grains de Crocus Martis.

Diamant. Pour le Diamant dix grains de Senese.

Preparation du sandarac. Prenés une once d'huile d'Aspic deux onces de Sandarach nettoyé de ses ordures & mis en poudre, mettés cette poudre de Sandarach dans la fiole où est l'huile d'Aspic & la faites cuire sur le sable & trop échauffé; decouvrés la fiole & la déchargés du sable, laissés boüillir cette huile plus d'une heure jusqu'à ce qu'elle vienne rougeatre, alors elle sera bien cuitte, laissés la reposer un jour entier sans vous en servir.

Rubis. Broyés de fine laque avec cet huile durant plus de trois heures, vous connoîtrés si la couleur de rubis est trop chargée ou trop claire, si vous avés un pinceau, vous en faites un trait sur une vitre, & ce trait vous aprendrés s'il y faut ajouter de l'huile & broyer derechef, ou si la couleur est en bon état; quand il est comme il faut, passés ce que vous avés broyé dans un tafetas blanc & le pressant fortement entre les doigts & l'échaufant un peu pour le faire mieux couler, gardés dans une fiole ce qui degoutera &

le laissés reposer vingt-quatre heures, pour vous en servir, faites tailler du Cristal un peu cavé au-dessous & le faites ajuster par l'Orfevre au Chaton, aprés attachés ce cristal à la pointe d'un bâton, avec de la cire d'Espagne ou du Mastic, teignés de cette couleur rouge le dessous seulement qui entre dans le Chaton, étant teint & sec à l'ombre, donnés le à l'orfevre pour l'enchasser dans le Chaton preparé, mettant une feüille dessous, laquelle pierre ne doit pas toucher.

Autre Emeraude. Broyés de verdet on peu plus gros qu'un pois, ajoûtés-y un peu de vesd distilé & une goute de Terebentine, broyés comme la laque dessus & vous en teindrés le Cristal au-dessous.

Façon de changer le Saphir en Diamant. Ensevelissés le Saphir dans de limaille de fer dans un creuset, mettés le au feu, faisant rougir la limaille sans pourtant la faire fondre, cette operation blanchit le Saphir, ensuitte prenés de la poudre de l'émail blanc où vous empasserés le Saphir avec de la salive de l'épaisseur d'un Loüis d'un éen; cette pâte étant seche prenés derechef de l'émail en poudre & de limaille de fer, mêlés-les dans un creuset comme dessus & sera fait.

Prenés sel armoniac quatre onces que dissondrés en lessive faite avec racines de canes, filtrés & évaporés, prenés le sel qui vous restera.

Prenés Vitriol Romain quatre onces, le faut deflegmer, c'est à dire, le mettre dans un creuset au feu jusqu'à ce que le mettant dessus du charbon, il ne fume plus, s'il fume, il n'est pas encore deflegmé.

Prenés sublimé une once, verdet deux onces, il le faut seches dans une terrine au feu de cendre doux, le tournant doucement avec une spatule.

Souffre vif deux onces & du tout faire une poudre, mêlés ensemble, aprés aiés de ☽ & de ● fondus ensemble, puis mis en lamine de la largeur de l'ongle, metés dans un creuset faisant 888. commençant & finissant par la poudre, aprés ayés une autre creuset qui entre dans celui où est vôtre matiere, luttés avec fort but à la jointure & il faut aussi lutter le creuset de dessous en dehors, puis mettés un feu de Ruë pendant six heures, en sorte que pendant les deux premieres heures, le creuset puisse se souffrir à la main & avancés aprés les cendres chaudes dont vous couvrirés vôtre creuset de dessous jusqu'à deux doigts montant sur l'autre, y faisant un parquet de fabrique, aprés mettés dessus vôtre charbon & faut reïterer trois fois cette operation, afin qu'elle soit parfaite.

Prenés soufre une livre, ☓ commun trois livres, pilés bien le tout, mettés le dans un grand pot de terre sans plombure fort large qui soit couvert avec un fort petit soupirail au milieu au feu de roüe quatre heures *prima operatio*, 2°. mettés avec le tout trois fois autant de sel pilé, c'est à dire neuf livres & ferés comme dessus, 3°. ajoutés trois fois autant 9. c'est adire vingt-sept livres & ferés comme dessus, aprés lavés le tout par tant d'eau qu'elle ne sale plus en tâtant, aprés laissés reposer & versés par inclination & il restera un onguent couleur de noisette lequel fixe la teinture jusqu'à l'incart & retressit la ☽.

Pour jetter en creux, faut 1°. aiant fait faire un moule creux de plâtre, & y jetter la piece en cire dedans y roulant la cire fonduë de tous côtés, aiant auparavant oint le moule de plâtre avec de graisse de ponceau & y ayant roulé la cire, en vuiderés dehors ce qui sera de superflu de la dite cire & ce qui sera resté dedans le moule, étant bien refroidi, y jetterés encore de la cire fonduë dedans que vous roulerés comme devant en versant le reste superflu & ainsi continuerés jusqu'à ce que vôtre figure ou moule de cire ait l'épaisseur que vous desirés, & reparerés trés bien ladite figure, comme si elle devoit être la vraye que vous desirés avoir, y mettant des broches à travers du même métail ou matiere que vous voulés jetter en fonte d'argent, si la figure doit être jetté en argent, ou de leton, si elle doit être jettée en leton, ou en étaing, si c'est en étaing, parce que ces broches ou verges s'unissent avec la fonte, & les faut ficher à des lieux où l'on gatte moins les muscles ou parties de la figure que l'on fonde aprés proprement. Aprés on prepare du sable avec sel armoniac détrempé avec d'eau gommée, mêlant un peu d'Argille avec ledit sable pour lui donner plus de corps, mettant autant de terre grasse que de sable & aiant laissé une grande ouverture en haut & en bas de la figure de cire pour y verser le sable fluide, ledit sable jetté y couvrira de tous côtés le moule de cire allant rechercher tous les endroits du creux de ladite figure de cire qu'aurés auparavant mise dans un étui de carton, ou de fer blanc pour retenir le sable en dehors de la figure & l'eau s'écoulera par l'ouverture d'en bas, laissant seulement le sable comme une croute seche, qui fera toute l'épaisseur de la figure creuse, que vous devés jetter, cette croute étant donc bien seche vous ferés bien chaufer tout le moule, en sorte que le feu venant à fort chaufer le tout, fasse fondre toute la figure de cire & que la cire fonduë sorte du moule par le trou d'en bas & ainsi la cire figure de sable se trouvera creuse, aiant fait au milieu du moule, dans lequel jetterés aprés vôtre métail sougir le moule fondu lequel étant aprés bien refroidi, en ferés sortir la croute de sable que vous briserés peu à peu avec quelque verge de fer; Notés que faisant chaufer vôtre susdit moule de sable qui doit être soutenu en l'air, apuyé seulement par les chevilles qui traversent la figure de cire susdite, doit devenir tout rouge par la force du feu & alors toute la cire fortira fonduë par en bas & le moule étant ainsi bien chaud y verserés dedans vôtre fonte; mais prenés garde qu'à côté du trou ou embonchute qui est sus la tête assés ouvert, il y doit avoir une autre trou pour soupirail, afin que l'air en puisse sortir & pour empêcher qu'il ne se fasse point de flaches en la fonte; de maniere que la figure de cire non seulement sera remplie de sable massif, mais encore en sera entourée du même sable en sa superficie exterieuse. Notés encore qu'ayant jetté vôtre figure en fonte, elle se trouvera remplie du noyau de sable qui étoit dans la figure de cire: il faudra donc briser peu à peu ledit noyau de sable avec un petit fer & ainsi vous vuiderés la figure de fonte qui restera creuse & vuide dudit sable; & a l'endroit du jet ou embouchûre y souderés une piece bien proprement & en bas aussi & reparerés bien ce qu'il faudra reparer. Notés que si vous aimés mieux mettre des chevilles de fil de fer au lieu de celle du metal que vous voulés fondre, comme nous avons dit, vous les pourrés aprés facilement tirer quelle matiere dont vous vous serviés.

Huile de ♂ Tremarquis Persien. Prenés une livre de limaille de fer & trois livres de souffre, mettés-le en poudre & les mélez tres-bien, puis mettez les dans un pot neuf non vernissé & le couvrés & luttés & le liez de bon fil de fer & étant sec, relurerés detechef & le secherez, puis le mettrés calciner au feu de reverbere clos dans le fourneau de brique ou de verrerie, qui étant bien calciné, tirés en la teinture par le bon vinaigre blanc bien distillé, puis evaporés toutes vos teintures & les mettés encore au feu de reverbere bien lutté & bien clos par cinq ou six jours, cela étant, mettrés cette teinture à la cave, & elle se dissoudra en huile, laquella fait des miracles pour la santé & augmente la vertu de la pierre d'Aimant voite au centuple. D. Barre. Mr. André Chirurgien. Le secret de l'Argentute le plus beau & plus assûré envoyé à Mr. Aveline par Mr. Henot Parisien 1°. une once d'argent que dissoudrés, quatre onces de sel armoniac, quatre onces de sel gemme, quatre onces de sel de verre, quatre onces de sel commun, le tout broyés ensemble sur un marbre bien net & en frottés vôtre ouvrage, quand il sera bien propre & sur tout qu'il ne soit pas gras, mais bien degraissé, puis l'ayant bien ainsi frotté de vôtre argenture, ferés chauffer ladite besogne jusqu'à ce qu'elle ne fume plus & la jetterez au blanchiment toute chaude, puis la grattebroisserés & ferés le même une seconde fois. La derniere argenture, il faut demie once d'argent, dissolvés huit onces de tartre, & quatre onces de sel commun & broyés tout ensemble; mais prennés garde de mêler les deux argentures ensemble, vous frotterés vôtre piece & la rafraichirés dans l'eau claire ou bien dans le blanchiment & en cas que ledit ouvrage soit pris par le fond, vous la grattebroisserez legetement & puis vous la brunirés.

Des Pierres precieuses artificielles. On fait aussi par tel artifice les pierres precieuses premierement on brunit le cristal, & autre pierre de plus vive étoffe à la rouë & les taint bien façonnées, ou en quarrez ou en telle forme qu'on veut en après apaiser la teinture, & si l'on veut avoir une émeraude, on la colore de verd de gris, si un rubis avec cinabre ou bresil, si un Saphir avec azur & si l'on veut avoir une Chrisolite qui est la vraye Topasse, avec orpiment entremêlé d'or, & pour n'obscurcir ou chasser clarté, il conviendra ajoûter des larmes de Mastic, ou de la gomme, puis les pierres esparses ça & là sur une lame posée sur un petit feu, & deviendront par ce moien enjointes & unies comme cole, & ainsi fermement elles s'incorporent si bien, qu'elles ne se peuvent separer, & si d'avanture elles deviennent trop rouges, mettez-y de l'eau, mais si elles apparoissent trop blaphardes, adjoûtés-y de la couleur, car cela profitera à l'otnement & embellissement. Au-dessous de la pierre l'on accommode une feüille quarrée & après que la pierre est enchassée en l'anneau, si les coins ou extremitez d'icelle qui toucheront l'enchassement, ou cabochon ne sont naifvement colorez, alors sera connu qu'elles seront fausses, & plusieurs en apetcevront le fard; & par la diverse couleur de cet artifice est merveilleusement diversifié le teint de la pierre.

Pour faire que les Pierres precieuses, reluisent. Si vous voulez faire reluire les Pierres precieuses sous la pierre, & on peu d'eau & la limez legerement de peut que ne la gatiez; tant plus qu'elle s'endurcira, tant plus aussi sera-t'elle luisante.

Si vous voulez tailler des Pierres precieuses qui ont été plus cheres aux Roys que l'Or, je vous l'enseigneray; j'ay pris urine, & sang de bouc grand qui eût mangé quelque peu de temps de l'herbe, & ayant échauffé le sang, j'ay par le moyen d'iceluy taillé les Pierres precieuses, comme Pline avoit enseigné auparavant, qui a écrit des arts des Pierres precieuses, desquelles qui sçait les vertus, les ayme aussi d'autant plus.

Pour graver Pierres precieuses. Si vous voulez avoir un fer ou burin pour graver les Pierres precieuses, détrempez le dans la graisse de boue prise, lors qu'il est en chaleur, car si quelqu'un éteint le feu ardant dans la graisse d'icelui, incontinent il aquiert une grande dureté.

PIERRE *Arabesque.* Cette Pierre est de la couleur de l'Ivoire, reluisante & madrée. Elle est bonne aux hemorroides, & à blanchir les dents.

PIERRE *Ponce.* La Pierre Ponce est blanchâtre, friable, spongieuse, & si legere, qu'elle nage sur l'eau. Etant bien pulverisée, elle netoie, & rend les dents fort belles.

PIERRE. *Speculaire* Ce qui est de remarquable en cette Pierre, c'est que de nuit elle represente la lune, tout ainsi qu'elle croit & décroît: elle est blanche, legere & transparente, sa poudre est tres éficace pour le haut mal & quiconque la portera sur soi, sera exempt de sortilege & de charmes, & sur quelque arbre que l'on l'atache, il produira quantité de fruits.

PIERRE *dans les Reins & dans la Vessie.* La Pierre est une maladie ordinaire aux enfans, engendrée dans les reins par une humeur crasse, gluante & grossiere, dessechée & endurcie par la chaleur.

Elle ataque aussi les vieillards, non par leur déreglement, mais manque de chaleur pour cuire & consommer cette viscosité, qui se convertir en Pierre.

Elle surprend pareillement ces personnes qui à la fleur de leur âge se nourrissent de viandes salées & poivrées, qui vivent dans la crapule, qui boivent par excez & qui n'observent point la continence, elle peut leur arriver aussi par la seule foiblesse de la faculté expultrice, ou par des humeurs cruës & indigestes.

L'urine trouble & épaisse mêlée de beaucoup de sable avec douleur au dos & aux lombes, font marque que la Pierre est formée dans les reins, & si on urine avec peine & douleur, qu'il y ait souvent erection, & que l'on se frote à tout moment la partie, il est à presumer que la Pierre est dans la vessie.

Lors qu'en urinant il se fait de petites bouteilles, cela presage que les reins seront long-tems malades; si l'on s'aperçoit que dans les urines crasseuses, il y a comme des cheveux, c'est une marque assûrée que les reins souffrent. Les vieillards qui ont la Pierre dans les reins & dans la vessie, rarement en guerissent-ils, il se trouve peu de femmes sujettes à la Pierre, à cause que leurs ordinaires les en délivrent.

Ceux, qui pissent souvent & jettent quantité de petits graviers, ne sont gueres tourmentés de la Pierre. On guerit plus aisement la Pierre qui est engendrée par accident, que celle qui est naturelle.

Qui a le ventre libre, n'aprehende point la Pierre. Les Reins & la Vessie ne sont pas les seuls endroits où la Pierre s'engendre, mais encore dans toutes les autres parties du corps, mais celles-cy ne sont ni douloureuses, ni si dangereuses que les autres. Ceux qui voudront se preserver & se guerir de la Pierre, se retrancheront de choses salées, épicées, poivrées & de la Moutarde, d'Ails, d'Oignons, de Fromages, d'Oeufs durs, de Marons, de coins, de Neffes, & de tout ce qui pourroit provoquer avec trop de violence l'urine: car la quantité de diuretiques, & leur frequent usage affoibliroient entierement les reins, & les disposeroient à recevoir davantage toutes les superfluités du corps: ils mangeront, s'il se peut, du Veau, de l'Agneau, & de tout ce qui sera de facile coction, assaisonneront les viandes de Capres, de Laituës, de Chicorées, d'Houblons, d'Asperges, ou de Panets, de Courges, ou de Concombres, & pour fruits, le Melon, les Figues, les Peches, les Pavies, les Pistaches, les Raisins secs, les Amandes, & les Noisettes, ils boiront du Vin vieux.

Contre le Calcul, ou Pierre. Prenez Huile d'Olive deux livres que vous distillerez par la cornuë à feu de sable, & de l'eau ou flegme qui en viendra, prenez trois cuillerées le jour, le matin, aprés dîné, trois heures aprés avoir mangé, & le soir en se couchant, pendant neuf jours, cette eau dissout la pierre des reins & de la vessie, ce qui reste à la cornuë est pour la goutte, contraction de nerfs, venant de cause froide.

Contre la Pierre, quand elle est formée. Prenez une poignée de l'extremité des Joncs, là où ils font leur graine & fleurs, & une autre poignée de la feüille ou du fruit du Cumin sauvage qui est un petit arbrisseau qui vient en forme d'un petit buisson qui a les feüilles comme l'Amandier, ou aprochantes, & fait des gousses aussi grosses que celles des faiseolles, puis faites infuser le tout dans une pinte du vin blanc, jusques à ce qu'il decale de la moitié, & puis boire une écuellée de ce vin bien chaud l'ayant auparavant passé par un linge.

Contre la Pierre, grand secret. Prenez Porcelleines, qui sont petits limaçons ou coquilles de limaçons de Mer, mettez-les infuser dans le suc de limon & étant dissoutes en eau, faites boire tout cela au patient, qui aprés, quand il urinera, se trouvera merveilleusement soulagé, cela brise la Pierre & la fait pisser.

P I G.

PIGEONS. *En Marinade.* On fait mariner des Pigeons en les mettant tremper dans du Vinaigre, Sel & Poivre: & pour faire que cette mixtion les penetre davantage, on les fend sur le dos, ou bien en deux parties: trois heures suffisent pour leur faire prendre le goût de marinade: cela fait, on les trempe dans de la pâte claire, composée de farine de vin blanc, & de jaunes d'œufs, puis on les fait frire, pour être servis aprés à la vinaigrette.

Les Pigeons ornent des mieux un potage, & lui donne un goût extraordinaire en bonté.

PIGEONS. Les Pigeons se mangent de bien des manieres: on les sert rôtis, & pour lors on les accompagne d'une sauce composée de Vinaigre, assaisonnée de Sel, & de Poivre blanc.

PIGEONS *en Compote.* On met des Pigeons en compote: & pour y parvenir, on en prend qu'on larde de gros lard, & qu'on passe ensuite à la poële dans du lard fondu: puis les mettant dans une casserole on les fait cuire avec Sel, Poivre, Muscade, écorce d'Orange, Cloud de Girofle, Champignons, un verre de Vin blanc, & du boüillon: & lorsque la cuisson en est faite, on les sert pour être mangez chaudement.

PIGEONS *d'autre maniere.* Ayez des Pigeons, faites les cuire dans un petit pot, où vous les assaisonnez avec Sel, Poivre, cloud, Thim, Oignons, & un peu de Vin blanc: & lors que vous voudrez les servir, mettez-y un jus de Citron.

On fait encore des Tourtes de Pigeons.

PIGEONS *en Ragoût.* Pour reüssir dans ce ragoût, on a des Pigeons qu'on retrousse proprement, qu'on farcit de leurs foyes joints à quelques blancs de Chapons hachez avec du lard & des fines herbes, le tout assaisonné de Sel, de Poivre, & de Persil: & cela fait, on les met dans une casserole, avec feu mediocre dessus & dessous: si-tôt que ces Pigeons sont cuits, on les sert pour être mangez tout chauds.

P I L.

PILOSELLE. Elle a une vertu fort astringente, c'est pourquoy les bergers n'ont garde de mener paître leurs brebis és champs où il y a quantité de Piloselle, parcequ'elle leur constipe & endurcit le ventre, qui leur aporte le plus souvent occasion de mort: les Medecins ont coûtumé de se servir des feüilles de cette herbe és flux de dissenterie & de matrice, même pour consolider les playes tant interieures qu'exterieures, & etanchement de Sang.

P I M.

PIMPINELLE. I al. *Pimpinella.* All. *Groß Vuesseb. Pimpernelle.*

QUALITE'. Seche au 3. d. froid au 3. d.

DESCR. Cette Pimpinelle produit de sa racine trois ou quatre tiges menuës, garnies de quantité de petites feüilles rondes, & la plus grande partie sort dés le bas de la tige: aux extremités il y a des ombelles purpurines où est la graine, elle a la racine ligneuse.

LIEU. Elle croît dans les champs és lieux incultes de la Boheme, & on la seme dans les Jardins, elle fleurit dans l'Automne.

PROPR. Elle a un goût astringeant, & est pâteuse à la bouche, elle arrête les menstruës des femmes, & toutes dyssenteries, & autres flux du ventre, & tous vomissemens causez d'abondance d'humeur bilieuse, l'herbe est bonne à guerir les playes & ulceres: aussi entre-t'elle és onguents preparez pour les playes de la tête, & pour les chancres. Matth. fait grand cas de cette herbe, és fievres pestilentielles & contagieuses.

PIMPRENELLE. La Pimprenelle des Jardins, qui est celle que l'on met aux salades, qui est aussi celle que les Latins, apellent *Sangui Sorba*, prise en breuvage, est souveraine pour restraindre le flux menstrual des femmes, & toute autre sorte de flux de ventre, principalement celui de sang, même pour desecher les playes & ulceres, si l'on aplique en forme de cataplâme,

L'on en fait grand cas en temps de peste, & on dit que le frequent usage de Pimprenelle, principalement du jus d'icelle, est bon contre les maladies dangereuses, d'autant qu'elle a une vertu du tout amie du foye, du cœur, & des esprits. Les feüilles mises dedans le vin le rendent plus plaisant, plus vigoureux, & de saveur de melon.

PIN.

PIN. Le vray Pin jette plusieurs branches à la cime de son tronc, lesquelles se partagent en formant une rondeur revêtuë de feüilles fort épaisses & menuës en maniére de chevelure qui est toûjours verte, il porte de grosses pommes toutes entourées en maniere d'écailles, dans lesquelles il y a de petits noyaux longs & revêtus d'une coquille, & ensuite d'une petite peau jaunâtre qui s'ôte facilement.

Il est doux & d'un goût assez agreable qui a une substence grasse & huileuse, presentement cette espece croît en plusieurs lieux de la France, son fruit est fort en usage dans les ragoûts de de patisserie, il sert aussi à adoucir la toux, étant distilées toutes vertes ôtent les rides du visage & empêchent l'acroissement des mamelles, elles sont propres aussi à resserrer les parties pudiques, & en détournent les fluxions, mais le suc de ses feüilles a beaucoup plus d'éficace, pour cét effet ceux qui sont sujets à la sciatique, & à la paralisie en doivent manger souvent, ayant auparavant laissé tremper les pignons dans de l'eau froide, pour en ôter l'acrimonie ; car ils reçoivent par là une chaleur & une froideur temperée, mêlée d'une substance aqueuse, & terrestre, laquelle participe un peu de l'air

PINSONNE'E. *Chasse que les païsans apelent pinsonnée.* Les païsans qui se divertissent une partie de la nuit, les fêtes & Dimanches pendant l'hyver à prendre des Oyseaux dans les bois taillis, apellent cette chasse la pinsonnée, ils vont trois ou quatre de compagnie, ayant chacun une chandelle & une forte palette, ils cherchent les lieux qui sont à l'abry du vent, où les Oyseaux se retirent au dessous des feüilles, outre le plaisir qu'ils y reçoivent, ils y trouvent du profit par le grand nombre d'Oyseaux qu'ils y prennent.

Si vous aymez cette chasse, instruisez vous sur la quarante-cinquiéme figure de la quatriéme table, qui montre la palette d'un morceau de bois A. B. long de trois pieds & demi, avec une forme de palette ou batoir à joüer à la pomme au bout A. large de quatre doigts, & longue de demi pied; cette palette doit être assez forte & grosse pour la tenir à pleine main par le bout B. afin qu'elle ait du coup, le quarante-siziéme figure vous represente, comment il faut tenir la chandelle de la main gauche, entre le trois & quatriéme doigt, la lumiere C. à deux doigts proche de la paume de la main, & le bout D. pendant en bas, vous entretez dans le taillie chacun de vôtre côté, à vingt pas les uns des autres, afin de ne se point nuire, & tenant la chandelle, comme j'ay dit, & la pallette sous le bras, vous poserez le talon de la main droite sur celui E. de la gauche leverez les doigts en haut pour avoir la liberté de la venë, & decouvrir plus facilement les Oyseaux qui se mettent à couvert au fond des branches par dessous les feüilles, & aussi les Oyseaux ne vous apercevront pas si-tôt, en même temps que vous en vettez un, il faut prendre de la main droite la palette, & fraper dessus de toute vôtre force, pour le tuer car si vous feignez tant soit peu, quelque petite branche arrêtera le coup, & vous ne tuerez rien, au contraire, vous épouvanterez les autres qui se rencontreront dans le même buisson.

C'est chose étonnante de voir tous ces pauvres petits animaux endormis la tête sous leurs ailles, & qui ne branlent non plus que des pierres, bien que vous soyez proche avec de la lumiere, & encore qu'ils soient éveillez, & qu'ils voyent la clarté, ils ne remuent point, si vous n'ébranlez bien fort la branche sur laquelle ils sont perchez.

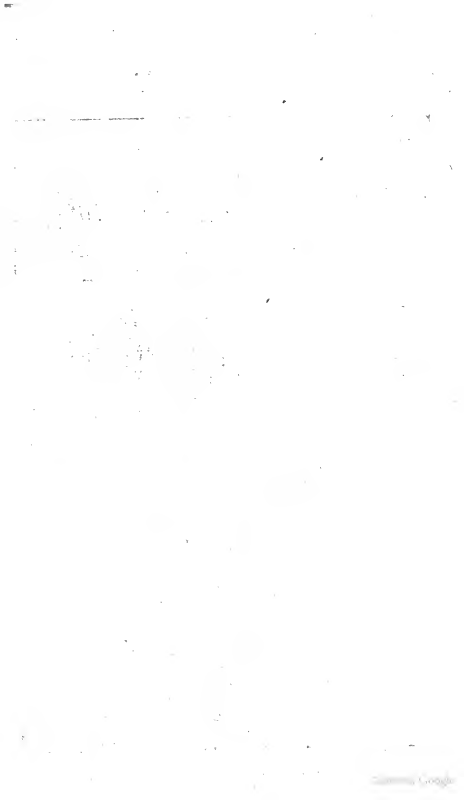
Pour prendre nombre de petits oyseaux de nuit avec feu & gluaux. Voici une autre sorte de pinsonnée plus agreable, plus facile, utile, & moins embarrassante que la precedente, on n'a que faire de palette, & l'on ne se lasse pas tant les bras pour tuer les oyseaux.

Il faut aussi porter une chandelle, & s'en servir comme j'ay dit à l'autre pinsonnée, & au lieu de la palette, servez vous d'un bâton F. G. figure quarante-sept dans la quatorziéme table, qui soit gros comme le pouce, long de quatre pieds, bien droit & poly, ayant un trou gros comme un fer d'éguillette, dans le petit bout F. faites provision de quatre ou cinq douzaines de petits gluaux longs de cinq ou six pouces prés du gros bout, tenez-les envelopez dans un morceau de parchemin, afin qu'ils n'amassent point d'ordures. Lors que le temps sera bien noir & froid, allez dans les bois la chandelle allumée, regardez sous les branches, s'il y aura des oyseaux, & quand vous en apercevrez quelqu'un, prenez un gluau, & le fichez dans le trou F. du bâton, puis le posez legerement sous le ventre de l'oyseau, lequel se sentant touché, voudra s'envoler, en étendant les aîles il se prendra sur le gluau qu'il emportera avec lui en tombant à bas, d'où vous le ramasserez & tuërez promptement, crainte que son cry n'épouvante les autres.

De cette sorte vous n'en manquerez gueres, mais à l'autre sorte de pinsonnée, qui est la commune, on en manque grande quantité.

Autre pinsonnée avec une branche, ou un rameau glué. Plusieurs personnes vont à la pinsonnée d'une autre façon que les precedentes, ils se servent d'un rameau figure quarante-huitiéme de la quatorziéme table, qui est fait ou d'une branche d'ormeau toute d'une piece, laquelle a plusieurs brins par le haut qui sont tous couverts de glu, ou bien ils se servent d'un bâton I H, long de six ou sept pieds, droit & leger, auquel ils attachent par le petit bout I. deux ou trois menuës branches d'ormeau, qui ont nombre de brins delicats & droits, lesquels ils gluent par tout, il faut prendre garde que les branches soient attachées, de façon que les brins de chacune ne se touche point les unes aux autres, & qu'ils soient si bien pettagez que le tout soit fait en forme d'un évantail.

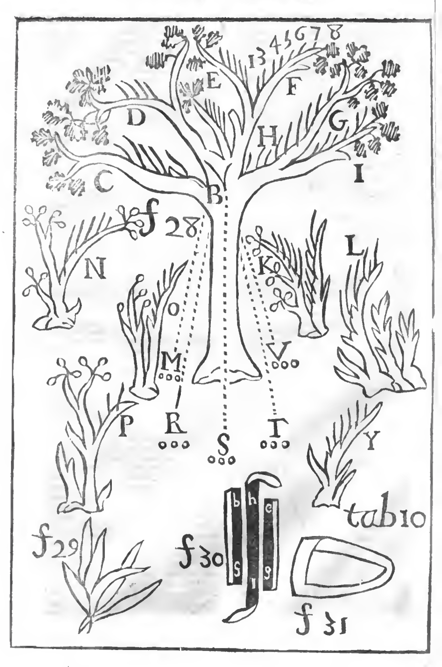
A cette sorte de chasse on doit être trois personnes, l'un porte du feu avec des torches de paille R. Q. P. l'autre bat les buissons, & le plus fort & adroit porte le rameau glué, il ne faut pas entrer dans le bois, si ce n'est au long des chemins, à cause des feüilles qui peuvent s'attacher au gluau : mais on peut aller se promenant au long des grosses hayes & buissons. La personne qui porte le feu, doit toûjours le tenir haut, élevé



DIXIEME PLANCHE

INSTRUCTION SUR UNE CHASSE DIVERTISSANTE QU'ON APPELLE LA PIPE'E,
Et des utencilles necessaires dont on doit faire provision.

Table 10. Page 99. II. Partie du II. Tome.



le plus qu'il pourra, & celui qui tient le gluau être aussi toûjours en action pour prendre les oyseaux qui voleront autour du feu car tout aussi-tôt que le porte-perche frape la baye, les oyseaux en sortent, & apercevant la lumiere, croyent que c'est le jour, ils y volent, c'est pourquoy ils sont faciles à prendre, quand le glueur est adroit. A mesure qu'il se prendra un oyseau, il le faut promptement tuer, crainte que son cry n'épouvante les autres, il ne faut aucunement parler ou tire, parceque les oyseaux voleroient d'un autre côté.

Pour prendre les petits oyseaux dans un lieu apasté dans un temps de neige. Quand la terre est couverte de neige, les petits oyseaux sont en peine pour trouver à manger, & cherchent par tout quelque lieu qui ne soit pas couvert de neige, ils vont même jusques dans les logis, plusieurs païsans qui ne peuvent travailler pendant ce temps là, s'amusent à prendre les petits oyseaux de plusieurs manieres, en voicy une des plus communes contenuë en la quarante-neuviéme figure de la quinziéme table.

Choisissez un endroit dans vôtre cour, ou jardin, qui soit veuë des oyseaux, & à vingt ou trente pas proche de quelque fenêtre ou porte, figure cinquante, de laquelle on pourra aussi les voir sans être veu d'eux, afin de ne les point épouvanter, rangez la neige de cette place, & la nettoyez environ six ou sept pieds de large, & six ou huit de long, ainsi que l'espace quarré environné de lignes ponctuées O. P. Q. R. le montre, posez dans le milieu une table de bois A. ou une porte, à laquelle vous aurez auparavant attachée par les côtez; B. C. D. E. des petits morceaux de doüelles de tonneau longs chacun de six pouces, & larges d'un pouce, il faut avant que les cloüer, y faire un trou plus grand que la grosseur du clou, afin qu'il puisse tourner à l'aise autour de chaque clou, on mettra dessous les quatre bouts qui ne sont pas clouez, quatre morceaux de Tuile ou d'Ardoise pour les empecher d'entrer en terre comme vous voyez F. G. de cette sorte la table ne sera point affûtée, & ne sera que mouvoir pour tomber, il faudra faire une petite couche ou entaille, ou bien un petit arrêt au bout de la table au lieu marqué de la lettre H. pour y mettre le bout de la doüelle S. qui doit être long de sept pouces, & large d'un, & l'autre bout se doit poser sur un morceau de tuile ou d'ardoise, en sorte que la porte ou table panche dessus prête à tomber vers la maison, si elle n'étoit retenuë par ce morceau de bois qui sera percé comme environ le milieu pour y passer & attacher le bout d'une petite corde, laquelle ira répondre de l'autre bout à la fenêtre ou porte M. N. destinée pour ce sujet.

Aprés cela, mettez un peu de paille sur la table pour la couvrir, jettez du grain dessous, & un peu autour, incontinent que les petits oyseaux affamez apercevront la paille & la terre découverte, ils y voleront, & comme ils auront mangé le grain autour de la table, ils voudront manger celui qui sera dessous, vous irez voir de temps en temps par quelque trou de la porte, ou bien vous la laisserez entrouverte, & lorsque vous apercevrez des oyseaux dessous la machine, tirez promptement la corde M vous arracherez le bâton I. qui laissera tomber la table sur les oyseaux que vous en ôterez, & retendrez comme devant.

Si la table ne tombe assez promptement, les oyseaux se pourront échaper, c'est pourquoi, si elle n'est assez pesante d'elle même, vous la chargerez de terre, ou de quelque autre chose qui ne fasse gueres de montre crainte de les épouvanter.

P I P.

PIPÉE. *Comme il faut preparer le lieu pour faire la Pipée.* La Pipée se fait dans les bois taillis, qui sont forts, & qui ont du moins cinq ou six ans de coupe, il faut choisir un endroit écarté des chemins, & qu'il y ait un petit arbre A. B. figure vingt-huit dans la dixiéme table, haut de trois ou quatre toises, & éloigné des autres grands arbres, pour le moins de cinquante pas, lequel il faut ébrancher tout au tour, à la reserve de quelques branches principales qui se rencontrent de côté & d'autre, faisant à peu prés comme une forme de coupe, ou verre à boire, & que les plus hautes répondent dessus l'entredeux des bases, afin que ce qui tombera des plus élevées, ne s'arrête dessus les autres, il faudra aussi ébranchiller & curer chaque grande branche, depuis le tronc de l'arbre jusques, en aprochant du bout, comme par exemple, celle qui est marquée de la lettre C. à laquelle il ne paroît petite branche ni feüille qu'en aprochant du bout Z. Quand toutes les grosses branches seront ainsi nettes de feüilles & brins de bois, vous y ferez des entailles tout au long, en frapant de biais avec une serpe, qui fera des fentes de trois en trois doigts, comme il se voit en la branche F. pour y ficher des gluaux 9. 10. 11. 12. 13. L'arbre étant preparé, coupez quelques branches de taillis qui soient droites, piquez les tout autour du tronc de l'arbre aux lieux marquez des lettres M. R. S. T. V. en sorte que le pied de chaque branche soit éloigné du pied de l'arbre d'environ quatre pieds, & que leurs cimes aillent toutes joindre le gros de l'arbre par le haut à la lettre B. ainsi qu'on peut voir par les lignes ponctuées M B. R B. S B. T B. & que cela soit bastant pour loger quatre ou cinq personnes, selon qu'il s'y en rencontrera, faudra y laisser des ouvertures, afin qu'une personne puisse entrer & sortir.

La loge faite, cherchez tout autour de l'arbre quatre ou cinq clairieres de bel abord, ou bien s'il n'y en a point, vous en ferez de cette sorte: coupez à peu prés en droite ligne les petites branches des taillis qui peuvent faire obstacle, commençant depuis la loge jusques à la distance de trente ou quarante pas, tout au plus, en sorte que vous puissiez seulement voir, quand il y aura quelque oyseau pris sur les gluaux que vous y mettrez. Les clairieres étant bien faites, choisissez tout au long sept ou huit branches unies, qui qui soient espacées de six en six pas, lesquelles on fera pancher de travers la clairiere, en leur donnant un coup de serpe par où on jugera à propos, afin qu'elles soient de bonne hauteur pour les pouvoir ébranchiller & y faire des fentes ou entailles, comme aux branches de l'arbre, pour les couvrir aussi de gluaux, ces branches vous sont representées de la sorte qu'elles doivent être panchées & gluées par la figure marquées des lettres N. O. P. Y. L. K. il n'est pas absolument necessaire d'avoir la veuë sur toutes

ces branches gluées, mais il faut pourtant entendre, lors qu'il y aura quelque chose de pris aux gluaux, & se bien ressouvenir du lieu où ils seront, afin d'y aller tout droit, car en courant, vous faites fuir les oyseaux qui vous voient, c'est pourquoy il faut cheminer sur les mains & sur les pieds.

On peut faire cette chasse sans Arbre, ayant tout au tour de soy des clairieres, avec des branches gluées, comme j'ay dit, ces branches s'appellent plaisles.

PIQ.

PIQUEURE *d'aragnée, & autre bête.* Si quelque Soury, Aragnée, Mousche, Guêpe, Frelon ou autre bête venimeuse par la piqueure ou morsure vous enleve la chair, frottés tout doucement la place offencée de jus de Joubarbe, & incontinent la douleur & enleveure s'appaiseront, ou bien mettez sur l'endroit piqué bouze de Vache ou de Bœuf toute chaude,

PIS.

PISSER. Pour faire pisser & guerir les Ecrouëlles. Faites brûler & bien reduire en cendres les cantarides, & avec vinaigre tirés le sel des dites cendres, duquel il faut donner douze, quinze, & seize grains.

Pour toutes personnes qui pissent au lit en dormant, & ne peuvent tenir leur urine, n'est rien meilleur que de manger souvent de poulmon de Chevreau rôty, boire avec du vin poudre de cerveau, ou testicule de lievre, de vessie de vache, de Pourceau, ou de Brebis, ou Chevreau, ou poudre faite de racines de bistorte, ou de tourmentille avec jus de plantain, ou de lait de brebis, ou cendres de la chair d'Erisson terrestre.

PISSENT, *Pour ceux qui pissent au lit, drogues.* Prennés semences d'Orties, demie once, Mastic en larme, demie once, farine de Seigle, deux onces.

Preparation, pilez bien la semence d'Orties & le Mastic, chacun à part; aprés mêlez les ensemble, & incorporés les avec la farine pour en faire avec un peu d'eau chaude ou froide, une pate dont vous formerez sept ou huit petits gâteaux que vous ferez cuire au four ou au foyer, desquels la personne incommodée en mangera un tous les soirs pendant sept ou huit jours.

Autre pour le même sujet, il faut avoir de la fiente de Rat ou souris, & la mettre en poudre, & mettre le poids d'un écu d'or de cette poudre, dans un boüillon pendant trois matins de suite, & y mettre la même dose dans chaque boüillon; ce remede est excellent pour cette imperfection.

Pour ceux qui pissent le sang. Les causes de la sortie du sang par les conduits de l'urine viennent, ou de la propre foiblesse des reins, ou de la qualité, ou quantité de sang contenu dans leurs vaisseaux, ou par le détachement de quelque pierre, ou par le pus de quelque ulcere, ou d'avoir fatigué à cheval: ou pour avoir reçu quelque coup, ou pour être tombé avec violence, il arrive encore, mais rarement, que le sang sort de la vessie, ou par un flux d'hemorroïdes, ou par celui des ordinaires, par fois aussi il est un simptome d'une crise, à l'égard de ce dernier, il faudra laisser agir la nature; pour les autres accidens avant que d'user d'aucun remede, l'on saignera plus ou moins, suivant l'âge & les forces. Ensuite l'on donnera à boire entre les repas de la tisanne faite avec des racines de grande consoulde & de gomme arabique, sinon, l'on fera avaler un demi verre de lait de brebis une dragme de poudre de mille feüilles avec autant de bol d'Armenie, ou bien deux onces de jus de Plantain, avec dix grains de mastic, & demie dragme de bol en poudre, ou une once de jus de mille-feüilles, avec demie dragme de Coral, continuer cette potion pendant quatre jours de suite les matins à jeun, sinon mêlez une dragme de pierre amadiste brûlée & pilée dans un demi verre de jus de plantain, & le faites avaler à jeun.

PISTACHES. Ital, *pistachi*, Esp. *Alhocigo*, All., *Vuelsch. Pim permesla.*

QUALITEZ, Les Pistaches son tem.

DESCR. l'Arbre des Pistaches est du tout semblable au terebinthe, il produit son fruit à l'extremité des branches avec deux écorces, celle de dehors est rousse & de bonne odeur, celle de dedans est rougeâtre en dehors, & verte en dedans, enferme une mouëlle blanche, dont le goût approche de celui des pignons, mais à pourtant je ne sçay quoy d'aromatique.

LIEU. Les meilleures viennent d'Arabie & de Sirie: il s'en trouvé au jourd'huy à Naples & à Venise, & de sauvages parmi les bois.

DESCR, elles sont chaudes, & aperitives, elles sont bonnes à l'estomac, elles empêchent le mal de cœur, fortifiant la bouche & l'éstomac, à cause quelles ont un peu d'amertume, elles subtilisent les humeurs grossieres: & à cause de cela elles sont bonnes au Foye, aux Poulmons & aux Reins: & on les met dans les restaurans.

Pour faire l'Eau de Pistaches, de Pinons, & de Noisettes. Elles se font toutes trois de la même maniere que celle cy-dessus, à l'exception du lait & des amandes dont il ne faut point; au reste même dose de chaque chose.

PISTOLET, Pour faire porter loin un Pistolet, mettez une bonne charge de poudre dans vôtre pistolet, & au lieu de papier mettez sur la poudre une balle de camphre à force que vous battrez bien fort: aprés ayez une peau deliée trempée dans l'huile de Petrole, de laquelle vous entourerés la balle, & par dessous encore un peu de camphre que vous ne battrez gueres

PIT.

PITYUSA, ou *Esula*, Ital. *Esula maggiore.*

QUALITEZ, *ch. & sech.* au 3. d.

DESCR. Sa tige est haute d'une coudée, & nouée: ses feüilles sont menuës & pointuës, semblables à celles de sa gesse: sa graine retire à la Lentille, & est large, sa racine est grosse, blanche & pleine de suc, comme les Tithimales.

LIEU, elle nait dans les montagnes & fleurit en Juin & Juillet,

PROPR. Il est, acre, piquant, & brûlant par dedans de qualité semblable au Tithymale: la racine donnée dans de l'eau miellée purge par dessous fortement: quand on prend de la graine, il n'en faut qu'une dragme: pour le suc on donne une cuillerée incorporée avec de la farine dont on, fait des pilules: pour les feüilles on en donne trois dragmes. L'usage de cette plante pourtant est dan-

geteux, au sentiment des plus habiles Medecins.

PIV.

PIVOINE. Mâle Ital *peonia* Esp. *Rosa del & Rosadelmonte Albadeira.*

QUALITEZ, la rac. sech au 2. ch. au 1.

DESCR. Le mâle à les feüilles larges comme celles du Noyer: la racine grosse comme un doigt, longue d'un pan, de couleur blanche, & astringente au gout: ses fleurs & sa graine sont semblables à celles de la femelle.

LIEU, il est plus rare que la femelle: mais on en trouve dans les campagnes, en des endroits pierreux, & fleurit en May, la semence en Juin.

PROPR. il a la même vertu & qualité que la femelle, sa racine est fort efficace contre les venins, si on la prend fraiche au col des enfans: on asseure qu'elle les preserve de l'epilepsie: quinze grains noirs de Pivoine sont excellens contre les suffocations de matrice.

PIVOINE femelle, Allem. *peonien Rosen.*

QUALITEZ, les rac. sech. eau 2. d. & ch. au 2.

DESCR. La femelle a la tige haute de deux pans, & fort branchuë & a les feüilles decoupées comme celles du Smirnium, ses fleurs sont grandes comme une rose, semblables à celle des pavots rouges, d'où sortent ensuite certaines figures d'amande dans lesquelles on trouve quantité de graines rouges, faites comme les grains des Grenades parmi lesquels es on trouve cinq ou six noirs, elle jette à la racine sept ou huit bulbes comme l'Asphodele.

LIEU, On la trouve dans les Montagnes & dans les lieux pierreux, elle fleurit en May.

PROPR. La racine est un peu astringente, elle est douce d'abord, mais amere ensuite, elle desopile le foye, netoye les reins, arrête les flux de ventre, & elle desseche, sans être chaude. On ordonne la racine seche aux femmes qui se purgent aprés l'acouchement, elle arrête l'épanchement de bile: elle fait sortir les pierres de la vessie, & en appaise la douleur.

Sa graine ou sa racine cueillie au defaut de la lune, penduë au col & appliquée sur les poignets, ou seule avec gui de chêne, est preservatif fort singulier contre le mal de saint Jean, à quoy toutes fois je conseille de ne vous y fier que vous n'attendiez d'autre remede; j'assure plûtôt qu'elle est singuliere aux morsures & piqueures venimeuses, tant prise par la bouche qu'appliquée. Trente grains de Pivoine dénuez de leurs écorcex, pilex & redigez en poudre, puis beuë avec du vin, font recouvrer la parole.

PIVOINE. La racine de Peone, ou de Pivoine prise dans du vin, apaise la douleur des reins, & de la vessie, les tranchées de ventre; guerit la jaunisse, & penduë au col retarde les accez du mal caduc: sa graine noire mise en poudre & detrempée dans du vin d'absinthe, fait le même effet, en guerit les enfans.

PLA.

PLANE, *Ital Plantano.*

QUALITEZ, Les feüil. sont particip. de froideur & d'humidité.

DESCR. Cet Arbre qui etoit fort haut, & qui a quantité de rameaux, ses feüilles sont semblables à celles des vignes, mais plus épaisses & blanches au-dessous: leur pied est long & rougeâtre: ses fleurs sont blanches jaunes & petites: son fruit est rond, menu, rude, & couvert d'un coton: l'écorce est fort grosse & blanchâtre.

LIEU, il y en a quantité en Asie, & il s'en trouve aujourd'huy en Italie, & ailleurs, il fleurit à la fin de Mars.

PROPR. Les plus tendres feüilles du Plane cuites dans du vin, mises en emplâtre arretent les distilations & tumeurs; la decoction de l'écorce dans du vin ôte le mal de dents, quand on s'en lave la bouche: le coton & la poudre qui est sur les feüilles sont dangereuses aux poulmons, si on l'attire par le soufle, & aux yeux, & aux oreilles, si elles tombent dedans.

PLANTAIN, *des remedes qu'on en peut recevoir.* Si quelqu'un prend ses feüilles aprés les avoir broyées & pressées, deux heures devant l'accés, au pois de deux dragmes, il rendra les accés des fievres tierces beaucoup plus courts & plus aisez: ce que fera bien aussi le suc de sa racine trempée ou piliée: ou la même racine trempée en eau ferrée, aucuns baillent trois racines à boire en trois cyathes d'eau, ou comme dit Dioscoride, en trois cyathes d'eau & moitié vin, à ceux qui ont la fievre tierce: & quatre racines & autant de cyathes d'eau & de vin à ceux qui ont la fievre quarte, les feuilles sont fort bonnes pour mettre sur les gouttes chaudes pour les rafraichir, & sur tout au commencement, son suc guerit les ulceres de la bouche, si on s'en lave: ou la feüille même appliquée ou la racine mâchée, encore qu'il ait de la defluxion en la bouche. On donne le Plantain à ceux qui ne sentent point la viande, c'est à dire, qui n'en retient point de nourriture (que les Grecs appellent atrophous) à divers jours: & pourtant on tient qu'elle guerit la phtisie, si on la fait cuire en vin & qu'on la baille à boire, il aide à ceux qui ont le haut mal, à ceux qui respirent avec difficulté, & sert de remede contre les écroüelles, si on y ajoute un peu de sel, avec le plantain on guerit les brûlures, si on le mêle avec blanc d'œuf, de telle sorte qu'on ne s'apercevra pas de la cicatrice; il arrete le sang qui coule d'une playe: & pilée, elle fait ouvrir les charbons, on la donne avec profit à ceux qui ont la dissenterie & flux de ventre, l'ayant premierement fait cuite en vinaigre & sel: ou bien son suc avec ris froumentée: on le peut bien aussi clisterizer avec terre cimolienne & ceruse, il sert de remede au feu saint anthoine, encore qu'il auroit deja occupé la moitié d'un homme, lequel mal on apelle joster & s'il environne une fois un homme, il le fait mourir; la semence pilée beuë en vin brusc & rude, pourveu qu'il n'y ait point de fievre, arrete fort bien tout crachement de sang; aucuns disent toutes evacuations & pertes de sang, soit par la bouche, ou par le ventre; le suc des feüilles beu ou clisterizé: aussi siringué dans les fistules, leur sert de singulier remede; on fait cuire le plantain avec la lentille de marais, comme on fait la bette, pour s'en servir contre l'hydropisie, & si un homme est affligé de cette maladie, que les medecins apelent leucophlegmatia; que nous pouvons apeller mauvaise habitude, il lui faut faire user du plantain boüilli, aprés toutefois que le malade aura mangé du pain tout sec, de sorte que le plantain se trouve comme au milieu de la viande; les feüilles pilées ôtent la douleur & l'enflure des deflouëures,

y adjoûtant un peu de sel, elles amoindrissent aussi les gros bords des ulceres, & arrêtent les ulceres corrosifs : bref, elles remedient à toutes sortes d'ulceres, elle servent aussi pour ceux qui ont inflammation aux yeux, il profite aussi contre les geneives sanglantes, si on s'en lave la bouche: la racine mâchée apaise la douleur des dents, aussi si on la lave de la decoction qui sert contre les ulceres de la vescie, & contre les maladies des reins, si on la prend ensemble les feüilles avec vin cuit, aucuns disent, que si quelqu'un attache une de ces racines avec un filet, & qu'il la porte au col, cela dissipera les écroüelles & les gardera de croitre, ces feüilles guerissent les vieux ulceres & inegaux, si on les met dessus : outre cela elles coosolident les fistules, & remedient à la morsure des chiens: sa semence pilée en poudre mise sur la playe & ulceres, les guerit bien-tôt, les feüilles de plantain pilées avec & apliquées en façon de cataplâme adoucissent peu à peu la douleur des nerfs & l'enflure de la goute, l'emplâtre aussi composé de son suc, d'un blanc d'œuf, & de bol armenico apliqué sur le front, arrête le sang qui coule du nez.

Les feüilles ont une vertu admirable pour refroidir, netoyer, & dessecher, comme l'ont temoigné Dioscoride & Galien : & pourtant on les voit avec heureux succes sur les ulceres malins, & sur les tumeurs de la lepre : & elles sont bonnes aux ulceres humides, & à ceux qui pour la grande abondance d'humeur qui s'y amasse & sont difficiles à netoyer : je diray que j'ay souvent expriment une vertu singuliere du plantain contre la contagion de peste, en quelque sorte qu'on le prenne : davantage je puis bien affirmer, pour avoir bien exprimenté, que s'il s'engendre des vers dans une playe ou ulcere, il ne faut qui mettre de la poudre de plantain see, car cela les fera mourit.

PLANTAIN. Ital. *Pientagine Piantana.* Esp. *Lhantam.* All. *Votes, vvergeich.*

QUALITEZ. Il est froid & sec au 2. d.

DESCR. Le grand a la feüille large & à sept nerfs, & quelque fois davantage, elle et plus belle & plus grosse que celle du petit, sa tige est angoleuse, rougeâtre, haute d'une coudée remplie depuis le milieu jusqu'à la cime de graine rangée en épy, ses racines sont tendres, veluës, blanches, & grosses d'un doigt.

LIEU. Il nait dans un lieu humide, & presque par tout, il fleurit en Juin & Juillet, la semence au mois d'Août.

PROPR. Il est meilleur que le petit, ses feüilles sont bonnes contre tous les ulceres, & cicatrisent ceux qui sont vieux: elles servent aux taches rouges, aux inflammations, aux hemorrhoides, aux dartres, on les aplique avec succez sur les gourtes qui commencent : elles reprimant le flux de sang, & rafraichissent en general toutes les parties enflammées, L'eau distillée a le même effet, & quantité d'autres usages.

PLANTAIN long.

QUALITEZ. Froid & sec au 2. d.

DESCR. Le Plantain long a les feüilles étroites: & moindres que celles du premier : outre qu'elles sont plus unies, plus molles & plus minces; sa tige est angoleuse & courbée contre terre: ses fleurs sont pâles : & sa graine vient à la cime de la tige, pour le reste il est semblable au precedent.

LIEU. Il croit és mêmes lieux que le precedent, & fleurit en Juin & Juillet, la sem. en Août.

PROPR. Outre les proprietez susdites, l'eau de plantain étant beuë, est bonne à ceux qui crachent le sang, ou qui le pissent, & aux phtisiques, un verre de cette eau resiste à la fievre tierce, étant pris avant l'accez, & quatre verres resistent à la fievre quarte, en beuvant 4. onces 40. jours durant, elle sert contre l'hydropisie, & la toux seche, & au mal caduc.

PLANTAIN L'on ne fait état que de deux sortes de Plantain, qui est le grand, & le petit, qui a les feüilles longues, l'un au deffaut de l'autre sert à la dissenterie, au crachement de sang, aux diarhées. Leur eau distilée est tres-bonne aux fluxions des yeux, avalée avec un peu de sucre, & de vin soulage les ulceres de la vessie. L'on en met aussi dans les tisannes vulneraires; demie once de son jus mêlé dans un verre d'hidromel rend les excez de la fievre tierce moins violens, ses feüilles broyées & mises sur la goute chaude, en apaisent la douleur : & sur les dislocations, elles empêchent qu'elles n'enflent. Il y a un Plantain qui est maritime, mais l'on n'ose pas declarer ses proprietés, de crainte que le vulgaire n'en abuse.

PLANTAIN. Le jus exprimé des feüilles, ou des racines de plantain, beu deux heures avant l'accez à la quantité de deux doigts, allege les fiévres tierces, les feuilles de plantain pilées avec blanc d'œufs guerissent les brûleures ; emplâtre fait de jus de Plaotin, blanc d'œuf & bol armene, apliqué sur le front, restreint le flux de sang par le nez.

PLANTE. La Plante est un corps mixte vivant, moyen entre l'animal & le mineral, ayant suc & racine, par quoy il se soutient & attire l'aliment qui lui est convenable.

On peut generalement diviser les plantes en deux, considerant qu'elles sont parfaites, ou imparfaites. Les Plantes parfaites sont celles qui portent fruits ou semences, elles sont boiseuses, ou non-boiseuses.

Les non boiseuses, sont de six gentes, sçavoir, Fibreuses, Ligamenteuses, Bulbeuses, Tubereuses, Charnuës, Genoüilleuses.

Les Plantes boiseuses, c'est à dire qui ont leurs racines, troncs, branches & rameaux de bois, se nomment Arbres, excedant la hauteur de dix ou douze pieds. Arbrisseaux, celles qui parviennent d'ordinaire à telle hauteur.

Arbustes, ou plantes ligneuses, celles qui sont plus petites que les Arbrisseaux, & les dernieres en grandeur de cét ordre.

PLANTE. Les Plantes Fibreuses, sont celles qui ont des racines menuës & déliées comme des fibres ou filets; les Ligamenteuses ont leurs racines plus grosses que les Fibreuses, les ayant comme menus cordages, ou ligamens, dont les unes sont fort longues, les autres plus courtes.

Les bulbeuses, ont des racines fibreuses ou ligamenteuses, & avec cela des oignons ou bulbes, qui sont presque toutes composées de plusieurs peaux & envelopes : exceptè aussi quelques unes qui n'ont que des écailles, qui forment leurs bulbes à la maniere des pommes d'artichaus, qu'on nomme bulbes écailleuses.

Les Tubereuses, ont aussi des fibres ou ligamens comme les precedentes, & outre cela des tuberes, qui sont racines rondâtres de couleur rousse en brune pour la plûpart, n'ayant ni peau, ni écailles, jettent plusieurs tiges, à la difference des bulbes, qui n'en produisent qu'une à la fois sur châque oignon.

Les charnuës, ont leurs racines grosses & longues sans envelopes, ausquelles sont attachés quelques fibres aussi, & les ont seules & uniques, comme les Raves & Naveaux; ou en nombre & multipliées, comme és Pivoines & Asphodeles.

Les Genoüilleuses ont des fibres ou ligamens & des racines épaisses qui demeurent à fleur de terre, & ne sont unies, ou de même venuë, mais sont comme de plusieurs pieces, qui toutesfois se trouvent jointes ensemble à la maniere d'un genoüil qui joint la cuisse avec la jambe.

Les Plantes imparfaites sont engendrées de putrefaction, ou des socs & sels vegetables, ne portant fruits ni semences que tres rarement, & sont en comparaison des plantes parfaites, ce que les insectes sont aux Animaux parfaits.

Saisons ausquelles chaque belle Plante se trouve en fleur, selon les douze Mois de l'Année.

En JANVIER. Aconit d'Hiver, Cyclamens Hyvernaux, Jacintes Brumales.

En FEVRIER. Aconit d'Hyver, Anemones à Peluche hatives, Iris de Perse; Violiers jaunes à grandes fleurs, sont quelque fois en fleur en ce mois.

En MARS. Aconit d'Hyver est encore en fleur en ce mois, Cyclamens Printaniers, Fumeterre Bulbeuse, Fritilaires, Jacintes Zambulines, Jacintes Orientales, Leucoyon exaphilon, Narcisses à bouquet de toutes sortes, Narcisse jaune simple, Narcisse jaune double, dit de tradesque, Violier jaune d'Alemagne, Anemones simples de toutes couleurs, Ellebore noir, Narcisses du levant à bouquets de diverses especes, Hepatiques simples, Leucoyon à trois feüilles, ou perce-neige, Anemones de toutes especes, Chame-iris de toutes les couleurs, Crocus printaniers, Hepatique double, & les simples encore, Jacintes brumales, Jonquille simple à grand calice, Leucoyon triphylon, Narcisse jaune double commune, Oreilles d'ours hâtif, Primevere simple de diverses couleurs, Anemones, violette à peluche rouge, & les Regates plantées au commencement de Septembre, Primeveres simples de plusieurs couleurs, Crocus primaniers, Ellebore noir, Leucoyon expahilon, Ellebore noir encore, Chelidoine petite à fleur double, Chame-iris, Hermodate, ou Iris tubereux, Jacinte étoilée d'Alemagne, Iris de Perse, Mesereon d'Alemagne, Narcisse jaune double d'Angleterre, Tulipes precoces, Trombons d'Espagne, qui est une espece de Jonquille.

En AVRIL. Anemones de toutes sortes, Chevre-feüille, Fritilaires de toutes especes, Jacinte étoilée d'Alemagne, Jacinte d'Angleterre, Iris de Florence, Narcisses à bouquets de toutes sortes, Narcisse blanc à Calice-orangé, Pensée, Ranoncules de Tripoli.

En MAY. Anapodophylon, Blataire de toutes les couleurs, Calrha palustris double, Fraxinelle, Geranions de toutes sortes, Jacinte à panache, Lys orangé hâtif, Mille feüilles à fleur jaune, Muguet des bois ou Lys de valée, Pensée, Phalangion des Alpes, Sauge, Sisimbyum dooble, Valeriane de toutes sortes, Chame-iris de toutes couleurs, Cyclamens printaniers, Girofflée simple & double de toutes les especes, Jacintes grapuës, dites grapettes, Jonquille double, Margeurites, Narcisses jaune double vulgaire, Narcisse blanche double, Primevere, Tulipes, Anemone 3. de matthiole, Chame-iris à feüille étroite, Cotiledon de toutes especes, Gladioles, Horminum de Crete, Iris bulbeux hâtifs, Lychni, dit jacée double, Moly blanc de Dioscoride, Oeillets de montagne, Prunelle, Ranoncules de toutes les especes, Syringa, Talictron purpuré, Veronique grande & petite, Couronne imperiale, Dens caninus, Hepatique double est encore en fleur, Jacintes Orientales tardives, Jonquille reflexe, ou renversée, Muscari, Narcisse d'Angleterre, dit trombon double, Oreilles d'ours, pulsatile, Violette de Mars, Ancholies, Cyanus, du Aubifoin de toutes les couleurs, Digitale, Giroflées de toutes sortes, Hemerocalle jaune, Lys asphodelle jaune, Marguerites rouges, Moly à fleur jaune, Oeillets des poëtes, Pivoines de toutes sortes, Rose à cent feüilles & plusieurs autres, Sedum serratum, Tulipes tardives, Violiers musquez doubles, & simples.

En JUIN. Antirrhinon de toutes couleurs Cyanus de toutes couleurs, Giroflées de toutes especes, Hieracium de toutes les especes, Iris maritime, Lychnis alcyne folio, Nasturcium d'Inde, ou Capucine, Ornitogalon à épi, Pied d'aloüette hâtif, Sauge à fleur blanche, Veronique grande & petite espece.

En JUILLET. Ambrette, ou fleur du grand Seigneur, Campanelle, Cyclamen de veronne, Faseol d'inde nacarat, Giroflée, Laurier rose. Lichnis chalcedonica, Millefeuille, Pensée, Rose muscade, Thlaspi de candie, Argemone, Digitale de toutes especes, Geranion de toutes especes, Jacinte tubereuses des Indes, Iris jaune varié d'Angleterre, Martagon, Oeillets de toutes sortes, Pensée, Pilosette grande, Satyrions de plusieurs especes, Viola pentagonia, Acanthe, ou Branque-ursine, Clematia double, & simple. Digitale feruginée d'Espagne, Ganrelée, Grenadier à fleur double, & simple, Limonium, Lichnis, dit Jacée blanc, double Nasturtium d'inde, Prunelle, Rose d'outremer, Veronique grande, & petite, Clematis paononica, Filipendule, Horminum de crete, Iris bulbeux, Lychnis, Lichnis, dit Jacée double, Millefeüille à fleur jaune. Orangers, Phalangion de virginie, Rosiers se trouvent encor en fleur, Thlaspi de candie, Basilie, Cyclamen pourpre odoriferant, Eringion planum, Geranion triste, & celui de Crete, Jacinte tubereuse des Indes, Linaire de Crete, Marguerites se trouvent encore, Oeillets, Pied d'aloüette double de toutes couleurs, Souci double, Volubilis à feüille de mauve.

En AOUST. Ambrette, Beleveder, Campanelle bleuë & la blanche, Clematis de toutes les especes, Cyclamen automnal bysantin, Eringion amethystinum, Geranion triste, Hieration petit des Alpes, Jacinte tubereuse des Indes, Linaire de Crete, Millefeüille jaune, Oeillets d'Inde de toutes sortes, Pensée jaune de montagne, Phaseol nacarat des Indes, Ritro de Theophraste, Thlaspi de candie semé en Mars ou Avril.

En SEPTEMBRE. Amaranthus tricolor, Amomon de pline, Basilic, Canne d'inde Colchiques automnaux, Eupatorion de Canada, Gantelée bleüe, blanche, Aster atticus, ou Oculus Christi, Basilic, Canne d'inde, Cyclamen de Verone, Datura de Turquie, Gantelée Giroflier jaune, Jassemin d'Espagne, Laurier-rose, Lychnis ou Jacée blanc double, Myrte de toutes sortes, Orangers, Pied d'alouette de toutes couleurs, Rose muscade, Souci double, Veronique,

Ambrette semée au Printemps, Aster atticus, ou Oculus-Christi, Belevedér, Campanelle à fleur blanche, Cyclamens d'automne, Fleur du Soleil, Geranion de crete, Anagalis lusitanica, Bellis grande d'Espagne, Carline blanche, Cyclamen pourpre odoriferant, Elychrison, ou fleur immortelle, Geranion de Crete, Grenadier double, & simple, Jassemin jaune odoriferent des Indes, Limonium de toutes sortes, Merveille du perou, Nasturtion d'inde, Passe-velours, Plante de la passion, Rose d'outremer, Staticé, Volubilis de toutes especes, Anagallis de Portugal, Antirrhinon de toutes couleurs, Bellis grande d'Espagne, Carline blanche & noire, Chrysanthemon à feüille menuë, Giroflicrs, Geranion triste, Gentianelle annuelle, Jassemin jaune odoriferent des Indes, Linaire de Crete, Lis narcisse des Indes Mille feüille jaune, Narcisse de Perse automnal, Orangers, Pomme dorée, Plante de la passion, Phaseol nacarat des Indes, Rose muscade, Staticé, Volubilis pourpré.

En OCTOBRE. Amaranthus tricolor, Antirrhinon, Canne d'inde, Fleur du Soleil, Gantelée bleuë, & blanche, Jacinte tubereuse des Indes, Merveille du perou, Marguerites se trouvent souvent en fleur, Narcisse spherique, Oeillets d'indes de toutes sortes, Passe velours, Pomme d'Ethiopie, Phalangium de virginie, Hieracion petit des alpes, Jacinte tubereuse des Indes, Lychnis blanc double, Melozene, ou Pomme d'amour, Myrte de toutes sortes, Oeillets d'inde de toutes sortes, Passe-velours, Pomme d'Ethiopie, Pomme épineuse dite Datura, Pilosselle grande, Rose de tous les mois, Thlaspi de Candie semé au printemps, Aster atticus, Basilic, Cyclamen d'automne, Girofliers, Jassemin d'Espagne, Limonium de diverses especes, Mille feüille jaune, Narcisse d'automne, Narcisse de Perse automnal, Orangers, Pensée semée en Aoust, Pomme épineuse, Pilosselles grande, Jassemin d'Espagne, Laurier-rose, Limonium de toutes sortes, Merveille du Perou, Nasturtium d'inde, Oeillets d'inde se trouvent encore en fleur, Pensée, Poivrier d'inde, Phalangion de virginie, Ranoncule de Portugal, double & simple, Soucy double, Veronique se trouve encore en fleur, Amomum de pline, Belevedér, Colchiques automnaux, Geranion triste, Jassemin jaune des Indes, Lychnis blanc double, Melozene, ou Pommes d'amours, Narcisse d'Alep, Nasturtium d'inde, Oeillets se trouvent encore en fleur, Pomme dorée, Pomme d'inde, Plante de la passion, Ranoncule de portugal, double & simple, Soucy double.

En NOVEMBRE. Antirrhinon, Marguerites, Veronique, Rose muscade.

En DECEMBRE. Anemones simples de toutes couleurs & peluchées, Soucy doubles, Rose muscade, Veronique se trouvent encore en fleur, Girofliers, Oeillets, Violette double, Cyclamen de perse hyvernal, Anemones simples de toutes couleurs, Oeillets, Girofliers, Rose d'outremer, semée au printemps, Staticé, Gantelée, Pensée, Jassemin d'Espagne, Ellebore noir hatif, Cyclamen d'Hyver commun, Antirrhinon, Iris s. Clusij.

PLANTES, *dont les graines qu'on seme en pleine terre, ou en des pots* Alaternes, & en Automne aussi, Ambrette, pour en avoir des fleurs en Eté, Anagallis Lusitanica, Barba jovis arbor, Belvedér, Chondrille aux fleurs carnées, Chrysanthemum valentinum, Clusij, Cistus, & sur couche aussi, si l'on veut, Coquelicot double, Cyanus de toutes couleurs, pour en avoir de fleurs en Eté, Cyprés, il n'y a que celle de Ciprés mâles qui soit propre pour germer, Cytisus maranthe, Hissope, Laurier-rose, Laurier-tin, Lentisque, Lilac, Marjolaine, & sur couche aussi si l'on veut, Muscipula, pour en avoir des fleurs en Eté, Nasturtium indicum, & sur couche aussi, Nigelle de Damas, & les autres, pour en avoir de fleurs en Eté, Oeillet, & sur couche aussi on les peut semer en Eté & en Automne, Pensée, si l'on veut, Ruë, Sarriette d'Eté, Scabieuse, pour en avoir en Eté & en Automne, Sesamoïdes coronopus, Soucy double, Thlaspi de Candie, pour en avoir des fleurs en Eté, & en Automne, Thym, Thymbre, ou Sarriette toûjours verte, Violiers ou Girofliers, si l'on veut

Les Plantes qui faut semer au Printems sur couche, pour ensuite être transplantées en pleine terre, quand elles sont levées. Amaranthe, ou passe-velours, Amaranthe tricolor, Amomum plinij, & en pleine terre, Balsamine mâle, Basilic, Cane d'inde, Cistus, ou dans des pots si l'on veut, Fleur du soleil, Geranium triste, Girofliers si l'on veut, Hedisarum eliptatum, si l'on veut, Lentisque, & dans des pots aussi, Marjolaine d'Eté, Melazene, ou pomme d'amours, Nasturtium indicum, & en pleine terre, Oeillets, & en pleine terre si l'on veut, Oeillets d'inde, passe-velours, Phaseol nacarat des Indes, poivre d'inde, Pomme d'Ethiopie, Pomme dorée, Pomme épineuse, Violier, ou Giroflier si l'on veut.

PLANTES, *qui aiment la terre grasse & humide.* Adianton, Anapodophillon, Anemone des bois, Anemone 3. Matthioli, Bassinet double, Calceolus Mariæ, Caltha Palustris, Cardamine trifolia Ceterach, Chelidoine petite, double & simple, Cotiledon, Cielamens autumnaux, Ellebores, Eupatorion de Canada, Filix saxatilis, Fritilaires communs, Fumeterre bulbeuse, Gentianelle, Hepatique de toutes sortes, Hydrophillon, Laureole, Laurier fin, Limonium vulgaire, Lonchitis, Marguerites, Mezereon d'Alemagne, Muguet des bois, Nasturtium indicum, Narcisse blanche double, Narcisse jaune double, molete d'eperon, Oreilles d'Ours, Orobus pannonicus, Pensées jaunes, & les communes aussi, Pervanche, Phalangion de virginie, Pilosselle grande, Politric, Primevere de toutes sortes, Pulsatille, Pulmonaire, Ranoncule bouton d'or, Ranoncule double d'Angleterre, Ruë de mur, Sanguinaria, Satirions, sedum serratum, Serpentaire à trois feüilles d'Amerique, Sisymbrium Souci double Statice, Thalictrum, Valeriane Grecque, Veronique grande & petite, Veronique droite, Violettes.

PLANTES, *qui aiment la terre maigre & seche.* Abrotone mâle & femelle, Aspic, Caprier, Cistus, Cog, Genêt d'Espagne, Hyssope, Lavande, Marjolaine, Polion de montagne, Pouliot, Romarin, Ruë, Sisyrinchium, Thym, Thimbre, ou Sariette toujours verte.

PLATRE. *Pour blanchir ou plûtôt reblanchir les murailles de plâtre.* Il faut supposer toûjours que la muraille soit bien dressée, & qu'elle ait été enduite avec du plâtre bien fin & bien uniment, aprés quoi on la blanchira avec lait de chaux fort clair tel qui sera ci aprés designé & mêlé, il faudroit avoir moüillé la muraille avec de l'eau abondamment; car tout ce secret consiste que le blanc ne seche point avec precipitation, tout lentement;

ce qui donne lieu à la chaux de faire sa poise, sechant aiosir: ainsi les murailles ne blanchissent ni les mains, ni les babits & s'il y avoit quelque chose de sale à la muraille, il le faudroit racler, de même sur la pierre de taille, & y passer le flatt deux ou trois fois également: il faut dans une heure ou deux y passer la palme de la main, & il prendra le poliment comme le marbre.

Le lait de chaux le meilleur est fait aprés que la chaux à été éteinte de longue main, dans laquelle ayant mis suffisante quantité d'eau, on l'agite & remuë tant qu'il se fait une écume par dessus, laquelle il faut retirer proprement & la garder pour vôtre usage, le dernier enduit doit être fait avec du lait de chaux vive, afin que le blanc en soit plus poli.

PLATRE, *pour frotter & donner couleur au plancher*. Il faut bien ratisser le plancher, puis mettre de l'urine, avec suye de cheminée, ou de four qui est meilleure, & la bien mêler & delayer, la laissant infuser pendant deux jours: puis avec des brosses ou torchons en frotter les planchets, & les laisser secher avant que de marcher dessus: & étant sec les frotter avec des décrotoirs, comme des planchets de bois.

PLAYES *Vieilles, ou nouvelles*. Pour toutes playes tant vieilles que recentes, ulceres & entameures de chair, prenez feüilles de plantain, lanceloc, mauve, toute-boone, de chacune une poignée, sauge franche environ ving-quatre feüilles, toutes les herbes susdites soient tres-bien nettoyées, lavés, puis pilés les bien fort toutes ensemble; ce fait, prenez cinq quarterons de vieil oing, mettez le, en un pilon, & le faites fondre & boüillir avec lesdites herbes, & quand vous verrez que la liqueur des herbes sera consommée, vous le coulerez & y ajoûterés encens aussi gros qu'une noix, cire vierge & poix raisine, de chacune aussi gros que deux noix, faites fondre, afin que le tout revienne en forme d'onguent, duquel userez pour toutes sortes de playes. Autrement prenez souffre tres-subtilement pulverisé & tamisé, mettez le dans le vaisseau de verre, & par dessus versez huile d'olive, tant qu'il surpasse quatre ou cinq doigts, exposez le en grand soleil par dix jours, le remuant plusieurs fois d'une spatule de bois nette & tenant ledit vaisseau toûjours couvert, afin qu'il n'entre point d'ordure dedans, aubout desdits jours vuidez tout l'huile par inclination, qui attiré à soi toute l'essence de souffre dedans une bouteille de verre avec un entonnoir sans qu'il y entre rien du marc, & bouchez la bouteille diligemment, & quand vous en voudrez user, trempez en charpie, linge blanc, coton, ou laine noire dedans, & l'appliqués sur les parties blessées, ulceres & entameures, même sur les Apostumes, continuant tous les jours jusques à tant qu'elles soient gueries, vous pouvez remettre huile pour la seconde fois, sur le marc d'où avez tiré le premier par inclination, & faire comme du precedent, tenez pour asseuté ces deux derniers remedes.

PLAYE *d'un Pistolet*. Pour tirer miraculeusement la bale, faites une tente de coin, & au defaut d'icelui de cotignac simple, ointe d'huile d'œufs, & mettez-la dedans la playe d'un pistolet.

PLAYES *interieures*. Pour playes interieures, lesquelles on ne peut mettre tente, faut boire souvent de la decoction de sanemonde, & en lavet les playes exterieures, ou bien prenez armoise, grande & moyenne consoulde, betuine entiere, aigremoine, racines de garence, autrement nommée herbe aux teinturiers, racines de lancelée, autrement dite herbe aux Charpentiers, fauge, feüilles de ronces, persil, ortie griesche, soucy, saoicle, bugle, pilosselle, pimprenelle, & de l'herbe aux charpentiers, dent de lion, de plantain, sommitex de chanvre, Fougere femelle, buglose, gentiane, vervaine, langue d'oiseau, herbe terrestre, scordium, herbe à chat, herbe robert, quinte-feuille, tanaise, toutes les Capillaires, de chacun une demie poignée, raisins de Damas nettoyez de leurs pepins, reglisse, semence & fleurs de mille-pertuis, semence de Chardon benit, de chacune une once, trois fleurs cordiales quatre onces: le tout ainsi soigneusement nettoyé, soit broyé bien fort, puis passé par une étamine avec une pinte de vin blanc, faut faire boire de ce breuvage environ deux doigts à celui qui est navré, à jeun une heure avant le manger, & autant avant le souper, si ces jus vous déplaisent, au lieu de broyer les choses dessudites, on peut faire la decoction en eau commune, en ajoûtant sur la fin de la decoction, vin blanc, miel rosat, & sirop de roses seches, cependant faudra nettoyer la playe du vin blanc tiede, & mettre dessus, une feüille de choux rouge chauffée au feu, mediocrement verte, & garder le malade de viandes salées, épissées, fort vin, & grand travail. Mizauld, dit que pour guerir toutes sortes de plaies qu'il faut prendre de la poix grecque, de souffre & d'encens blanc, autant d'un que d'autre: pilez-les & les assemblez avec blanc-d'œufs, & aprés avoit bien nettoyé les playes, apliqués-y ces choses sur un linge, & les y laissez quelques jours, chose merveilleuse & éprouvée. Prenez de la Limoine que les Allemans nomment *Vuintergrun*, de Betoine, de châcun une dragme, de Sanicle, du pied de Lion ou Alchimilla que les Allemans nomment *Synaun*, de châcun demie dragme, faites boüillir ces choses avec deux mesures de vin en un pot neuf vitré, & bien bouché avec de la pâte: il faut laisser au milieu de la couverture un trou par lequel la vapeur sorte, cette potion se continuë à cuire deux heures: donné à la personne blessée tous les jours le matin & le soir, une cuillerée de ce breuvage à boire, & mettez sur la playe les feüilles de choux, ou bien le precedent cataplâme.

PLAYE *nouvelle*. Pour playe recente faut prendre baume de Jardin, grande & menuë consoulde, & bien peu de sel, piller le tout ensemble, & mettre sur la playe, il est bon aussi de distiler dans la playe jus de Nicotianne, ou pour le mieux y apliquet le marc & jus d'icelle herbe pilée, & bander incontinent la playe, & tenez pour certain que dans trois jours elle sera reprise.

Vous tirerez la pointe d'une fleche, ou tout fer de la playe, si vous y mettez l'éprouvette imbuë de suc de valeriane, & si vous liez par dessus l'herbe pilée, car par ce moien le fer non seulement sera tiré dehors, mais aussi se guerira, si un Italien n'est menteur, qui m'a certifié d'en avoir fait l'experience, les feüilles de toutebonne, ou Orvale en font autant, pilées, car elles attirent les pointes & épines du corps.

PLAYE. Sur le Printems quand les grenoüilles posent leur semence ou leurs œufs, prenez trois ou quatre aunes de grosse toile de lin plus ou moins selon la necessité: imbués ou lavés bien cette toile de ces œufs de grenoüilles & puis la metsez secher au solei lraiterez cela deux ou trois fois, & puis

puis gardez cette toile pour l'usage. Quand vous voudrez vous en servir, prenez en pour couvrir deux fois la playe, & l'appliquez en maniere de cataplâme : l'effusion de sang sera incontinent supprimée cequi a été éprouvé en plusieurs.

P L E.

PLEURESIE. La Pleuresie est une inflammation de la membrane apellée pleure qui est attachée aux côtés, & s'étend par fois depuis l'aisselle jusqu'aux reins, il y en a deux sortes, l'une est vraye & l'autre est fausse.

La vraye se connoît par une douleur de côté trés-piquante avec une fievre aiguë, grande difficulté de respirer, une toux seche violente, & importune, un pouls dur, serré, tendu & inégal, & ne pouvant se coucher sur le côté sain.

La fausse, a presque les mêmes simptomes, aïant toutesfois cette difference qu'en touchant le côté, il est sensible à la douleur, & la fiévre n'est pas si violente, ni le pouls si dur, ni si tendu.

La cause de l'un & de l'autre vient d'une veine ouverte, ou rompuë, dont le sang étant venu à sortir, s'est jetté sur les muscles, & suivant qu'il se trouve alteré, la douleur est plus ou moins grande, dequoi l'on s'aperçoit aisément par la couleur des crachats, car s'ils sont jaunes ou pâles, ils marquent la bile, s'ils sont noirs, la mélancholie, & s'ils sont rouges, le sang même.

Encore bien qu'elles soient differentes par leurs simptomes, & par leurs situations, cependant elles sont si voisines qu'elles se joindroient facilement ensemble, si l'on y remedioit au commencement de l'une, ou de l'autre pleuresie.

Si l'on vient à avoir un cours de ventre, & à cracher sans peine, c'est un bon signe, & encore meilleur, lors que de jour en jour l'on s'aperçoit, que ce qui sort, n'est ni trop épais, ni trop humide, & s'il tire sur le blanc, c'est une marque que la coction commence à se faire.

Mais si d'un côté l'inflammation est dans le mediastin, & le diaphragme, qui ont simpathie avec le cerveau, elle est tres-dangereuse.

Et si les crachats paroissent noirs, ou beaucoup jaunes, & que la fiévre soit sans relâche, on ne passe pas le sept, ce sont encore des avant-coureurs funestes: s'il y a insomnie, alteration, transport, dégoût, foiblesse, flux de ventre, que l'on ait peine à cracher, que les urines soient claires, & que les remedes n'operent point.

Toutes les deux proviennent d'une extrême chaleur, ou par des exercices violens ou pour s'être extrêmement fachés, ou par quelques coops, que l'on a reçu, ou pour avoir beu d'eau froide, elle arrive plûtôt en Hyver, qu'en d'autres saisons.

A la pleuresie plus ou moins que le mal est pressant, l'on saigne de même sans prendre garde, ni au jour, ni à la nuit, ni aux lunes, ni aux astres, l'on se menagera cependant sur la quantité.

Crainte d'affoiblir tout à coup le malade, pour l'ordinaire l'on en tire jusques à ce que le sang change de couleur, à quelques uns on leur aplique des sangsuës aux temples, ou aux narines, ou des ventouses aux épaules.

Il sera bon de ne plus saigner passé le quatriéme jour, qui est le tems à peu prés que les crachats commencent à se meurir, & à sortir avec plus de facilité, neanmoins s'il y avoit encore de la plenitude, l'on ne suivroit pas tout à fait cet avis, mais à quoi l'on devra prendre garde, ce sera aux enfans, aux vieillards, & aux femmes qui seront avacées dans leurs grossesses.

Comme déz le premier jour la pleuresie se fait connoître, l'on fera bien de purger tout aussi tôt avec une once de casse dans du petit lait, ou de Catholicon double dans un verre d'eau de Plantain, l'on a experimenté que le plus seur est de faire vomir, soit avec de vin émetique, la dose seure est de six à sept grains dans un peu de boüillon, pour faciliter ensuite les crachats l'on fera user par intervale du sirop de pavot rouge, mêlé avec du sirop de jujube, ou de nenufar, ou pommes simples, que si les crachats étoient gluans & visqueux, on se serviroit du sirop d'hisope, ou de marrube.

Il faudra de plus provoquer les sueurs par des semblables remedes.

Prenez du jus d'orties, de l'eau de Chardon benit, ou du vin blanc, de chacun demie once, ou du vin blanc seulement & le jus d'orties, faites avaller cette portion au malade, & aprés qu'il aura bien sué, changez lui de linge, & lui en redonnez encore autant le lendemain, l'on appliquera cependant sur le côté des mêmes orties pilées, le plus chaudement que l'on pourra; sinon l'on prendra de fiente de cheval ou d'un mulet, ou d'un âne, la plus recente est la meilleure, que l'on mettra infuser sur les cendres chaudes l'espace d'une heure dans une chopine de vin blanc, ou d'eau de chardon benit, aprés quoi l'on coulera l'infusion, & l'on la partagera en deux. La premiere prise se reprendra douze heures devant la seconde.

Ou bien l'on prendra une dragme de Gui de chêne en poudre dans un verre de vin blanc, ou entre les boüillons, l'on fera avaller un grand verre d'eau de chardon benit, ou un grand verre de decoction de baume, ou de menthe, ou de camomille.

Ou demie dragme de raclure de dent de sanglier avec deux onces d'huile de lin fraîchement tirée.

Sinon l'on pesera deux dragmes d'amandes de gland de chêne avec une dragme de racines de meum, & deux grains de saffran que l'on mettra en poudre, de laquelle on en donnera une dragme & demie dans du vin blanc. L'on se servira ensuite de l'un, ou de l'autre de ces lavemens.

Prenez d'huile de lis, ou de camomille dans laquelle vous y mêlerez un peu de saffran en poudre, l'étendant par dessus une feüille de papier.

Ou bien prenez une once de mussilage de coins avec autant d'huile violat, d'amandes douces, & de beurre frais, fondez le tout ensemble, & en frotez le côté.

Sinon, prenez des feüilles de choux cuites sous la cendre, puis les pilés, & les mêlez avec un peu de beurre frais & les apliquez,

Ou prenez d'huile d'amandes douces, & d'huile de glands de chacun une once, de la graisse de poule, de canard, de lapin, & du beurre de chacun une dragme, du saffran en poudre cinq à six grains, fondez le tout ensemble avec un peu de cire, faites en un liniment, & en frotez chaudement le côté.

Ou bien frottez seulement le côté avec d'huile de cire, sinon prenez de la farine d'orge, de la decoction de figues, du miel & du beurre, mêlez le tout ensemble & engraissez-en le côté, faites prendre soir & matin une once d'huile de lin dans un verre de decoction de mauves, ou de guimauves.

De

De jour à autre l'on donnera des lavemens d'une decoction de Guimauves, de mauves, d'orge & de son, dans laquelle on dissoudra deux onces de sucre rouge ou du miel rosat, l'on leur fera user d'une tisanne dans laquelle l'on aura fait boüillir des feüilles de pavot rouge, soon de la reglisse, ou de l'orge.

L'on recommande sur tout d'apliquer rien en dehors, & de donner rien en dedans qui soit froid.

Si la pituite domine en la pleuresie, l'on saignera beaucoup moins, & l'on mettra sur le côté un tel cataplâme.

Prenez de la Marjolaine & de la ruë, de chacune une poignée, & cinq à six grains de laurier, pilez le tout ensemble avec quatre onces de miel, & l'ayant chauffé, apliquez le tout, ensuite l'on fera boire un verre de vin dans lequel l'on aura pilé & mis infuser deux pincées de serpolet, ou de thim sur des cendres chaudes l'espace d'une demie heure.

Passé le septiéme, l'on les purgera avec deux onces de manne ou avec une once de Catholicon double, detrempez dans une decoction de polipode, & de capillaire, & à mesure que les malades se porteront mieux, l'on augmentera leurs medecines d'une once de sirop de pommes composé, ou de sirop de fleurs de pêchera, ou d'une infusion d'une dragme de rhubarbe avec autant de sené.

L'on commencera à mettre du pain dans leurs boüillons, & petit à petit le jours suivant, l'on leur donnera un peu de viande, & du vin bien trempé.

Pour fortifier cependant leurs poulmons l'on leur fera user d'une telle opiate.

Prenez une once de conserve de roses, trois dragmes de theriaque, & une dragme de bol, battez le tout ensemble dans un mortier avec deux onces de sirop de pommes simples. La prise sera de la grosseur d'une muscade.

Il y a deux autres douleurs de côté, mais bien differentes de la pleuresie, car ni l'une ni l'autre ne sont accompagnées d'aucune fiévre, la premiere est causée de certains vents renfermés qui se font connoître, parcequ'ils sont tantôt en un endroit & tantôt en un autre.

L'on guerit cette douleur avec quelque fomentation, ou y apliquant un liniment fait avec de l'eau de vie, ou d'huile d'olive, ou d'huile de noix.

Sinon l'on prendra une poignée de crottes de chevre que l'on pilera avec un quarteron d'huile, pour en faire un cataplâme, l'on pourra user aussi de quelque lavement avec du miel commun.

L'autre vient d'un catharre ou rhumatisme, qui a commencé à tomber sur le col, aux épaules, & ensuite décendu au côté, & duquel la douleur s'augmente, lors que l'on y touche, pour en être soulagé, il faut recourir aux mêmes remedes qu'aux catharres, ou rhumatismes.

Remede admirable pour la Pleuresie, soit fausse ou veritable. Prenez un gros Oeuf de Poulle, coupez le par la moitié, jettez-en le jaune, & mettez le blanc sur une assiette; prenez ensuite du Gingembre & du Poivre noir, & non du blanc, car il n'y vaut rien, autant qu'il en faudroit de chacun pour remplir un des cotez de la coque d'œuf comblé, étant pilez & concassez, ce qu'il faut faire grossierement; aprés les avoir pilez, vous les mettrez bien ensemble avec le blanc d'œuf.

Puis vous en ferez un Cataplâme sur de la filasse de chanvre, d'environ la grandeur de la main en rond.

Il faut absolument avoir de la filasse de chanvre & non de lin, car celle de lin n'y vaut du tout rien, & empêcheroit l'effet du remede, ce qui est experimenté.

Vous apliquerez ensuite ce Cataplâme sur le côté malade droit sur la douleur.

Mettez une serviette par dessus en plusieurs doubles pour le tenir, & vous passerez aussi une nape en plusieurs doubles, que vous coudrez pour tenir le Cataplâme bien assujetti, en sorte qu'il ne varie point, ce qu'étant fait, vous l'y laisserez vingt quatre heures, aprés quoi vous le leverez & jetterez, prenant bien garde de le sentir, car infailliblement l'on prendroit la Pleuresie, ce qui s'est veu plusieurs fois.

Il faut remarquer qu'il ne faut du tout point saigner, avant d'apliquer ce remede, & si le malade l'avoit été, il ne faut pas laisser de l'apliquer; mais s'il n'opere pas bien dés la premiere fois, il faut reïterer une seconde, & jusqu'à une troisiéme même, s'il est besoin, car la saignée y est fort contraire.

Ce remede à deux autres vertus merveilleuses. Il guerit infailliblement les Esquinancies & maux de gorge, en l'apliquant au tour de la gorge. Il guerit aussi les Rumatismes, en l'apliquant sur la douleur.

Excellent remede pour la pleuresie, composition. On prend des courges longues, ni trop meures ni trop peu meures, & assez rendres; afin que l'on y puisse imprimer l'ongle: on les rape & on les épluche à la façon des naveaux ou raves: on les coupe de toute leur longueur, de la largeur & épaisseur du pouce: on ôte le reste de la courge: on pese ces pieces longues & differentes: cela fait, on pese autant d'huile d'olives, & ainsi s'il y a deux, quatre, six livres de courges, on prend de cet huile, on les met dans un pot de terre neuf, le plus fort que l'on pourra trouver, & qui ait un couvercle de terre qui joigne bien, ou de fer, & l'on fait boüillir ladite huile & courges a feu moderé, fait de charbon, ou autre braise sans flame, jusqu'à ce que lesdites courges soient du tout desséchés: on écoule le pot, où l'on en ôte les courges avec une cueillere de fer percée, & l'on le fait passer à travers un linge grossier.

Aprés cela on remet l'huile au pot bien nettoyé. On le porte chez un Maréchal ou serrurier où il y ait forge, ou si l'on n'a pas cette commodité, on fera assez de feu chez soi pour faire rougir du fer: on fait couper d'une barre de fer pur & non travaillé six petits carreaux de la largeur de deux travers de doigts, on les fait bien rougir, on met ledit pot dans une terrine, afin que, s'il se casse, l'huile ne se perde pas: on éteint ío desdits carreaux rougi dans l'huile, & on y met le couvercle, afin de l'éteindre. L'huile étant un peu froidi, on y en remet un autre & l'on fait rougir de nouveau celui qu'on a tiré, & ainsi de tous les autres qui doivent être rougis & éteints dans l'huile, chacun trois fois & voila l'huile parfaite, & en état de guerir la pleuresie: le fer y ayant été éteint dix huit fois.

Usage. On fait bien chauffer un peu de cette huile, & on l'aplique sur la partie où est la douleur, le plus chaudement que le malade le peut souffrir; on y met un peu d'étoupes chaudes, & un linge chauffé par dessus, avec une ligature, qu'en se remuant, il n'ôte le remede de dessus le mal: & s'il y a douleur de plusieurs côtez, comme il arrive souvent, on fait l'oct on par tout:

& si la douleur change de lieu, on change l'onction, & on la fait par tout.

Si dans cinq ou six heures le malade ne crache pas bien aprés la premiere onction, ce qui arrive rarement, on vient à une seconde qui ne manque point d'ouvrir l'absés, & de rendre la santé.

Ce remede a gueri des milliers de personnes desesperées, à Rome, & à Turin, & a été donné au public par un Religieux, qui mourant, voulut que son secret fe publiât.

P L O.

PLOMB. Le Plomb est un metail obscur & livide, engendré d'un mercure impur, crasseux, limoneux & d'un souffre semblable.

PROPR. L'on en tire un sel qui a de grandes qualités, car six grains pris dans un verre de vin blanc guerissent en vingt quatre heures la peste : trois grains donnés de même pendant quatre jours soulagent les hydropiques, six grains avec de l'eau de fumeterre, ôtent la colique, & guerissent la ladrerie. si l'on l'applique par dehors, rend l'homme continent & le mélant avec des eaux, ou quelquelques huiles convensbles, il fait des effets admirables, soit sur des ulceres corrosifs, ou malins, ou chancreux ou sur des loups, comme aussi il est souverain contre la pourriture de la bouche, contre les dartes, les pustulles, les rougeurs de la face, les brûlûres, les apostemes, fait revenir les chairs, ôte le feu volage en mélant avec l'eau de plantain ou de morelle, on s'en sert aux fievres quartes, aux doulenrs de la rate, aux rougeurs des yeux, & aux gangrenes ; & le mélant avec d'huile d'olive, ou de camomille, ou d'eau rose, il resoud les tumeurs, les duretés & les schitres.

Pour rendre le blanc de plomb fin extraordinairement, prennez blanc de plomb en écailles, choisissez le plus beau & broyez bien ces écailles sur la pierre, avec du vinaigre, & il deviendra noir : alors prenez une terrine pleine d'eau, & lavez bien vôtre blanc, puis le laissez bien rasseoir, & versez l'eau par inclination : broyez le encore avec du vinaigre, & le relavés, faisant cela trois ou quatrefois, vous aurés un blanc qui sera parfaitement beau, tant pour l'enlumineure que pour la peinture à l'huile.

Pour dorer le Plomb, ou le fer blanc, & autre chose, pourveu qu'on applique la feüille d'étain par dessus, prenez poix noire, huile de terebenthine deux onces, resine tant soit peu, faites fondre tout sur le feu, & en faites un vernis, duquel vous passerez sur l'ouvrage.

Pour faire or du plomb. Faut mêler une livre de coupperose Cyprienne, avec une livre d'eau de fontaine : puis la faut premierement distiller par un feutre, aprés par l'Alembic, & gardez l'eau pour vôtre usage, ce fait, mettez une once d'argent vif en un creuseu sur le feu, & quand il commence à boüillir y adjouterez une once de feüilles d'or, des fines & retirez le du feu, quoi fait, prenez une livre de plomb, du meilleur purifié & fondu, dans lequel mélerez avec une broche de fer auprés du feu l'or susdit avec argent vif: & quand tout sera bien mêlé ensemble, adjoutez y de la susdite eau de Vitriol une once, & le laissez refroidir, vous aurez un or fin. Mais le plomb se purifie en cette maniere, Faut faire fondre le plomb au feu & le verser & éteindre en bon & fort vinaigre, le fondre derechef & éteindre en suc de chelidoine, puis en eau sallée, incontinent aprés en vinaigre, auquel y a du sel ammoniac, mêlés finalement, le faut faire fondre és cendres, le fondant toujours auparavant au feu & il sera bien purifié. Fallopius.

Tourner le plomb en étain. Le plomb a si grande affinité avec l'étain, que facilement il se tourne en iceluy par un simple lavement : car quand il est souventefois lavé, de sorte que la partie terrestre soit abolie, nous avons souvent veu transformer en étain : car c'est l'argent vif par lequel il étoit reduit en substance pure & non soüillée, qui demeure toujours au plomb, ou au moins partie d'icelui, au moyen de quoy facilement il peut susciter un bruit ou cressinement & le transformer en étain.

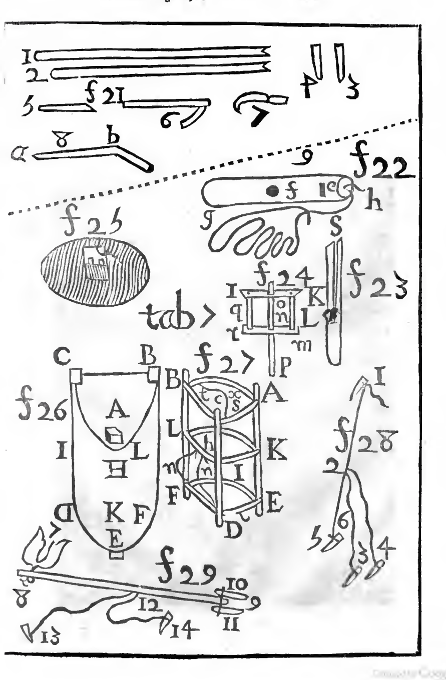
P L U.

PLUVIER, *instruction necessaire pour ceux, qui voudront prendre des Pluviers.* Les Pluviers sont en si grand nombre, qu'on en peut voir quelque fois passer plus de trente mille dans un même jour, ces oyseaux vont toûjours à grandes bandes & volent depuis le matin jusques au soir. On commence d'en voir à la saint Michel, ils se retirent à la fin du mois de Mars. Quand il fait froid, ils vont chercher les pays proche de la mer, & lors qu'il degele, ils cherchent les pays hauts, si bien qu'ils ne font autre chose que monter & descendre selon le temps qu'il fait, lors qu'il descendent, leur vol est au vent de mer, & lors qu'ils montent au vent de bise, ainsi que les gens du métier le nomment, ils vont la plus part du temps chercher leur pature dans les terres ensemencées, & quand ils ont mangé, ils cherchent des eaux pour se laver le bec & les pieds qu'ils ont pleins de terre, ils ne se perchent point pour dormir, mais ils s'acroupissent en quelque lieu éloigné des arbres des hayes, ou le vent ne souffle guere, la plus part de la nuit ils s'écartent, courant de côté & d'autre aprés les vers de terre, ou achées dont ils se nourrissent, & pour ne trop s'éloigner les uns des autres ils font toûjours quelque petit cry, & se rassemblent tous au matin pour s'envoler, sitôt qu'il est jour, lors qu'en volant ils en apperçoivent d'autres à bas, ils les appellent, & souvent se jettent parmy eux, plusieurs sortes d'autres oyseaux, aquatiques se mêllent aussi, principalement les vaneaux & les Guinards, qui sont de trois ou quatre sortes, & les guinettes. Les pluviers sont plus faciles à prendre quand ils sont seuls, que lors qu'ils sont avec d'autres oyseaux. Pour les faire venir aux filets, on se sert d'un ou deux vaneaux vivans qui sont attachez par les pieds & la queuë, que l'on fait voler, ainsi que je diray cy - aprés, & d'une douzaine d'entes, qui sont des moquettes faites de foin ou paille, couvertes de peaux de pluviers, ausquels on mêt un piquet pour les faire tenir sur terre, comme s'il étoit vivant, on a un ou deux filets, & plusieurs ustencilles que je diray ci - aprez. Reste à vous dire que les Pluviers sont beaucoup plus faciles à prendre le mois d'Octobre, lors qu'ils arrivent, que tout l'hyver, encore plus le mois de Mars, quand il s'en retournent, parce qu'ils sont en amour, lors que le froid est long, il ne fait pas bon tendre : mais bien par les froids entre-coupez, & par les pluyes douces, les vents de bise & de mer, sont les meilleurs pour cette chasse, le vent de basse galerne n'y vaut jamais rien, j'expliqueray dans la suite le nom des vents, selon que

SEPTIEME PLANCHE

LISTE DE TOUS LES INSTRUMENTS NECESSAIRES POUR TENDRE aux Pluviers

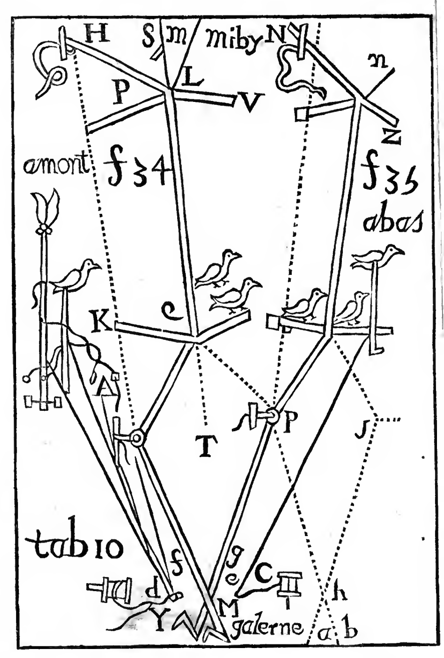
Table VII. Page 109. II. Partie du II. Tome.



DIXIEME PLANCHE

DES VENTS QU'IL FAUT OBSERVER POUR TENDRE LES FILETS.

Table X. Page 109. II. Partie du II. Tome.



que les preneurs de pluviers les appelent.

Liste de tous les instruments necessaires pour tendre aux pluviers. Premierement, il faut avoir un filet ou deux, appellez rets faillans, les autres instrumens se voyent dans la 21. figure de 7. table, il faudra avoir deux perches marquées des chiffres 1. & 2. qui doivent être grosses comme le bras, & longues l'une de neuf pieds : & l'autre de neuf pieds & trois pouces, qui seront toutes deux un peu enoochées par le bout plus menu, elles sont nommées en terme de l'art, les guedes.

Plus deux morceaux de douelle de tonneau comme la figure côtée 3. longs d'un pieds, larges de trois ou quatre pouces, taillés par un des bouts en pointe, on les nomme les palettes.

On aura deux bâtons chiffre 4. gros comme le pouce, longs de de neuf pouces ou un pied, pointus par un bout appellé sarrot.

Trois autres morceaux de bois, marqué 5. longs de deux pieds, gros comme un manche de fourche, pointus par chacun au bout, nommés les paux.

Il faut une tranche de fer chifre 6. dont le tranchant ne sera pas plus large de trois pouces, & aura la tête forte pour en coigner les paux, une serpe ou goüet ou bien un grand couteau nombre.7.

Un morceau de bois marqué du chifre 8. appellé billard, long de deux pieds depuis a. jusques à la lettre b. se terminant en pointe vers la lettre a. l'autre bout b. e. sera long au moins d'un pied en recourbant, tout ainsi qu'il est representé, il le faut courber à trois angles, comme il paroît par le bout e.

On aura un sifflet pour appeller les Pluviers figure 22. fait du gros os moullier de la cuisse d'une chevre, ou d'un puissant mouton, coupé par les deux bouts, de la longueur de trois pouces, pour le faire en sifflet, on l'emplit de cire par le bout b. jusques à l'ouverture e. puis on fait le trou d. plat par dessous l'os, pour faire entrer le vent, il faut faire un trou au milieu f. droit par dessus, qui soit gros pour y ficher une petite plume à ecrire, & un autre bien plus grand par le côté du bout g. pour luy donner un son plus clair ; & pour le pendre au col ; on le percera legerement au bout h. afin d'y attacher une ficelle, il faudra un panier figure 25. fait de la forme d'un œuf, de grandeur convenable pour y mettre trois vaneaux vivans, où il y aura une ouverture pour les y faire entrer, & quelque chose pour le fermer, & une boucle ou corde pour le porter, il est apellé Bouroche.

Deux ou trois petits travoüillets figure 24. pour plier de la ficelle dessus, ils se font de deux morceaux de bois i. k. l. m. large d'un demy pouce, & longs de six pouces lesquels sont percez proche des bouts pour y percer deux bâtons q. r. moins gros que le doigt, l'on percera les deux morceaux de bois plats dans le milieu n o. afin d'y mettre un bâton p. o. n. sur lesquels autres bâtons tourneront bien à l'aise, tout ainsi que la figure le fait voir.

On doit avoir un panier, ou pour mieux le nommer un vaisseau de toile nommé charote qui sert à mettre les entes. Les oyseaux morts, que l'on a pris ; les ficelles, & autres ustencilles necessaires, il se fait comme en la 27. figure de trois morceaux de bois quartez B F. C D. A E. longs de deux pieds, d'un pouce & demy d'épaisseur, lesquels sont percez en trois endroits d'un trou, gros comme le pouce, l'on prend trois autres gros bâtons longs de trois pieds lesquels on ploye en arc, & on les fait entrer dans les trous du milieu K. jusqu'à la moitié, puis on fiche l'un des bouts dans le trou I. & l'autre dans le trou L. lesquels on arrête avec de petits coins de bois, il faut passer les deux autres du haut & du bas de même façon, & mettre trois autres bâtons t. h. u. longs de dixhuit pouces entre les deux morceaux de bois B L F. & C I D. qui entreront dans les trous faits exprez pour tenir le reste en état, il faudra attacher deux sangles, ou couroyes, ou cordes au bâton h. du milieu, & les autres bouts seront mis avec des boucles aux pieds F. D. ou bien comme font d'aucuns Preneurs de Pluviers, lier une corde longue de deux pieds, un bout à la lettre B. & l'autre à la lettre S. & quand on le veut charger, on ne fait que passer les guesdes par dedans l'ouverture, ce que fait la corde, & on charge la charote sur son épaule, lors que le tout sera disposé, l'on le couvrira de toile neuve ou grise, comme en la 26. figure, à la quelle vous laisserez un morceau de toile par dessus A. B. C. qu'il faudra coudre au tour d'un arçon de bois qui servira de couverture, ou couvercle, comme seroit celui d'un coffre, de cette façon la charote sera prête à servir.

Quelques-uns se servent d'un pipeau figure 23. pour appeller les vaneaux, ce pipeau n'est autre chose qu'un petit bâton, moins gros que le petit doigt, long de trois pouces, fendu par le bout, jusques au milieu T. pour y mettre un morceau de feüille de lauriér, & en contrefaire le cry du vaneau.

Outre cela, on a deux verges de mente semblable à la 28. figure, qui est une petite baguette r. 2. 5. longue de deux pieds & demy, bien droite legere & menoë, ayant au gros bout. 5. un piquet 6. long de trois ou quatre pouces, attaché avec une ficelle assez proche de la verge, on lie au milieu a. ou pour le mieux, un peu plus proche du gros bout deux ficelles longues de deux pieds, chacune, avec deux piquets 3. & 4. de même grandeur & grosseur que l'autre 6. on attache une autre petite ficelle qui n'est guerres forte au petit bout 1. de la verge, dont un bout est double, & & fait comme une boucle pour passer au bout du vaneau, & l'autre simple beaucoup plus longue pour en attacher la queuë.

Il faut encore une autre verge de houu figure 29. longue de quatre ou cinq pieds, & un peu forte, à laquelle on attache des deux côtez du gros bout 9. deux piquets 10. & 11. gros comme le petit doigt, & longs de six pouces, & à dix huit pouces plus loin deux ficelles de deux pieds & demi de longueur, avec chacun un piquet 13. & 14. au bout, de même grandeur que les deux autres, reste maintenant de dire comment on doit preparer le lieu pour tendre.

Des vents qu'il faut observer pour tendre les filets. Si vous desirez prendre des pluviers, ou autres oyseaux aquatiques, vous devez commencer de faire provision de filets & ustencilles nommées ci-devant, & connoître les vents afin de faire par avance des formes à tous vents, & tendre des côtez d'où il viendront, parcequ'il faut necessairement que les filets soient tendus du côté du vent ; pour verser avec le vent ; car les oyseaux passant par dessus, ou se voulant asseoir dans la forme, portent toûjours la tête à l'encontre du vent : c'est pour quoy il faut absolument que les filets tournent avec le vent, vous la voyez dans la 9. table

ble, la 31. figure represente le filet tendu du vent d'Amont, ou Orient : c'est à dire que le vent vient du côté d'Orient, par consequent les oyseaux porteront la tête de ce même côté, suffi le filet versera du côté d'occident, & comme je ne veux pas changer les termes de l'art, j'en ay fait un avertissement au commencement de ce discours, afin qu'on les puisse concevoir & s'en ressouvenir dans la lecture de ce traité, d'autant que les huict vents que j'ay déja dit être necessaires de connoitre pour tendre, pourroient n'être pas entendus de tout le monde par les noms vulgaires des preneurs de Pluviers, j'ay fait la 34. figure de la 11. table composée de huict vents principaux, nommez en termes ordinaires, & rapportez vis à vis des noms de la Geographie, qui sont marquez dans le plus grand espace, ou dernier cercle& les vulgaires sont au petit exemple. Dans la Geographie, nous appellons le vent qui vient ou souffle du côté auquel le Soleil se leve, le vent d'Esté qui est marqué dans la figure au grand cercle, côté A. vous voyez dans le plus petit espace B. Amont qui est la nom vulgaire des pêcheurs, lequel se raporte au nom Geographique est, & ainsi des autres vents.

Quand vous ferez les formes, il ne sera pas besoin d'attendre qu'il fasse du vent de chaque côté, il suffira que vous sçachiez à peu prés les endroits où il font placez, ce n'est pas une chose absolument necessaire que les formes soient directement dressées au vents, il faut s'accommoder ainsi que l'endroit le peut permettre, quelquesfois un peu plus à gauche, ou à droit, pourveu que le vent venant, par exemple, droit du midy, la forme ne soit pas de mer, tirant vers à bas ou de soulaire, tirant vers Amont autrement il arriveroit que les oyseaux en volant suivroient le long du filet, & non de travers, si bien que difficilement on en prendroit, joint aussi qu'en tirant la corde pour les prendre, le vent poußeroit le filet de long, & l'empécheroit de s'étendre en large, comme il doit faire.

Pour faire les formes pour tendre les filets. Il faut tendre aux Pluviers dans des grandes prairies, ou dans les campagnes de bleds verds, dans lesquelles il n'y a ny arbres, ny hayes qui soient plus proches de trois cens pas, du lieu où l'on veut rendre; pour ce qui est des prairies, il sera meilleur de tendre proche de l'eau, à cause comme j'ay déja dit, que les oyseaux la vont chercher pour se laver, lors qu'ils ont cheminé dans les terres labourables, il faudra prendre garde que le lieu où sera fait la forme, soit plus bas que l'endroit de la loge, ou du moins égal, pour y travailler, voyez dans la 8. table la trentiéme figure, supposez que toute la table soit la prairie, & que le lieu où se doit faire la forme, soit depuis la lettre A. jusques à B. & de la lettre B. jusques à E. l'espace entre la forme & la loge, en raportant les chiffres 13. B. 13. de l'espace B. E. F. au bout de l'espace où est la forme aux lieux marqués des mêmes chiffres & de la lettre B. & que le vent souffle du Midy, ayez une ficelle de quatorze ou quinze pieds de long, & l'attachez à deux piquets A. B. j'ay fait la ligne ponctuée, A. B. exprés pour representer cette ficelle que vous ficherez en terre pour tracer le lix, qui est la place du filet : vous prendrez ensuite le billard, a 8 b c. desseigné dans la vingt-uniéme figure de la 7. table, & en fraperez la terre par le côté triangulaire, comme si vous vouliez couper, & suivre tout le long de la ficelle jusques à douze toises de longueur, que contient le filet qu'on y doit tendre; ce Billard fera une place en terre, comme feroit la gouttiere d'une maison, qui ne doit pourtant avoir que deux ou trois toises de large. Quand le lia sera fait, il faudra ôter la ficelle d'auprés, & prendrez la plus courte des guesdes nombre 1. dessigné dans la 7. table où sont contenus toutes les ustencilles dont il se faut servir, qu'on couchera à ba 5 le petit bout au bord du lia 1. & le gros a 8. non pas tout droit, mais de côté en dedans de la forme, de sorte qu'il s'en faille environ deux pieds qu'elle ne soit droite, comme il se peut voir par la ligne ponctuée qui traverse du chiffre 1. à 7. laquelle est droite, & non la ligne 8. O. qui represente la guesde; cette guesde étant couchée, mettez une main dessus pour la tenir arretée, & de l'autre vous tracerez avec le doigt des deux côtez tout le long & par le bout, puis fichant le bout de la serpe ou couteau chiffre 7. dans la terre, vous la couperez suivant la trace, & avec la tranche nombre 6. vous creuserez & emporterez la traces ou lignes a. 1. 8. o. commençant au bout 1. & faisant au chiffre 8. toûjours en creusant, de sorte que cet espace soit creux au bout 8. de quatre ou cinq pouces, & que la guede puisse être tout à fait cachée dans la garriere, c'est ainsi que j'appelle cette place creuse.

Quand elle sera faite, portez l'autre plus grande guesde à l'autre bout du lix, & la couchez de même façon à 3. 9. pour faire sa place ou garriere semblable à l'autre : aprés quoy on prendra les pallettes nombre 3. qu'on fichera en terre au bout de chaque garriere 8. & 9. pour empêcher que les guesdes poussées par la froideur de la corde du filet, n'entrent dans la terre, l'on fichera aussi en terre au bord des garrieres à demi-pied du liz les Sarrots aux endroits marquez des chiffres 1. 3. il les faut piquer de Biais dans le bord de là, & non de deça : parcequ'ils servent pour empêcher que les guesdes ne s'en retournent quand le filet est étendu, si ce n'est, lorsque l'on tire la corde, & si on les piquoit deça sur les lignes 6. b. & 8. o. il seroit impossible de faire jouër le filet, car plus on tireroit la corde, & plus les gueldes se rangeroient sous les Sarrots.

La forme étant achevée, vous porterez au loin toute la terre qui sera ôtée des garrieres, en laissant sur les boots 5. & un morceau gros comme les deux poings, pour donner le sault aux guesdes, cela fait, la forme sera en état de servir, si vous faites encore deux autres garrieres 2. 8. & 4. 9. de l'autre côté du lix, à l'opposite des premieres, la forme vous servira pour deux vents contraires, sçavoir du midy & du septentrion, ou galerne, de cette façon il ne faudra que quatre formes pour les huicts vents principaux : car celles d'Amont & d'Abas seront ensemble; de Midy & de Galerne, de Soulaire avec basse Galerne, de Mer avec bise, reste à ficher les paux aux endroits necessaires, le premier qui est le pau de derriere nombre 14. sera piqué à sept ou huit pas du bout du liz 3 4. & à côté comme environ demi pied plus loin que la palette 9. le second qui est le pau force au nombre 13. doit être coigné en terre à six ou sept pas du bout du liz. 1. 2. & à côté comme environ un pied & demy plus que de la palette 8. & le dernier H. sera mis en terre derriere la loge, à une toise plus loin, & vis à vis des deux palettes

HUITIEME PLANCHE

POUR FAIRE LES FORMES POUR TENDRE LES FILETS A PLUVIER.

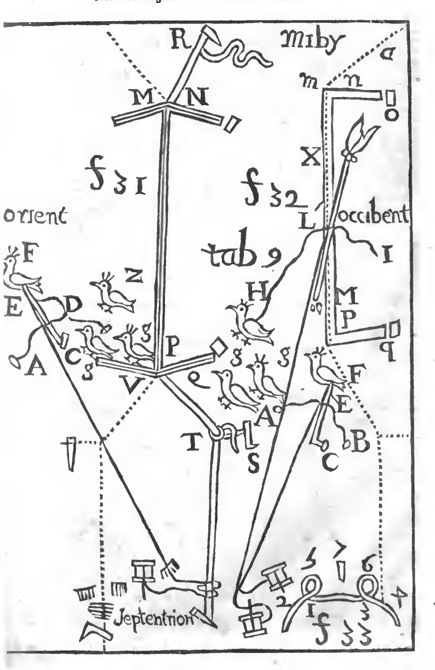
Table 8 Page 110. II. Partie du II. Tome.

14 A 14 13 13 B 3 4 5 6 b f 30 tab 8 7 a 1 2 a 7 8 o 8 m m E m m D H G 13 B 13

NEUVIEME PLANCHE

COMMENT IL FAUT TENDRE LES FILETS ET DISPOSER LES HARNOIS.

Table IX. Page 111. II. Partie du II. Tome.



palettes. 8. 9. mais si on veut rendre du vent de galerne, il faudra arracher ces paux & les tourner de l'autre côté de la forme, les posant à même distance qu'il a été dit aux endroits marquez des memes chiffres, & le pau H. sera aussi transporté à la lettre G. la loge E. à l'endroit F. & le tout sera en état.

Comment il faut tendre les filets & disposer le harnois, ou l'équipage. Si vous desirez prendre des pluviers, soyez du matin sur le champ avec tout le bagage necessaire, & tendez ainsi qu'il est enseigné par la 31. figure de la 9. table, qui est une simple forme du vent d'Amont, afin de ne rien embarrasser, il faut mettre les guesdes dans les garrieres, prendre le filet sur le bras gauche, s'en aller au pau de la loge, distant de la forme d'environ quinze ou seize toises, & y mêtre la bouche qui est au bout de la corde du filet, & cheminer à reculons vers la forme, laissant tomber la corde tout au long, & lors que vous serez au pauforceau 5. il faudra y attacher la corde de la poulie T. de façon que la poulie soit en droite ligne de deux palettes Q. O. & reculer toûjours le long du liz, en laissant couler le filet à bas. Quand on sera au pau de derriere R. l'on tirera la corde tant qu'elle se trouve droite, & pour lors il faut l'attacher au pau, de sorte qu'elle ne puisse couler, j'ay trouvé à propos de faire la 33. figure pour montrer comment se fait le nœud du pécheur, autrement le nœud de la brosse, supposez que le piquet 7. soit le pau, auquel vous vous desirez lier la corde 2. 4. prenez la d'une main par l'endroit marqué du chiffre 1. & rapportez le brin 2. par dessus pour former la boucle 5. qu'il faut passer sur le piquet 7. puis faire comme une autre boucle 6. à laquelle le brin 4. soit passé par dessus le piquet ensuite de la premiere, & tirez aprés les deux bouts 2. & 4. le nœud sera bien fait, qu'il rompra plûtôt que de se deffaire, il est necessaire de le sçavoir faire pour bien tendre les filets aux pluviers, quand le bout de la corde du retz sera ainsi attachée, il faudra lever la guesde P, Q & mettre son gros bout dans le bout Q. de la garriere, & prendre la corde du filet, la tirer vers le liz, puis la faire entrer dans la coche qui est au petit bout de la guesde, & la faire tenir par une personne, s'il y en a avec vous: sinon logez-la dans la garriere, sous le sarrot P. & piquez le bout pointu du billard, dans la terre par dessus pour la tenir, tandis que vous irez à l'autre guesde, N. O. où vous mettrez aussi la corde dans la coche du bout M. il faut qu'elle soit si ronde, que l'on ait de la peine à la cocher, ce qu'étant fait vous logerez la guesde dans la garriere sous le sarrot N. ôterez le billard de dessus la guesde V. Q. & ferez entrer tout le filet dans le liz, ensorte qu'il soit caché sous la corde: & planterez les entes de pluviers & de vaneaux, commençant par celles des pluviers marquées de petits o o o. que vous disposerez en cette sorte, si le vent ne souffle pas droit d'amont, & qu'il soit un peu vers soulaire, la premiere ente marquée de la lettre Z. sera à un demi pied du liz, & à huit ou neuf pieds du bout V. & les cinq autres toutes arrangées telles que vous les voyez à deux ou trois pieds, les unes des autres, & les premieres de celles qui sont dans le derriere de la forme, seront éloignées du liz de neuf pieds, & si au contraire le vent tiroit du côté de la bise, il faudroit que les entes fussent plus loin du bout V. de six autres pieds, à cause que les oyseaux portent toûjours la tête dans le vent, & comme ils passent ordinairement au dessus des entes, c'est à dire entre les entes & le pau derriere R. il se peut rencontrer qu'ils passeroient par dessous la corde; car le filet se racourcit du tiers, lors qu'il est détendu, & de la moitié, quand le vent est fort.

Lors qu'il ne fait guere de vent, on met les deux tiers des entes au derriere du filet, & au contraire si le vent est fort, on n'y en met que le tiers, & le reste devant, à cause que les pluviers se posent à côté des entes; pour ce qui est des vaneaux, on ne les méle point parmi les pluviers; il faut les mettre au côté, & au plus proche des garrieres; ils sont marquez des petites lettres g g. Quand toutes les entes sont plantées on pique les verges de meuttes, si on en veut mettre deux, on en pique une devant, & l'autre derriere, mais quand on n'en met qu'une, elle se pose au derriere en cette sorte. Faites entrer en terre le piquet C. qui est attaché au gros bout de la verge, & tenant le petit bout F. regardez s'il est au droit de la loge, & y étant, tenez-le à un pied de hauteur pendant que vous ficherez en terre les deux piquets A. B. puis y attachetez un vaneau vivant, à qui l'on met la boucle de la ficelle au pied, qui doit être assez longue, afin qu'il ne se blesse, & posant la queuë sur le bout de la verge, on l'y attache avec une autre ficelle, & prenant un des travoüillets, faut tirer le bout de la ficelle qui est dessus au quart de la longueur de la verge, à l'endroit marqué E. & porter le travoüiller dans la loge, si l'on veut mettre deux vaneaux en meutte, il faudra placer l'autre de même façon au devant de la forme.

Le huau doit placer à 3. ou 4. toises loin du liz, & environ une toise au dessus des dernieres entes, pour le placer il faut prendre la verge, & ficher en terre les deux piquets qui sont attachez au gros bout M. desorte qu'elle se puisse mouvoir, ainsi qu'un essieu de carosse, entre ces deux roüets prenez la petit bout D. & levez la verge presque toute droite, qu'elle soit vis à vis de la loge, & fichez en terre les deux piquets H. I. qui sont liez aux bouts des ficelles, aprés cela attachez le bout de la ficelle d'un des travoüillets au milieu L. de la verge, & portez l'autre bout à la loge. Le huau s'attachera au bout X. de la verge, lequel huau sera posé à bas, & couvert de quelques brins d'herbes, ou de chaume, afin qu'il ne soit aperceu des oyseaux qui s'en épouvanteroient, ce huau n'est autre chose que deux ailes d'un milan, ou d'une buse qui sont liées avec trois ou quatre sonnettes de chasse, au bout de la verge qui font l'effet que je diray cy aprés, quand le tout sera ainsi tendu il faudra accommoder la loge, qui est faite de quelques branches piquées en terre avec du chaume proche, & les panieres par derriere dans le dedans de la loge, qui ne sera pas plus haute de trois pieds, & sans être couverte d'aucune chose, mais seulement faite comme une haye tout autour de la personne qui ne doit être habillée de blanc, ni d'autre couleur éclatante, cette loge est aisée à comprendre par les chiffres 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. de 10. table, où les figures 34. & 35. representent deux filets tendus qu'un homme seul peut faire joüer, ou déteindre sans sortir de la loge. On fait un siege avec un gazon large d'un pied & de 4. ou 5. pouces d'épaisseur, lequel se met dessous

sous la corde à l'endroit marqué C. ou les cordes se croisent,& d'où l'on peut toucher aux poignées, f. g. pour tirer les filets, il faut mettre sur le gazon par dessous la corde une poignée de chaume pour l'empecher de pourrir & en mettre une brassée à terre dans la loge pour le tenir plus nettement & seehement, on fera deux trous en terre d. c. tout proche les cordes, & à côté des poignées pour y placer les talons du pied, afin d'avoir plus de force à tirer les cordes, & faire détendre les filets. Toutes ces observations se doivent faire aussi bien pour un filet seul, que pour deux.

Pour faire les formes pour tendre deux filets ensemble. Celui qui voudra tendre deux filets pour les faire joüet d'une même loge, seroit assez empeché à moins d'avoir veu faire les formes, ou de s'instruire par le discours suivant; voyez dans la 10. table les deux filets, tendus figure 34. & 35. faites la premiere forme figure 35. comme je l'ay enseigné en l'article 22. puis prenez une longue ficelle répresentée par la ligne ponctuée K. I. laquelle il faudra attacher d'un bout au piquet M, comme environ deux ou trois pieds, à côté du piquet Y. & l'autre bout au piquet H, de sorte que l'endroit K. de la ficelle soit éloignée de cinq on six toises du bout de la garriere O. quand elle sera arrêtée, la guesde la plus courte d'un bout à la lettre K. & l'autre a Q. portez la plus grande à dix ou douze toises plus loin à la lettre L. a demy pied proche de la ficelle, & l'autre vers L. laissés les conchées à bas, & piquez une autre ficella representée par l'autre ligne ponctuée S. T. qu'il faut tenir roide, & avao le billard, on fera le liz Q. P. aprés quoy on taillera les garrieres, y ajustant les palettes & farrots, ainsi qu'à l'autre forme. On fera, si l'on veut cette forme à deux vents, y faisant le garrieres V. X. Z. R. à l'opofite des autres; dans lesquelles on mettra les guesdes quant on voudra changer de vent, il faudra aussi tourner les cordes, & transporter la loge, par exemple, les deux figures 34. & 35. montrent les deux filets tendus du vent d'abas, supofez donc qu'il soit changé & tourné d'amont, il faut premierement mettre le bout de la corde M. à la lettre b. figure 36. le pan forceau A. au petit p. & le pau de derriere H. à la petite m. la guesdes K. à la lettre X. l'autre I. à la lettre V. par ainsi le filet se verra tendu du vent d'amont, on changera l'autre filet de même, mettant la corde Y. au petit a, le pau forceau au petit o. & celui de derriere à la lettre n. tournant aussi les guesdes, & faisant un siege bas à la petite h. dressant la loge tout autour, comme elle étoit pour l'autre vent, les deux lignes ponctuées a. h. i. n. & b. h. p. m. font clairement voir le changement de vent, ou la maniere que seront tendus les filets étant tournex, il faudra pareillement tourner & changer les entes & les meuttes, l'on met deux ou trois entes au devant du premier liz, avec un vaneau ou meutte, & un autre au derriere de la derniere forme, & le reste des entes au devant du liz P. Q. & le huau, au derriere du dernier filet, reste maintenant la maniere d'apeller les Oyseaux.

Pour apeller les Pluviers & les faire venir aux filets. Quand tout l'équipage sera en état, on s'asseoira dans la loge ayant le sifflet pendu au col, l'oreille & la veuë en l'air regardant de côté & d'autre, & d'abord que vous entendrez ou verrez quelque chose, prenez le sifflet & apellez, il faudra que pendant que vous silflerez, faire voler les meuttes de fois à autre, parceque les oyseaux aprochent facilement, quand ils aperçoivent remuer les meuttes, & voyent les entes, qu'ils croyent être en vie, aussi bien que les vaneaux, lors que vous les verrez venir à vous, faut prendre garde de ne pas faire voler les meuttes, car ils connoîtront que ces vaneaux feroient attachez: il ne faut pas aussi les apeller si fort comme lors qu'ils sont éloignez, mais diminuer le bruit du sifflet pour le moins de moitié; j'ay noté les tons qu'il faut donner au commencement, il est bien dificile de les faire entendre au naturel, prenez garde à ceux qui voleront & siffleront en passant pardessus vous, & tâchez de les imiter, cela se peut facilement, ayant un vaneau vivant en meutre; car si peu que l'on siffle en faisant meutte, ils aprochent, pour les faire venir, tenez la ficelle du vaneau de la main gauche, le sifflet de la droite, & mettant le premier doigt sur le trou du milieu, vous entonnerez les tons qui sont marquez dans la 38. figure de la 11. table, selon l'oyseau que vous verrez. On doit toûjours feindre l'apeau, tant aux autres oyseaux qu'aux pluviers, lors qu'ils sont proche des filets, & tenir la corde du filet de la main gauche, toute prête à tirer quand les oyseaux seront prêts à passer par dessus, ayant la tête dans le vent, car s'ils passoient à contre vent, il ne faudroient pas tirer le filet, quand bien ils seroient tout au raiz de terre. Lors que vous les verrez venir assez bas, & qu'ils commenceront d'aprocher à trois toises de la forme, laissez aller le siffler, & portez les deux mains à la corde pour la tirer avec force, quand les premiers seront entre les deux palettes K. I. & si vous voyez qu'ils soient élevez plus de huit pieds haut de terre, faut les laisser passer, ils reprendront le tour; car ils passeront souvent dix fois sans être à bonne portée le plus souvent ils se poseut à las loin des formes, quand vous vous apercevrez qu'ils le voudront faire, il faut tousser pour les en empeeher, si nonobstant vôtre bruit ils s'assoyent, en ce cas il faut qu'une personne les aille faire venir, c'est pourquoy il est bon d'être toûjours deux, quand ce ne seroit qu'un petit garçon de huit ou dix ans, lequel doit sortir par le derriere de la loge, & s'en aller faire un grand tour par derriere les Pluviers qui sont assis, étant courbé comme une bête qui paît il les aprochera peu à peu, allant de côté & d'autre sans s'arrêter, & lors qu'ils troteront on marcheront, il les conduira doucement jusques à deux toises du liz, puis jettant son chapeau en l'air ils s'envoleront par dessus le filet, que vous tirerez pour les prendre, il faudra y courir promptement leur crever la tête, & les ôter du filet au travers des mailles pour retendre vitement, & ramasser toutes les plumes qui se rencontreront à terre, & si le filet étoit lâche, on le roidira en détachant la corde du pau de derriere pour la tirer & remettre aprés dans son lieu, il se rencontre quelque fois que les oyseaux se jetient au devant du liz, on les doit troter & faire repasser par dessus dedans la forme, où étant l'on fera le tour par derriere pour les faire lever. Quand il viendra des guinettes, qui sont des oyseaux un peu plus gros que des aloüettes, ne vous amusez pas à les tuer les unes aprés les autres, mais frapez dessus a grands coups de chapeau, comme si c'étoit des mousches, parcequ'ils sont incontinent passez au travers du

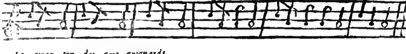
ONZIEME PLANCHE

POUR APPELLER LES PLUVIERS ET LES FAIRE VENIR AUX FILETS.

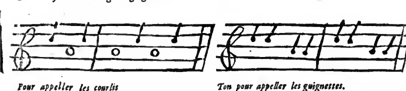
Table XI. Page 108. II. Partie du II. Tome.

nordest
bize
e
nordgalerne
basse
galerne
nord
ouest
ouest
bas
mont
est
soulaine
sudest
midy
sud
mer
sud
ouest
tab II
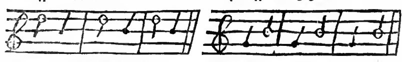
Ton naturel de l'appeau à pluviers.



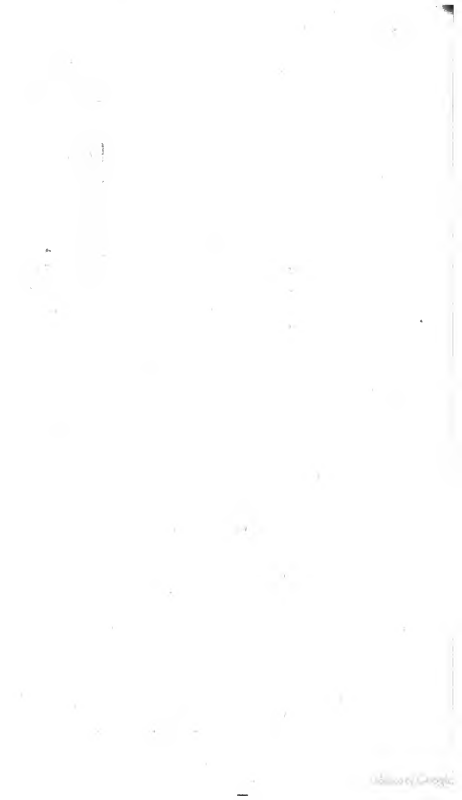
Le vray ton des gros guignards



Pour appeller les courlis *Ton pour appeller les guignettes.*



Le Ton approchant du vaneau masle *Le Ton de la femelle du vaneau.*



du filet qui a les mailles grandes, vous en mettrez quelques fois dans les rets plus de cinq cens tout d'un coup, & s'il n'y en demeure peut-être pas trente. Lors que vous aurez deux filets tendus, si vous voyez que les oyseaux soient un peu trop hauts à l'abord du premier filet, attendez-les à venir au second, lorsquefois ils se posent entre les deux filets, ne vous pressez pas de tirer; mais tenez seulement la corde du devant, pendant que vôtre homme les ira faire lever, car ils se levent souvent d'eux mêmes, quand vous voyez venir une grande bande de Pluviers ou autres oyseaux qui sont écartez, il faut que vôtre compagnon tienne la ficelle du huau prête à la tirer lorsque les premiers oyseaux de la bande volant bas, seront à une toise prés du liz : car si-tôt qu'ils apercevront le huau, les derniers passeront les premiers & tous baisseront à un pied prés de la terre, si bien qu'on prend souvent toute la bande de sept ou huit douzaines, mais il faut que les deux hommes s'entendent bien, ce huau ne se doit point tirer que les oyseaux ne soient tout au moins à sept ou huit pieds proche de terre, ou bien plus, parce qu'ils auroient passé le liz avant que de fondre en bas.

POI.

POIRE *confite*. Il y en a de 4. ou cinq sortes que vous pelerez proprement faisant la peau la plus deliée que vous pourrez, & leur ôterez la tête, laissant la queuë entiere & ratissée aux plus petites, & vous couperez les plus grosses par moitié, leur ôtant le trognon, & ne leur laissant qu'un bout de queuë. A mesure que vous les pelerez, vous les jetterez dans l'eau fraische, de crainte qu'elles ne noircissent : en aprés vous les ferez parboüillir ou everdumer, pour aider à la cuisson, & les rendre plus preparées à recevoir le Sucre, puis vous les tirerez de l'eau & les égoutterez sur quelque claye : cela fait, vous les peserez ; & mettrez au moins autant de livres de bon Sucre qu'il y aura de livres de Fruit : vous casserez vôtre Sucre, en sorte que le plus gros morceau n'excede en grosseur une châtagne : vous mettrez vôtre fruit dans la poële, & poudrerez vôtre Sucre par dessus, y jettant un peu d'eau pour aider à le fondre seulement : aprés vous mettrez vôtre poële sur le feu, & confirez vôtre Fruit le plus proprement que vous pourrez, afin que le boüillon surnageant continuellement le Fruit, qu'il cuise également.

Vous aurez toûjours l'écumoire à la main pour changer vôtre Fruit de place, & écumer continuellement : vous ne leverez vôtre poëlle de dessus le feu, que vous ne jugiez vôtre fruit être confit : ce que vous pourrez remarquer par le boüillon, qui s'abaissant ne fera tant de mousse, ou bouteilles qu'au commencement, & par les gouttes de syrop que vous mettrez sur une assiette, si elles ne coulent point, alors vous tirerez vôtre poëlle de dessus le feu, & verserez vos confitures dans quelque terrine, de crainte que sejournant dans la poëlle, elles ne contractent quelque mauvais goût, provenant du cuivre : vous les laisserez trois ou quatre jours reposer dans cette terrine, en lieu exempt de la poudre, sans les couvrir, afin que toute l'humidité du fruit, s'évapore, & que le fruit prenne Sucre; au bout desquels vous pancherez vôtre terrine & s'il y a quelque eau qui surnage le sirop, vous l'égoutterez, puis renverserez vos Confitures dans vôtre poëlle, afin de les faire recuite, si elles en ont de besoin, & les laisserés un peu refroidir, avant que de les mettre dans les pots pour les serrer : vous les laisserez quatre ou cinq jours sans les couvrir, au bout desquels s'il y a quelque humidité dessus, vous l'égoutterez : puis vous les couvrirez, comme j'ay dit cidevant, y mettant un papier de la rondeur du pot, qui touche le sirop : & si vous les trouvez assez cuittes du premier coup, aprés les avoir égouttez, vous vous contenterez de les faire chauffer sans les vuider de la terrine, en les mêlant avec la gache ou l'écumoire & étant un peu refroidies, vous les mettrez dans les pots, comme je viens de dire.

POIRES *qui se mangent en Octobre*. Poire de de Verte-longue, ou Moüille-bouche d'Automne, bonne en Octobre.

Poire de Marquise : ce fruit est admirable, & merite d'être cultivé : il se mange dans ce même mois.

Poire de Messire-Jean, qui se sert aussi à la mi-Octobre.

Poire de Muscat-fleury, se meutit à peu prés dans le même temps.

Poire de Bezy de la Motte, , bonne à manger à la fin d'Octobre.

Poire Sucré-vert, fort estimée & recherchée des curieux, pour être servie aussi à la fin de ce mois.

Poire de Lansac, ou Dauphine : c'est un fruit fondant & des plus exquis, bon à la fin du même mois d'Octobre.

Poire de Rousseline, d'un-beurré tres-fin & delicat, excellente à manger dans le mois d'Octobre.

Poire de Chat-brulé, qui vaut mieux qu'elle ne se prise, & bonne dans ce même mois.

Poire d'Ambrette de Bourguevil, ou Graville, bonne au troisiéme Octobre.

Poire Bezy-d'Hery tres-bonne à cuite dans ce même mois.

Poire de Vilaine d'Anjou, se mange au mois d'Octobre.

Poire de Chat, de la même grosseur, coulent & figure d'un Martin-sec, est meure à la mi-Octobre.

POIRES *qui se mangent en Novembre*. Poire de Virgouleuse : bonne Poire, qui se mange pendant trois mois, sçavoir Novembre, Decembre & Janvier.

Poire d'Echasserie, fort estimée par-tout, & se mange de même que la Virgouleuse.

Poire d'Ambrette à l'eau fort relevée : c'est un bon fruit qui se sert comme les deux ci-dessus.

Poire d'Epine, toute la même chose & est aussi une poire fort estimée.

Poire de saint-Germain, autrement l'inconnuë la Fare, tout comme celles-ci-dessus.

Poire de Colmar, ce fruit est des meilleurs, & de plus exquis.

Poire de petit oing, Novembre & Decembre.

Poire de Crassane.

Poire de Loüise-bonne, se sert pendant les mois de Novembre & Decembre.

Poire de Martin-sec, bon fruit, est se mange depuis la mi-Novembre, jusqu'au mois de Mars.

Poire non-commune des défunts & meure en Novembre.

Poire Amadotte commence à être bonne en Novem

Novembre, & va jusqu'en Decembre.

Poire de Londres, se mange aussi dans ce mois.

Poire de Pastourelle, ou Muzette d'Automne, excellente à manger en Novembre.

Poire de Bon-Chrétien d'Espagne, autrement Poire de Janvry, est meure dans ce mois.

Poire de Jasmin, tres-estimée & recherchée beaucoup dans ce mois

Poire de Bezy-quessoy, ou Roussette d'Anjou, bonne en Novembre.

Poire d'Oignon, musqué, bon fruit & recherchée dans ce mois.

Poire de Citron, excellente dans le mois de Novembre & Decembre.

Poire d'Ambrette sans épine, bonne à manger en Novembre.

Poire d'Or d'automne, fruit tres-excellent & qui se mange dans ce mois.

Poire sans nom de Monsieur le jeune, bonne en même tems.

Pour faire la confiture de Poire de Rousselet. Poire musquée & autres. Prenez des poires de Rousselet, qu'elles ne soient ni trop vertes ni trop meures, pelez-les bien proprement & les faites boüillir dans l'eau, & leur donnez un coup de pointe de coûteau auparavant par la tête, & les ferez boüillir dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient cuites: prenez garde qu'elles ne le soient ni trop ni trop peu, puis vous les tirerez avec une écumoire & les jetterez dans l'eau fraiche, puis vous préparerez quatre livres de Sucre sur quatre livres de poires que vous ne pousserez pas à la cuisson: mais à un sirop un peu fort, il ne faut pas qu'il soit tout-à-fait à la plume: vous les mettrez dans ce sirop, comme dit est, & leur donnerez huit ou dix boüillons, puis vous les retirerez du feu & les remuërez, les laisserez refroidir, afin qu'elles jettent leur humidité & qu'elles prenent Sucre, puis vous les mettrez sur le feu & les acheverez: & si vous voulez en mettre sécher vous ferez de même qu'aux Abricots.

Du Poiré. Il est de même du poiré que du pommé, l'un & l'autre portant le nom de Cidre, & étant aussi plus exquis que plus les poires en sont douces & plus meures.

La premiere de ces liqueurs ne dure pas tant que la seconde: c'est ce qui fait qu'on ne s'est point avisé jusqu'ici d'en faire en si grande quantité, non-seulement pour cette raison, mais encore à cause qu'une poire telle qu'il la faudroit pour exprimer de ce jus qui fût bon, vaut bien mieux d'être mangée, que pour s'en servir en poiré.

Cependant, si l'abondance de ces sortes de fruits permet qu'on en fasse, il n'y a point d'autre mistere à observer qu'au pommé, tant à l'égard du bon Cidre que de la piealle aussi qu'on peut en faire.

Tout Cidre veut boüillir long-tems sans être bondonné, à cause que l'experience nous fait voir qu'il a ses esprits beaucoup plus dans le mouvement & en plus grande abondance que le vin, & qu'il est aussi par consequent beaucoup plus furieux dans son boüillon.

Un pere de famille, si bon lui semble, peut encore, outre des provisions de la maison, faire du Cormé, qui dans le tems que le vin est rare, & qu'on n'en promet point aux valets, ne laisse pas avec cette liqueur de les contenter plus en donnant à boire, que s'ils ne buvoient pour boisson que de l'eau simple.

Pour façonner ce cormé, il n'y a qu'à observer seulement qu'il faut que les cormes ne soient pas parvenuës au point de leur maturité; mais seulement qu'il suffit qu'elles paroissent jaunes, & les abatant pour lors de dessus le cormier, on les met entieres dans un tonneau, de la même maniere que j'ai dit qu'il falloit mettre les poires ou pommes, lors qu'on veut en composer de la piealle: & la methode de le gouverner, jusqu'à ce qu'on le boive, ou pendant qu'on le boit, est aussi pareille.

Les pauvres païsans font encore des piealles de prunelles qu'ils soigent de recueillir lorsqu'elles sont meures: ce jus a une couleur toute à fait velortée; mais à la verité, ce jus n'est pas si bon, à beaucoup prés, qu'il est beau.

Composte d'autres Poires plus grosses, comme Poire de beuré, de Messire Jean, de Bergamotte, de Verte-longue, de Bridery, de Moüille-bouche, & autres. De toutes lesquelles poires vous prendrez de celle qui vous plairont le plus, la quantité que vous voudrés, les ferés boüillir dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient cuites: ensuite vous les pelerés, en ôterés le dedans, & les jeterez dans de l'eau fraiche, puis vous ferez fondre du sucre à proportion, les mettrés dedans, & ferés vôtre sirop comme aux autres compôtes étant hors de dessus le feu, vous les remuerez & écumerés bien & presserés dessus la moitié d'un citron; si on les veut chaudes, vous les servirés chaudes.

Pour faire des Compotes de poires à la braise. Toutes les grosses poires cy-dessus se peuvent faire cuire à la braise pour mettre en compotes, il faut seulement prendre garde à leur qualité, parcequ'il y en a de plus dures les unes que les autres, & ne les point trop laisser cuire: étant tirées du feu, vous les ferés brasiller pour les peler plus aisément, & leur donner une plus belle couleur. On peut aussi les couper par la moitié & en ôter le dedans puis vous les jetterés dans un petit sirop, ou bien dans du sucre en poudre & un demi verre d'eau, vous les ferés boüillir, & prendrés garde de ne les point trop laisser cuire.

Les compotes de coings à la braise se font de la même maniere. Les compotes de coings blancs se passent à l'eau, de même que les poires, & l'on y met du sucre comme aux autres Compotes. Si on les veut rouges & les mettre en gelée, il faut prendre des coings, les couper par morceaux avec les peleures & les pepins. Vous pelerés aussi les quartiers dont vous voudrés vous servir pour des compotes, les metrez dans de l'eau fraiche & les pelerés à part avec les coings coupez: vous ferez ensuite bien cuire le tout, le passerez & presserez dans un linge ou bien dans une étamine, & en tirerez le jus le plus que vous pourrez dans une poële à confitures, puis dans cette eau-là vous y ferez blanchir vos Coings qui sont pelés jusqu'à ce qu'ils soient cuits: Si vos Coings sont fort gros il n'en faut que cinq ou six, & s'ils sont petits, il en faut huit ou dix, puis aprés vous y mettrez deux livres ou deux livres & demie de sucre, les ferez boüillir avec icelui & toûjours à petit feu, afin qu'ils rougissent: vous pousserez le sirop, lors qu'ils seront bien rouges, puis vous les dresserés & les couvrirés en gelée: si c'est pour les garder, il y faut plus de sucre.

POIRES *qui se mangent en Septembre.* Poire de Bergamotte commune, se mange dés la mi-Septembre & en Octobre.

Poire de beurré gris, mi-Septembre, & au commencement d'Octobre.

Poire de pendar, tres-bon fruit, qui est meur à la fin de Septembre.

Poire d'inconnuë cheneau.

Poire de Doyenné, mi-Septembre, & ve jusqu'en Octobre.

Poire d'Angleterre vent être cueillie un peut verte autrement elle passe, & mollit promptement, & se mange au mois de Septembre.

Poire de Parfum de Berni, bonne au vingt-troisiéme Septembre.

Poire Tulipée, autrement apellée poire aux Mouches est une excellente poire à manger dans ce mois.

Poire de Morfonteine, meure dans le même tems.

POIRES *confites*. L'on confit des poires, & autres fruits pour être mangez chauds, ce que l'on apelle compostes, comme par exemple le petit certeau, & autres, selon le coûtume du pais où vous serez.

Pour les confire, vous les pelerez comme j'ai dit cy-dessus, & les mettrés dans un pot de terre neuf: à une livre de poires il suffit d'un bon quarteron de sucre, avec la moitié d'un demi septier de bon vin vermeil, & de l'eau, jusqu'à ce que celles d'enhaut trempent: vous les couvrirés du couvercle, & les ferés boüillir à feu mediocre, les remuent de tems en tems, pour ne les laisser ettecher au pot, & quand elles seront à demi cuites, vous y mettrez de la Cenelle & du cloud de Giroffle, les achevent de cuire à petit feu, jusques à ce que le sirop soit assés fait à vôtre volonté.

Pour les servir sur la table, vous les rengerés proprement sur une Assiette en Rose, les montant les unes sur les autres en pointe de Clocher, puis le sirop étant un peu refroidi, vous le verserés pardessus, afin qu'il errose vôtre fruit de tous côtés.

POIRE'E. Voyez poirée.

Comme il y a de trois ou quatre sortes de poirées, l'on ne pretend parler ici que de celle qui est blanche, le suc de laquelle tiré par le nez avec un peu de miel, ou estant de boüillon du pot sans sel, purge le cerveau, & rend l'odorat.

Il est bon aussi aux douleurs d'oreille: sa feüille a cele de particulier qu'elle soulege extremement ceux qui ont des hemeroïdes enflammées, même les fait ou supurer, ou retirer tout doucement L'on en met aussi dans la decoction des lavemens & au deffaut de la poirée blanche, l'on servira de la rouge.

POIRIER. Ital. *Pero*, Esp. *Peras*, Allem. *Byren*. ou *Birbaum*.

QUALITEZ. fr. en 1. degré & seche au 2.

DESCR. L'arbre & le fruit sont si connus que ce seroit perdre tems à le décrire: aussi bien que de dire le lieu où il croit.

LIEU. On le plante par tout, & fleurit en Avril & Mai.

PROPR. Les douces & celles qui sont bien meures ont quelque chaleur & humidité, celles qui sont aigres, ou qui ne sont pas meures sont plus estringentes: & elles resserrent le ventre quād on les manges avant le repas: principalement la decoction des seches: & les seches mêmes mangées cruës, les poires mangées à jeun nuisent à l'estomac en mangeant souvent, elles sont bonnes aux estomacs chauds; mais elles engendrent des coliques, & la gravelle, les grains ou les pepins des poires sont bons au poumons, & nuisibles aux reins, les poires cuites avec des champignons les empêchent de nuire, les poires cuites sont plus saines que les crues.

POIRIER. Ce que l'on dit des Pommiers, on en peut dire autant des Poiriers, qui servent plus à contenter le goût, que pour leur utilité, cependant l'on peut dire qu'étant cuites, elles sont bonnes à l'estomac, & toutes cruës elles sont pesantes: c'est pourquoi on les défend aux malades, si l'on mange des poires aprés les champignons, elles empêchent leurs mauvaises qualités.

On pourra remedier aux poiriers steriles en la maniere que nous avons declaré cy-dessus, il y en a plusieurs, quand l'arbrisseau est venu à quelque grandeur, qui ont accoûtumé de le déchausser à bien profond, & fendre le tronc bien prés de la racine, & fourrer en la fente un coin fait de torche de pin ou de fau, ou de ebéne, & puis aprés le couvrir de terre.

Si le poirier porte un fruit pierreux, l'art de cultiver des Quintiniens, commande de découvrir l'arbre jusques tout au bas des racines, & d'ôter tout ce qu'on trouvera pierreux, & au lieu de le terre qu'on aura ôtée, y mettre de l'autre qu'on passera par le crible avec du fumier: & ne cesser de l'arroser, si vous voulez qu'il y profite.

Mizauld assûre que pour guerir un poirier langoureux & malade pendant qu'il est en fleur, vous le guerirés si vous versés trois jours durant lie du vin sur les racines déchaussées: & remettant ensuite la terre dessus, si l'arbre est tourmenté des vers & le fruit aussi, versés souvent sur les racines fiel de de bœuf, ou de taureau, & les en frottés aussi par fois, & tous les vers mouront, ne s'y n'engendreront plus.

Les poiriers se greffent heureusement sur les sauvageons de poiriers venus de souche dens les Bois & dans les Forêts, & ce sont les meilleurs fruits pour greffer, sur tout en fente; les Arbres nains ne sont pas propres pour être greffés en écusson, leur écorce est trop épaisse pour celas ces sauvageons sont bons aussi pour les arbres de tiges greffez en fente, les sauvageons venus de pepin en pepiniere, & les rejettons qui sortent des racines des vieux pieds de poiriers dans les vergers, sont encore bons pour greffer des poiriers, soit en écusson quand ils sont fort jeunes, soit en fente quand ils sont devenus gros; mais ils sont beaucoup meilleurs pour les Arbres de tige, que pour les Arbres nains: les uns & les autres sont trop vigoureux pour demeurer bas, & assujetis à la dureté de le taille.

Les Coignassiers sur tout ceux; qui sont bien sains qui font de grandes feüilles & de beaux jets, & ont l'écorce lice & noirâtre, on les apelle femelles, comme on apelle mâles ceux qui paroissent ridés & terreux, pour moi je n'admets en cela cette difference de noms, c'est un fait de vegetion où je ne distingue que par le plus ou le moins de vigueur en chaque pied, ces sortes de bons coignassiers, dis-je, réüssissent aussi merveilleusement bien pour y greffer en Ecusson la plûpart des poiriers qu'on veut tenir en Espalier, ou en Buisson: ils vont même quelque fois jusqu'à devenir arbres de tige, pourveu qu'on les plante le long des murs, autrement ils sont sujets à se décoler, c'est à dire se sepa-

tet net à l'endroit de la greffe par les grands orages de vent : la fente n'est presque jamais propre pour ces sortes de sujets, à moins que les coignassiers ne soient assez gros pour pouvoir bien serrer la greffe, & encore ne s'en faut-il servir que fort rarement ; qu'il y a quelques especes de poiriers qui ont en peine à prendre sur les Coignassiers, par exemple les Bons chrétiens d'été musqué, les portails : j'ajoute enfin que les poiriers greffez ont, pour ainsi dire, cette complaisance les uns pour les autres, que de se servir reciproquement de sujets pour le changement des greffes, il y en a cependant quelques-uns qui sont revêches : & indisciplinables à cet égard, par exemple les poiriers de grosses queuës : on grefe quelquefois des poiriers sur des pommiers, soit sauvageons soit paradis, & sur de l'épine-blanche, & sur des Néffliers, mais communément ou ils ne sont point de durée, ou il ne font que languir : il y a sans doute une maniere d'antipatie à l'égard de leurs seves, si bien qu'elles ne se peuvent mêler ensemble, & ne souffrent aucun commerce de greffe.

La même chose que j'ai dit tant pour les sauvageons de poiriers, que les Coignassiers à l'égard des greffes de poiriers qu'un y fait heureusement, se doit dire des sauvageons de Pommiers venus, soit de souche, ou de pepin, ou des rejettons des racines de vieux pommiers, & pareillement des petits pommiers de paradis, à l'égard des pommiers qu'on y veut greffer avec cette seule difference qui paroît surprenante entre les Coignassiers & les paradis, que les pommiers de paradis pour peu qu'ils soient gros, reüssissent merveilleusement à être greffez en fente, & rarement reüssissent-ils à être greffez en Ecusson, au lieu que tout le contraire se pratique en des coignassiers.

De plus, les sauvageons des pommiers quels qu'ils soient, & de quelque maniere qu'on les greffe, sont propres pour faire des pommiers de tige, ou de grands Ecussons échapez, mais ils ne le sont nullement pour faire des pommiers nains, il en est tout autrement des pommiers de paradis, & ainsi, il ne faut jamais planter de pommiers pour demeurer nains, & occuper peu de place, à moins qu'ils ne soient greffés sur paradis, ceux-cy font promptement du fruit, & poussent peu de bois; les autres sont tres-long-tems à ne faire qu'une trés-grande quantité de gros bois, qui en fait des Arbres d'un volume excessif, & ne se mettent que tres-difficilement à fructifier : les pommiers qu'on hazarde de greffer sur poiriers, ou sur coignassiers, sont aussi malheureux pour la reüssite, que les poiriers, qu'on hazarde de greffer sur pommiers, ou sur paradis, quoique le Poëte paroisse d'un sentiment oposé : mais je crois plûtôt qu'il prend indifferemment pour tout ce qui regarde les fruits a pepin, les termes de *Pyrus, Pyrum, Pomus, Pomum.*

Les Pruniers ne se greffent ni en fente, ni en Ecusson, que sur d'autres pruniers, & particulierement sur un petit nombre d'especes, par exemple sur des Saint Julien, de Damas noir, des Cerisettes, &c, & reüssissent fort peu sur les bonnes especes, par exemple sur des Perdrigons, des prunes d'Abricots, de sainte Catherine, &c, j'ai greffé quelquefois des pruniers en fente sur de gros Amandiers, & qui ont assez bien fait, mais pour un qui me reüssissoit, il y en avoit beaucoup de perdus, & ainsi il y a peu d'avantage à faire ces sortes d'épreuves.

Les pêchers pour bien faire à la greffe, doivent premierement être greffez en Ecusson, & rarement en fente, au moins dans nos climats : en second lieu ils doivent être greffez à œil dormant, & cela dans les tems propres, & convenables, comme nous avons dit cy-dessus, & que ce soit sur des pruniers de saint Julien, ou de Damas noir, ou sur des Abricotiers déja greffez, ou sur des jeunes Amandiers de l'année; il n'en reüssit guere sur des noyaux d'autres Pêchers ou d'Abricotiers : les Pêchers n'ont pas plus de bonne fortune à être greffez sur les principales especes de prunes, que les pruniers eux-mêmes, comme nous avons déja dit : les pêchers greffez à la poussé au mois de Juin, sont plus sujets à tromper l'esperance du Jardinier, qu'à la confirmer, car où l'Ecusson perit de la gomme sans avoir poussé, ou souvent, il perit même aprés avoir poussé, ou enfin comme il ne pousse d'ordinaire que fort foiblement pendant ce premier Eté, il perit l'hyver ensuite par les frimats & par les glaces, & ainsi il n'en faut guere greffer que par occasion, & sur des sujets qui demeureroient inutiles sans cela.

Parmi ce qu'on apelle vulgairement Cerises, nous contons les Merises, tant blanches que noires, des Guignes blanches, des Guignes noires, autrement des cœurs de Cerises precoces, des Cerises hâtives, des Cerises tardives, des Griotes, des Bigarreaux, des Cerisiers de pied, des Cerises blanches.

Toutes ces sortes de cerises se greffent à la reserve des Merisiers, qui n'en valent pas la peine, mais en revanche les Merisiers, & sur tout les blancs qui naissent à la Campagne & dans les vignes des rejettons les uns des autres principales especes : sçavoir Cerises hâtives, & tardives, Guignes, Griotes, Bigareaux, &c. Les Cerisiers de pied sont d'assez bonnes Cerises, & servent pour être greffez, particulierement des Cerises precoces qui sont une espece de Cerise mediocrement grosse, qu'on ne met guere qu'en espalier pour y faire promptement du fruit, c'est sa precocité toute seule, qui fait son merite par la nouveauté, on ne la regarde plus, dés que les belles Cerises qui viennent bien-tôt aprés, ont commencé de paroître : les cerises precoces ne demandent pas des sujets fort vigoureux, comme sont les Merisiers qui ont beaucoup plus de disposition à pousser une infinité de bois, qu'à faire promptement du fruit.

On peut greffer des figuiers si on veut, mais comme j'ai dit dans le traité du choix des Figues, il y a peu davantage à les greffer.

Les Azeroles se greffent particulierement, soit en fente sur l'épine blanche, on en greffe aussi quelquefois sur de petits sauvageons de poiriers, qui reüssissent assez-bien, & quelquefois sur des Coignassiers, & des Poiriers greffés, mais le succez n'en est pas trop certain.

A l'égard des pommes de coing on ne s'avise guere d'en greffer, attendu que les coignassiers font si aisément du fruit d'eux-mêmes : ils se peuvent cependant greffer les uns sur les autres : ainsi on greffera des coignassiers de Portuga sur ceux de France, on en peut greffer aussi sur des poiriers soit greffez, soit sauvageons.

La vigne ne se greffe que sur de vieux seps d'autre vigne, & ne se greffe qu'en fente : on les étronçonne exprés.

POIDS

POIDS. *Mesures.* En France il y a de deux sortes de poids pour peser toute sorte de marchandises, & denrées qui se vendent aux poids: l'un que nous appellons poids de Marc, pour peser avec des balances, & l'autre poids à la Romaine, vulgairement appellé peson, ou crochet.

Le poids de Marc est non seulement connu en France, mais encore par toute l'Europe : en Italie les Orphevres s'en servent pour peser aux balances l'or & l'argent, les perles, & diamans; mais en Espagne & en Portugal il differe de deux tiers pour cent, mais ils ne s'en servent pas pour peser les autres marchandises, & denrées, ayans des poids plus petits, ou plus grands suivant l'usage des lieux, & leur livre contient moins d'onces, l'once moins de gros, & le gros moins de grains.

Le poids de Marc est composé, sçavoir ;

La livre de	2. Marcs.
Le Marc de	8. onces.
L'once de	8. gros.
Le gros de	3. deniers.
Le denier de	24. grains.

Le grain pese environ un grain de bled.

Il a été dit ci-devant qu'en France la livre étoit composée de plus, ou moins d'onces, suivant l'usage des lieux ; & cette difference de moins vient de ce que plusieurs Estats souverains ont été reünis au Royaume de France, comme Provence, Languedoc, Bretagne, & Normandie, qui sont à present reduites en Provinces, lesquelles ont été conservées en leurs usages & privileges pour leurs poids & mesures.

A Lyon. Il y a deux sortes de poids l'un est le poids de Ville, où se vendent, & pesent toutes sortes de marchandises, & denrées qui pesent quatorze onces, poids de marc : & l'autre est le poids, où se pese la soye qui contient quinze onces.

A Roüen. Il y a deux sortes de poids. Le poids de Viconté, les cent livres rendent 104. livres poids de marc; de sorte que les poids dont on se sert à peser sont de 52. 26. & 13. mais il faut observer, qu'au dessous de treize livres, il n'y a plus de poids de Vicomté, & les marchandises qui se vendent, & achetent au dessous de treize livres sont pesées au poids de marc.

En Avignon, en Provence & en Languedoc. La livre contient trois onces poids de marc.

Le deuxiéme poids est celuy à la Romaine, vulgairement appellé peson ou crochet : il est trés commode au commerce & au public, particulierement pour ceux qui frequentent les Foires, & Marchez, à raison de ce que l'on s'en sert ordinairement pour peser le fil, chanvre, lin, laine, plomes, duvet, cire, & autres denrées, qu'ils achetent des paisans qui vont vendre aux Foires & Marchez, ces sortes de marchandises, parce qu'ils peuvent facilement porter on crochet.

Poids & mesures dans la Pharmacie & Chimie. Je ne parleray icy que des poids & des mesures qui sont en usage à Paris, & dont chaque Apoticaire se doit servir. La livre des Marchands est ordinairement de seize onces qui font deux marcs ; mais la livre de medecine n'a été de tout temps composée que de douze onces ; une livre se marque par ce carractère ℔ j. deux livres par ℔ ij. & ainsi du reste : une livre & demie se marque par ℔ j. l. deux livres & demie, de la sorte ℔ ij. l. & ainsi du reste, une demy livre se marque ainsi ℔ l. l'once est composée de huit dragmes, elle se marque par ℥ j. deux onces, ℥ ij. & ainsi du reste : une once & demie se marque ainsi ℥ j. l. deux onces & demie ℥ ij. l. & ainsi du reste : une demie once se marque de cette sorte ℥. l. la dragme est composée de trois scrupules, elle se marque ʒ i. deux dragmes ʒ ij. & ainsi du reste: une dragme & demie se marque ainsi ʒ j. l. deux dragmes & demie ʒ ij. l. & ainsi du reste: la demie dragme se marque de cette sorte ʒ. l. le scrupule est composé de 24. grains, il se marque par ℈ j. deux scrupules ℈ ij. & ainsi du reste : le scrupule & demy se marque ainsi ℈ j. l. & le demy scrupule de cette sorte ℈. l. le grain, se marque par gr. ou g, les Alemans ne composent leurs dragmes que de 60. grains, mais on doit remarquer que leurs grains sont plus pesans que les nôtres, & que cinq des leurs ne pesent pas moins que six des nôtres, ainsi c'est à peu prés la même chose.

On sera seulement averti que les grosses livres de toutes les provinces de France ne sont pas toutes conformes à celle de Paris, quoy qu'elles soient par tout composées de seize onces ; car par exemple, la grosse livre de Roüen pese plus que celle de Paris ; celle de Lyon, du Dauphiné, du Languedoc & de la Provence beaucoup moins que celle de Paris, mais la conformité du nombre des onces dans chaque livre remedie a toutes ces diversitez, en ce qu'on peut des 16. onces que pese la livre de chaque province, en prendre douze, pour faire la livre de medecine, & reconnoistre pour onces, pour dragmes & pour scrupules, les onces, les dragmes & les scrupules du meme poids, sans s'informer, s'ils pesent plus ou moins de grains que ceux de Paris.

Pour ce qui est des mesures, on n'en a pas beaucoup besoin a Paris, tous les Apoticaires sçavent que la peinte ordinaire contient deux grosses livres d'eau commune, la chopine une livre, & le demy septier demy livre, mais on peut se passer de ces mesures en pesant les liqueurs, on est même presque toûjours contraint de le faire à cause de la diversité des substances des liqueurs qu'on voudroit mesurer ; car les miels, les syrops, les eaux fortes, les esprits volatiles, les huiles & les eaux, sont chacun de particuliere pesanteur bien differente ; de sorte que la meilleure mesure doit être reglée par le poids, qui est ce que j'observeray presque en toutes choses dans cette Pharmacopée, tant pour les matieres liquides que pour les solides ; Je diray neanmoins en passant que ceux qui ne voudront pas prendre la peine de peser une once de syrop, la pourront mesurer en remplissant deux fois une coeillerée de la grandeur de celles dont on se sert à table.

La mesure des herbes, des fleurs, & de plusieurs racines, ne se fait pas dans de vaisseaux ; on parle seulement par fascicules, par manipule, & par pugiles ; fascicules comprend ce qui peut être embrassé par un bras ployé contre le haut de la branche, il est designé par fasc. Manipule est ce que la main peut serrer, il est designé par M. Pugile, c'est ce qui peut être pris avec trois doigts, il est designé par Pug.

Explication de certaines Denominations usitées en Medecine.

Lors qu'on trouve dans quelque recepte, les cinq racines aperitives ordonnées, il faut prendre celle d'ache, d'asperges, de persil, de fenoüil & de bruscus.

Les herbes émoüillantes sont la Manve, la Guimauve, la Branque ursine, le Violier, le Seneçon, la Bete, la Mercuriale, la Triplese, la Parietaire, & le Lis.

Par les cinq Capillaires, on entend l'adiantum nigrum, ou vulgaire, le Politrich, le Ceterach, & la Salvia vita, nommée aussi Ruta muraria; on y ajoûte une sixiéme espece, qui est la Lingua cervina, appellée du vulgaire, Scolopendre.

Les trois fleurs cordiales sont la Bugloze, la Bourrache & la Violette, d'autres y ajoutent les Oeillets & les Roses.

Les quatres fleurs Carminatives sont celles de Camomille, de Melilot, de Matricaire & d'Aneth.

Les quatre semences chaudes sont celles d'Anis, de Fenoüil, de Cumin & Carvi.

Les quatre semences chaudes mineures, sont le Persil, l'Ache, le Daucus & l'Ameos.

Les quatres semences froides sont celles de Courges, de Citroüilles, de Melons & de Concombres.

Les quatres semences froides mineurea sont la Laituë, le Pourpier, l'Endive & la Chicorée.

Les cinq fragments pretieux, sont les Hyacinthes, & Emeraudes, les Saphyrs, les Grenats & les Sardoines.

Les quatre eaux cordiales sont celles de Bourrache, de Buglose, d'Endive & de Chicorée.

On leur ajoûte celle d'Ulmaria, de Chardonbenit, de Scorsonaire, de Morsus diaboli, de Scabieuse, de Scordium, d'Ozeille, & d'Alleluya.

On ordonne plusieurs fruits qu'on designe par ♃

Lors qu'on trouve divers Medicaments dans une même recepte & qu'aprés quelques-ons on trouve le mot de Ana, ou ā ā, c'est à dire, de chacun la quantité ordonnée par S. A. ou *ex arte*. Il faut entendre suivant les regles de l'art.

Par Q. S. il faut entendre autant qu'il en faut, comme lors que le Medecin remet à la prudence de l'Apotiquaire la quantité de l'eau, du sucre, du miel, des esprits, qu'il faut mettre dans une composition.

Et le Pharmacien doit être l'œil du Medecin, aussi bien dans la preparation des Remedes ordonnés, que dans leurs exhibitions, il est tres necessaire qu'il s'étudie non seulement à bien entendre ses receptes &ordonnances imprimées ou écrites qui peuvent passer par ses mains, mais encore à bien sçavoir les proportions & les doses de tous les medicaments afin que si par quelque méprise de l'imprimeur ou de celuy qui auroit écrit la recepte, les doses ne se trouvant pas justes, ou qu'il luy fut difficile de bien entendre quelque ordonnance mal écrite il puisse luy-même juger des ingrediens & des doses, les conformer aux preceptes de la pharmacie & aux sentiments des Docteurs approuvez, & prevenir les accidents, qui peuvent arriver tant dans la preparation & composition des remedes, que dans leurs exhibitions.

POIS. *Les pois* se peuvent mettre au rang des plantes potageres; c'est une legume assez rustique, qui communement se seme en plaine campagne sans avoir besoin d'autre culture que d'être serfoüi pendant la jeunesse, c'est à dire devant qu'il commence à faire des cosses; quand on les rame ils produisent davantage, quand on ne les rame pas ils demandent la terre assez bonne, & un peu de pluye pour être tendres, & delicats, il les faut semer assez clairs, il en est de plusieurs especes, sçavoir des bâtils, des verds, des blancs, des quarrez, autrement à la grosse cosse; & des gourmans on en peût avoir pendant le mois de may, juin, juillet, aoost, septembre, octobre; il n'est question, pour en avoir aprés les premiers, que d'en semer en differens mois, pour en avoir trois mois aprés: eux dont on prend le plus de soin dans les potages, sont les bâtils soit blancs, soit verds, qui sont d'une mediocre grosseur, on les seme à la fin d'octobre à l'abri de quelque muraille à midy, ou au levant, on fait même quelques ados exprés pour cela, & afin qu'estant semés ils levent plus promptement, on les fait germer cinq ou six jours auparavant, ce qui se fait en les mettans tremper deux jours dans l'eau, & en suite les mettant dans un lieu, où le froid ne puisse pas penetrer, la premiere racine commence à sortir, le gros froid les gatte entierement, c'est tout ce qu'on peut faire d'en avoir de bons à la fin de may; on en seme assez sur couche à la fin de fevrier, pour en replanter dans les pieds des murs bien exposés, en cas que ceux qu'on avoit semés à la fin d'octobre, ayant été gatés par la gelée, les derniers qu'on seme c'est vers la saint Jean pour être bons à la Toussains. A Paris pour en avoir de bien primagniers il faut en avoir de Charanton. A Lyon on prend des quarantains, ceux de Gemas sont de grand profit, mais ils s'élevent & on peut les ramer, ceux qu'on apelle à bouquet se tiennent nains & produisent extraordinairement.

Vous ne mettrez vos planches de pois ramez toutes les unes attenant les autres, ains laisserez une planche entre deux, pour donner l'air à vos pois, autrement ils s'étoufferoient pourrissans par le bas; & dans ces planches d'entredeux vous y semerez de quelques sortes de racines cy-devant décrites, lesquelles profiteront beaucoup, à cause de la fraischeur, & ombre qu'elles recevront par la hauteur des pois.

Vous destinerez aussi quelques planches particulieres pour en manger verts, & ferez cueillir les cosses par personnes non estourdies, qui avec patience les arracheront, ou couperont proprement de leurs tiges, sans l'endommager, afin d'en tirer tout ce que la plante en pourra fournir, & ils vous dureront long-temps.

Quant aux pois de la petite espece, comme blancs, verts, gris, hastifs, naims, & à œil noir, vous les pourrez semer en plain champ à la charruë, d'autant que ne faisant pas grand ramage, ils ne s'étoufferont pas.

On les seme en deux façons en gueret frais labouré, qui aura eu une premiere façon avant l'hyver ou bien sous rayes: c'est à dire qu'avant que de labourer la terre, l'on seme les pois sur le champ puis en faisant les rayes, la semence

tombe au fond de chaque raye, & avec l'aide du soc est recouverte par la terre qui se retourne dessus.

Cette maniere de labourer se pratique pour deux fins, l'une pour les loger fraichement quand la terre est par trop legere, & l'autre pour empécher les pigeons de les manger; car à ceux qui ne sont que hersez sur le gueret frais, ils y grattent comme des poules, & la pluspart mangent la semence.

Les pois de tous les mois ainsi dits, parce qu'ils durent presque toute l'année, fleurissent continuellement, vous les semerez à l'abry du mauvais vent en quelque endroit de vôtre jardin, pour en avoir de bonne heure.

Pour leur gouvernement, il n'y a autre curiosité qu'aux autres, sinon de couper promptement les cosses étant en vert, n'y en laissant secher aucune, & à mesure que vous verrez qu'il y aura quelque jetton duquel vous ne pourrez plus esperer de cosses, le couper.

Il faudra avoir grand soin de les arroser, particulierement durant le mois d'aoust, & leur ferez un abry avec des paillassons durant les grandes chaleurs, pour les garantir de la force des rayons du soleil.

Les pois se trouvent de plusieurs especes tres differentes, sçavoir les pois chauds ou hastifs, les nains, les gros blancs, ceux à cul noir, les verts grossets, petits, ceux à couronne, ceux sans parchemin de deux sortes, les chiches avec & sans parchemin, les pois de tous les mois, les gris, & les taulpins ou luppins.

Il y a trois manieres de semer des pois par planches, en faisant quatre ou cinq rayons à chacune, selon l'espece des pois que vous y voulez semer: par troches ou bouquets: & en confusion.

Les pois chauds ou hastifs se veulent semer dés la Chandeleur ou bien peu aprés les grandes gelées.

La terre sablonneuse est celle qu'ils souhaitent pour hâter leur accroissement, & s'ils sont sur quelque côteau exposés au soleil de midy, cela les avancera encore de beaucoup.

Si vous les semez par rayons, ce vous sera une grande commodité pour les biner, trouvant place entre deux rayons pour loger vos pieds, sans endommager les jets; & estans déja grands, vous les pourrez ranger les uns sur les autres, pour avoir plus grande commodité à les rebiner plusieurs fois, & pour la facilité de pouvoir en cueillir les gousses en leur saisons, sans endommager la plante.

Si vous les voulez semer par trochets vous ferez des trous avec le plantoir à un bon pied prés l'un de l'autre, & s'accroitront avant que s'épandre sur le gueret, vous donnant un loisir suffisant pour le biner plusieurs fois si vous voulez.

Quant à ceux que l'on seme en confusion sur le gueret frais labouré, ou ceux que l'on seme sous raye à charruë, ils ne vous donnent pas tant de loisir, à cause qu'ils s'étalent de tous côtez, & l'on ne les peut biner qu'une fois, sans se mettre en danger d'en gâter beaucoup avec les pieds.

Tous pois de la grande espece, comme blancs, verts, à couronne, ceux sans parchemin, & chiches se veulent semer par planches, en petits rayons, quatre rangées à chaque planche, pour la commodité d'y mettre deux rangs de rames, lesquelles serviront pour appuyer deux rangées de pois, & tant plus vos pois seront de grande espece, tant plus vous tiendrez vos rames fortes, & hautes: d'autant qu'ils monteront jusques au bout, jettant des cosses à chaque nœud, particulierement la grande espece de ceux sans parchemin, dont la cosse devient croche, lesquels chargent extremement, & jettent des ramaux à chaque nœud depuis le pied, qui portent souvent autant de cosses que le maître brin des autres; c'est une espece que vous devez beaucoup estimer pour sa delicatesse, & qui se peut manger en vert, & avec appetit, ainsi que les raves, on les appelle pois de Hollande, & estoient fort rares il n'y a pas long-temps.

Si vous voulez avoir de tres gros pois, il les faudra semer en bonne terre, & les châtrer quand ils seront à la hauteur de quatre pieds; aussi le mal est, qu'estant semez en terre forte, ils ne cuisent pas si bien, que ceux qui sont produits dans le sablon, qui est la vraye terre qu'ils desirent pour être bien conditionez.

Pour les Pois verds. Ayez un pot de terre que vous remplirez moitié eau, & moitié vinaigre, dans lequel vous mettrez vos poids verds; couvrez le pot, & le bouchez bien, & lorsque vous en tirerez pour les manger trempez les dans l'eau fraiche.

Il les faut cueillir quand ils sont dans une parfaite maturité, c'est à dire quand la gousse commence à noircir, & les ayant égrenés, ôtez la peau qui couvre.

Pois en ragoût. Pour en mettre en ragoût lorsqu'ils sont verts, on en prend de tout écossez, qu'on passe au beurre ou au lard dans une casserole, où on met un peu d'eau, pour les faire cuire observant d'assaisonner le tout de sel, de poivre, d'un peu de persil, & de ciboulettes hachées: cela fait, & quand on voit que la cuisson est faite, on lie la sauce avec de la créme, puis on les sert.

On les apprête encore, comme j'ay dit qu'on mangeoit les asperges en guise de petits pois. Voyez l'article.

Pois d'autre maniere. Les pois, outre ces manieres cy-dessus, s'accommodent encore à l'étuvée, en les mettant dans un pot avec un peu d'eau, de beurre, de sel & de poivre; & lors qu'ils sont cuits, on les tire sans plus de façon, à moins que pour faire la fourniture on n'y veüille mettre des laituës. On les fraicasse aussi à la poële, avec du beurre dans lequel on les passe; autrement du sel, du poivre, & on peu de farine délayée avec du lait, ou de la créme douce qui vaut mieux, ou bien avec des œuf délayez d'un peu de lait; telle liaison de sauce fous merveilles.

Les pois chiches se fricassent de même que les precedens, n'y ayant rien de plus à observer.

Pois secs. On sçait assez comme s'accommodent les pois secs lors qu'ils sont d'une bonne espéce, & que leur cuisson est parfaite; on en fricasse, & pour y reüssir, on en prend qu'on met dans une poële, aprés y avoir fait frire de l'oignon ou bien de la ciboule, soignant de les assaisonner de sel, de poivre & de fines herbes;

& lors qu'ils sont cuits, ne pas oublier de leur donner une petite pointe de vinaigre.

Les pois ne se multiplient que de graine, il en est de gros, & de petits, de blancs, ou jaunâtres, & de verts. Tout le monde sçait qu'ils viennent dans des cosses, & qu'ils sont à peu prés ronds, & quelquefois à demy plats.

POISON. *Antidote contre les poisons*, C N, Pompée trouva és cabinets du grand Roy Mithridates, en un livre écrit de sa main, la composition de l'antidote de deux noix seiches, autant de figues, & vingt feüilles de ruë pillée ensemble y adjoûtant un grain de sel, celuy qui prendra cela à jeun n'a que faire de craindre aucun poison ce jour là. Ce même antidote sert merveilleusement contre la contagion de peste, pris à jeun, de quoy peuvent tesmoigner plusieurs: dont les uns me sont connus, les autres inconnus, preservez par cet antidote que j'ay donné par les grandes & desplorées pestes. Mizauld.

Autre. Plusieurs Medecins de grande authorité & fort anciens certifiét qu'il y a une pierre de tres grande efficace contre les poisons, Jules Scaliger & Amatus Lusitain se glorifient d'en avoir veu une telle, & enseignent qu'elle profite beaucoup donnée aux pestiferez avec un peu de vin, car elle fait suer en si grande abondance, que vous penserez que le corps se fond du tout:& par ce moyen le venin de peste est chassé dehors. Les Medecins Arabes appellent cette pierre, Bezoard, & les remedes faits d'icelle, contre les venins, Bezoardique. Mizauld.

Antidote du Roy Nicodemes contre les venins. Prenez du bois de geneuvre deux dragmes, de terre lemnienne deux dragmes, & autant d'oboles. Ayant mis ces choses en poudre, vous les meslerez avec huile ou miel, & les garderez ainsi & quand il sera besoin, vous en donnerez la grosseur d'une avelaine dans deux verres d'eau de miel. Rausonnius.

Poison. Pour ceux qui sont empoisonnez de quelque metail ou mineral. Par M. le Mery 45.

Prenez deux ou trois goutes d'huile de tartre dans du boüillon ou du vin & cela precipite tout le poison.

POISSON. *Pour s'enrichir par la pêche des poissõs.* Vous assemblerez une infinité de poissons en lieu où vous les pourrez commodement prendre si vous y jettez la composition suivante. Prenez sang de beuf, sang de chevre noire, fiente de beuf, de chevre, de brebis qui se trouve aux petites entrailles du thin, de l'origan, de la satire, de la marjolaine, de l'ail, de la lie du vin & de la graisse ou moüelle des mêmes animaux, vous pilerez tous ces ingrediens ensemble, & vous en ferez de petites boules que vous jetterez dans l'endroit de la riviere ou de l'étang & vous verrez merveilles.

Autre au même sujet. Pilez des orties avec de l'herbe de quinte feüille & y ajoutez le suc de Joubarbe: avec du bled cuit en eau de marjolaine & de thim, mettez cette composition dans une nasse à prendre du poisson & en peu de tems elle sera pleine.

Autre au même sujet. Prenez coque de levain avec du cumin, du fromage vieux, de la farine de froment & de bonne lie de vin, broyez tout ensemble & en formez des petites pilules de la grosseur d'un pois & les jettez en riviere où il y a abondance de poissons & que l'eau soit tranquille & tous les poissons qui gouteront de cette composition s'enivreront & se viendront rendre au bort de l'eau, en sorte que vous les pourrez prendre à la main, & peu de temps aprés l'ivresse se passera & deviendront aussi gaillards qu'ils étoient avant que d'avoir mangé de ces apas.

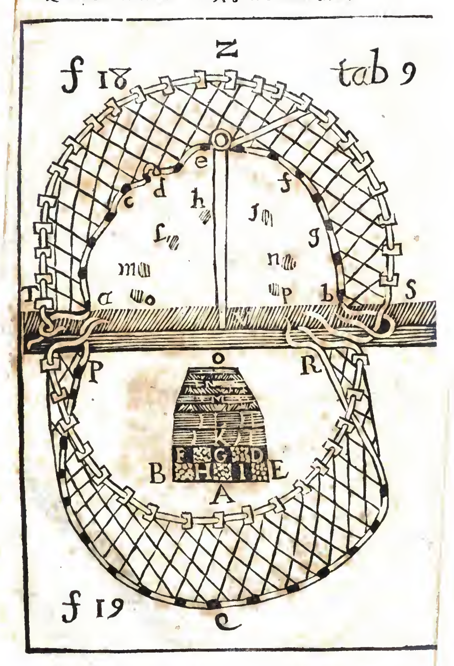
Autre au même sujet. La fleur de soucy, avec marjolaine, farine de froment, du vieux beurre, de la graisse de chevre avec des vers de terre, broyez & mêlangez ensemble servent merveilleusement pour attirer toutes sortes de poissons dans la nasse ou dans les filets.

Maniere extraordinaire pour prendre le poisson avec la seine. Quand je parle en ce lieu de pescher avec un filet appelé seine, je ne pretends pas en apprendre le secret aux Maîtres pescheurs, puis qu'ils le doivent sçavoir mieux que moy, je veux seulement le montrer aux curieux de la peche, qui se divertissent par fois à prendre du poisson dans les marais, saussés, viviers, ou petites rivieres, peut-être qu'il y en a beaucoup qui croyent être bien sçavans en cét art, lesquels pourtant ne sçavent pas pescher avec la seine, & le tramail de la maniere que je le vais dire.

Voyez dans la neufviesme Table la 18. figure. Supposez que l'espace depuis T, jusques à la lettre S. soit le bord du chantier où vous devez aborder le filet, vous l'estendrez dans l'eau comme un arc TZS, ou du moins vous luy donnerez cette forme quand vous le tirerez à bord afin d'y enfermer le poisson, lequel se retire toûjours vers le milieu Z, à mesure qu'on approche de la terre pour fuir le bruit qu'il entend, joint que les cordes des costez vont batant l'eau: ce qui l'épouvête & l'empéche de fuir par les bouts du filet, tellement que le poisson se laisse facilemẽt traîner jusques au chantier, & ne se tourmente gueres que lors qu'on commence à fouler l'eau pour tirer tout à fait le filet sur la terre, si bien que pour se sauver il met le nez ou la tête dans la bourbe, & laisse passer le filet par dessus luy, principalement la tanche & la carpe; pour l'empescher, il faut avoir toujours une longue perche V. qui soit legere, droite, unie & coupée en rond par le gros bout, & quand les deux bouts X, Y, de la seine ou du tramail seront abordez, ajoûtez-les en sorte que le bout de la corde du plomb soit sur la terre & coule tout au raiz du chantier jusques dans le fond aux lettres a, b, puis allongeant la perche dans l'eau, vous poserez son gros bout sur le bas du filet à l'endroit marqué de la lettre e, & là tournant deux tours, le filet s'envelopera à l'entour, lequel vous attirerez en pesant dans la bourbe jusques à ce qu'il soit à la lettre h, où étant, faut retourner la perche, & la tourner aussi deux tours pour amener le filet razant la vaze à la lettre L, & de là à la petite f, pour tirer aussi le plomb au lieu marqué i, faisant de même tour au tour du filet, amenant enfin le plomb a, au lieu marqué o, & le côté b, à la lettre P. De cette maniere, il n'y aura point de poisson qui ne soit forcé de quiter le fond, puis qu'on continuëra toûjours de fouler le fond de l'eau à chaque fois que l'on

NEUFVIE'ME PLANCHE.

Maniére extraordinaire pour prendre le Poiſſon, avec la Seine, elle ſert encore pour la Garenne qui eſt la Quatriéme Partie du 1. Tome. Table 9. page 116. 2. Partie du 2. Tome.



SIXIE'ME PLANCHE.

INVENTION NOUVELLE ET INFAILLIBLE POUR PRENDRE D'UN seul coup de Filet quantité de Poissons dans une Riviere ou il y a plusieurs Crosnes, Arbres, Herbiers, ou Rochers.

Table 6. Page 117. 2. Partie du second Tome.



fera approcher la corde du plomb, & aprés que le filet fera ainsi proche du bord, on prendra la corde du liege & celle du plomb, d'un même côté ensemble, pour tirer le filet hors de l'eau, prenant garde qu'en le tirant sur la terre, le plomb suive toûjours le fond de l'eau, autrement le poisson s'échapperoit par dessous le filet.

Pour prendre d'un seul coup de filet quantité de poissons dans une riviere. Si vous avez une riviere où il n'y a point de crônes, ou s'il y en a si grand nombre qu'ils ne se puissent tous fermer qu'avec beaucoup de filets, ou bien que vôtre riviere soit sans crônes, mais qu'elle soit fournie de quantité de forts herbiers, arbres renversez, ou de rochers, qui vous empéchent d'y pouvoir pécher de la même façon qu'on peche ordinairement avec des filets appellez seines, ou des tramaux, en des endroits où rien ne fait obstacle, car le poisson se retire quand il entend du bruit, ou bien qu'il voit les filets dans les crônes, ou parmi les rochers, arbres ou herbiers, dans lesquels il trouve sa retraite; ce qui fait qu'on ne peut le prendre qu'avec grande peine, & en petite quantité.

Pour prendre le poisson en ces endrois-là, nettoyez une belle place dans la riviere, étang, marais, ou fossé, où il y aura trente, quarante, ou cinquante pas de longueur, sans herbiers, ny autre empeschement, faites appaster au milieu de cette place avec des féves cuites, comme j'ay dit au chapitre precedent, & dés le premier jour que vous aurez jetté l'appas, piquez-y des perches au travers de l'eau, ainsi que je le fais voir par les figures 11. & 12. de la sixiéme table.

Pour cela faire ayez plusieurs perches non pelées, longues selon la profondeur de l'eau, bien droites, grosses comme le bras, & toutes unies tout du long, en sorte que le filet ne puisse accrocher, dont le gros bout sera coupé en pointe pour le faire entrer dans le fond de la riviere. Toutes ces perches ainsi preparées, mettez-les dans un bateau & vous en allez les planter, commençant de piquer la premiere E, tout au raiz du chantier, designé par les lettres A B, & de là traversant l'eau plantez-en une autre F, à deux toises plus loin, tirant à l'autre bord C D, aprés quoy vous en piquerez une troisiéme G, élognée de la seconde de deux toises, continuant ainsi de planter toutes les autres en droite ligne sur le bord E F G H, du lieu appasté, & le dernier comme H, joignant l'autre chantier, vous en mettrez encore autant sur l'autre bord R S T, de la place netoyée, lesquelles sont representées dans la 12. figure de la même façon que les autres. Quand elles seront toutes posées, vous les percerez à fleur d'eau d'un trou à mettre une cheville grosse comme le doigt, lesquelles chevilles doivent y entrer à l'aise, & avoir une coche ou un trou à leur gros bout pour y attacher une ficelle bien forte, longue d'un pied & demy. Toutes ces ficelles seront liées à une corde longue, ainsi qu'elle paroist par les petites lettres a, b, c, d, Les chevilles sont aussi montrées fichées dans chaque trous des perches, & marquées des lettres N, O, P, Q, ces perches estant ainsi accommodées, il faudra appaster soir & matin, jettant à chaque fois cinq ou six poignées de féves au milieu de l'endroit preparé & le jour precedent celuy de la pesche, vous appâterez de féves cuites avec l'Aloës, comme j'ay dit au chapitre cy-dessus, prenant soin de disposer les filets sur les deux ou trois heures aprés midy, en cette sorte.

Ayez deux tramaux aussi longs que contient la largeur du lieu, ou plûtôt la largeur de la riviere où l'on veut pescher, & commencez d'attacher la corde du liege sur le bord du chantier A B, & laissez aller au fond la corde du plomb, puis menant le bateau tout au long des perches E, F, G, H, on laissera étendre le filet jusques à l'autre rive C D, à laquelle vous attacherez pareillement la corde du liege, cela fait, estendez la corde des chevilles v, a, b, c, d, x, & liez un bout sur la terre à quelque branche ou piquet V, éloigné de la perche N, d'environ six pieds du côté de l'endroit appasté, puis menant le bateau au milieu de l'eau, prenez la corde du liege avec la main gauche, & levez peu à peu le filet tant que vous teniez le plomb, le liege & le filet froncé dans la même main, au droit de la perche F, vous ficherez la cheville O, par dessous dans le trou, & poserez tout le filet dessus. Aprés cela il faudra aller à l'autre perche G, en faire autant & continuer de perche en perche jusques à ce que le Tramail soit tendu de la forme qu'il paroist, on portera ensuite l'autre bout de la corde sur le chantier C D, vis à vis du milieu de la place appâtée, à laquelle corde on fera une boucle pour la passer sur un piquet K, ce filet ainsi tendu, on en posera une autre Y, figure 12. observant tout ce que je viens de dire, je l'ay representé seulement en ses cordes pour en faire mieux cônoistre la forme & les pieces particulieres, cottées des mêmes lettres que l'autre figure 11. L'un des bouts de la corde des chevilles ira aussi rendre au piquet K.

Quand tout sera prest, jettez à sept heures du soir le reste de vos féves dans le milieu de la place nette, & lors qu'il sera nuit, menez trois ou quatre personnes avec vous, lesquelles iront bien secretement deux d'un côté A B, & deux de l'autre C D, se separant pour se tenir chacun au droit du bout de chaque Tramail, sans en approcher pourtant plus prés de deux toises, sinon quand le signal aura été donné par celuy qui doit faire joüer les filets, les quatre personnes estant ainsi disposées, le plus prompt & à droit de la bande qui sera destiné pour donner le signal, prendra les deux bouts des cordes des chevilles, qui sont au piquet K, & en courant les tire de force, arrachant par ce moyen toutes les chevilles, qui donneront liberté aux filets de s'estendre & d'enfermer le poisson qui se trouvera mangeant l'appas que vous avez jetté entre les deux machines, en même temps qu'on a tiré cette corde, le signal se donne, & les quatres personnes courent promptement avec chacun une perche ajuster du bout du filet proche le bord, afin que rien ne puisse passer, & que les cordes du plomb marquées des lettres X Y Z, soit l'une sur la ligne E F G H, & l'autre sur R S T, par ce moyen le poisson se trouve enfermé entre les deux tramaux comme dans une cage, il ne restera plus qu'à le prendre : pour ce faire

M iij

a

deux hommes prendront chacun un bout d'un des filets, & l'approcheront peu à peu de l'autre, pendant que les autres fouleront les rives & le fond de l'eau, pour empescher que le poisson ne laisse passer le tramail par dessus luy, & pour l'obliger à fuir vers l'autre filet, on poursuivra tant que les deux tramaux se touchent, & que le poisson soit enfermé comme entre deux napes ployées en double, puis l'on retirera le tout hors de l'eau.

De cette façon il n'y a poisson si fusté qu'on ne prenne, & en grand nombre. La methode de faire un tramail se voit par le 44. chapitre du premier livre. Je dois pourtant vous avertir, qu'on ne peut pescher avec l'invention proposée dans une eau courante, parceque le cours de la riviere empescheroit les filets de s'étendre, & se tenir sur les chevilles : c'est pour quoy vous devez toûjours choisir un endroit où l'eau ne soit trop rapide, afin de ne pas travailler inutilement.

Autre maniere pour prendre le poisson au feu dans l'eau courante. Si vous desirez pescher du poisson la nuit avec feu & filet, de la même façon que j'ay montré au chapitre precedent, dans une eau courante, faut trouver un moyen de tenir vôtre filet arresté & ployé au milieu de l'eau, en un seul endroit le plus serré qu'il se pourra, comme j'ay déja dit, autrement l'eau le pourroit emporter.

Voicy l'invention dont je me sers, & qui est representée par la 14. figure de la septiesme Table. Quand vous aurez destiné l'endroit où vous voulez arrester le filet, par exemple le lieu marqué des lettres A B C D, éloigné du bord du chantier E F, selon l'estenduë ou largeur de la riviere, piquez-y un bon gros pieux de bois C, qui soit fort & droit, bien uny en toute son estenduë, de crainte que le filet ne s'y accroche, & de longueur convenable à la profondeur de l'eau, hors de laquelle il en paroistra seulement la longueur d'un pied pour poser le filet auprés, mettant le premier bout B, & tournant le filet à demy au tour du pieux C, & quand il sera à la lettre D, il faudra retourner vers le B, & continuer de le ployer ou arranger comme vous avez commencé tant que vous soyez au bout A, de sorte que le plomb soit au fond de l'eau, & le liege au dessus, cela fait, attachez une corde au bout B, & portez son bout à terre au piquet F, liez-en une autre au bout A, du filet, & menez pareillement l'autre bout au piquet E, le filet sera tendu en estat. On fera l'amas de bois pour le feu au droit du filet à la lettre G. Ne manquez pas d'observer que le filet soit posé toûjours contre le pieux au dessus du cours de l'eau & non au dessous, par exemple si le cours de la riviere vient du côté d'orient, le filet doit être posé du même côté au dessus du pieux C, car s'il estoit de l'autre, l'eau l'emmeneroit.

Il faudra faire le reste de même qu'il a été dit au chapitre precedent, sinon que l'homme qui tiendra la corde E, tirera plûtôt & plus fort que l'autre, qui tiendra celle marquée F, d'autant que le cours de la riviere menera assez le filet vers en bas, celuy-cy ne tirera pas sa corde qu'il ne sente le filet être tout à fait hors de l'eau prés le pieux, c'est pourquoy la corde E, doit être toûjours éloignée du feu G, de cent pas plus que l'autre corde F.

Pour empescher les carpes & autres gros poissons de sauter par dessus les filets. Cette invention étant extraordinaire, comme elle est avantageuse & facile dans son execution, j'estime que le Lecteur sera en quelque façon satisfait du secret que je luy veux apprendre ; il faut remarquer la 39. figure de la septiéme table du premier livre, qui doit servir à nôtre ruse, c'est une sorte de tramail qu'il faut avoir pour pescher selon nôtre dessein, la composition en est contenuë au 44. chapitre du même premier livre, & en ce lieu vous sçaurez comment il s'en faut servir par la demonstration de la 15. figure, dessignée en la huitiéme table de cette partie.

Supposez que la bande noire A B Q R, soit le chantier ou la rive de l'eau à laquelle on veut aborder le filet, & où on croit qu'il y a de la carpe ou autre gros poisson, étendez le filet comme pour pescher à l'ordinaire, c'est à dire d'en poser un bout C, au bord de la terre & étendre le reste dans l'eau en demy rond, tapportant l'autre bout D, pareillement sur la terre, de façon que le plomb soit au fond de l'eau, & le liege joignant la rive, faites aprés approcher le filet volant, qui est cousu du tramail GHI, ce qui se fera facilement en tirant la corde P, par ce moyen le liege K, du filet simple se trouvera à l'endroit Q, & l'autre côté L, à la lettre R M, au chiffre 8. & N, au chiffre 7. qui formera le même arc que le principal filet, si bien qu'aprés cela vous pourrez fouler le fond & le bord de l'eau avec le boutoir figure 16. pour contraindre le poisson de se mailler, & s'il est trop ruzé il fera effort pour sauter par dessus le liege, comme il avoit accoûtumé : mais il trouvera le filet volant, qui luy fermera le passage, si bien que n'ayant pû s'échapper, il tâchera de se sauver au travers du tramail, où il se maillera, & si vous étes assuré d'abord, qu'il y a de gros poissons dans l'enseinte que forme le filet, il faut auparavant de fouler dans le milieu, approcher peu à peu les bouts du tramail l'un de l'autre, tant que vous voyez que les deux lieges du filet simple puissent atteindre l'endroit Y Z, & qu'il n'y ait pas plus de quatre ou cinq pieds entre les deux cordes, en cette maniere aucun poisson ne pourra échapper de vos filets.

Je croy que ce que j'ay dit de cette pesche suffit pour en faire connoitre la theorie, la pratique vous montrera le reste.

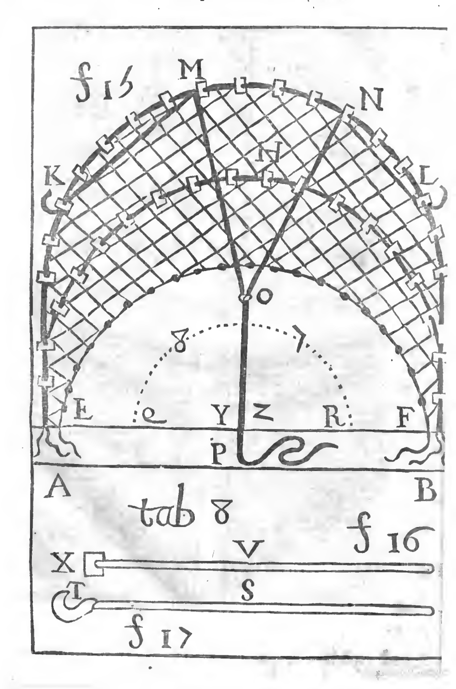
Pour prendre toutes sortes de poissons en quantité avec le feu & les filets. Le secret de prendre le poisson la nuit avec feu & filets, doit être en quelque consideration : j'ay déja dit aillieurs que le poisson est curieux d'aller voir où il a entendu du bruit, c'est pourquoy il est assez facile d'en prendre par la maniere cy-aprés enseignée, soit dans une riviere ou bien dans un estang.

Choisissez une place qui aura d'estenduë pour le moins quarante ou cinquante pas en quarré, sans herbiers, bois, rochers, ou autre chose qui puisse empescher d'y traîner un grand filet, si c'est dans un étang que vous vouliez pescher, voyez la 13. figure de la septiesme table, je suppose le lieu destiné pour la pesche être dessigné pour l'arc ou ligne courbe pouctuée, marquée des lettres O P D Q, & la longueur I L, le bord de la terre auquel on doit aborder le

HUICTIEME PLANCHE

METHODE NOUVELLE ET INFAILLIBLE POUR EMPESCHER LES CAR
& autres gros poissons de sauter par dessus les filets.

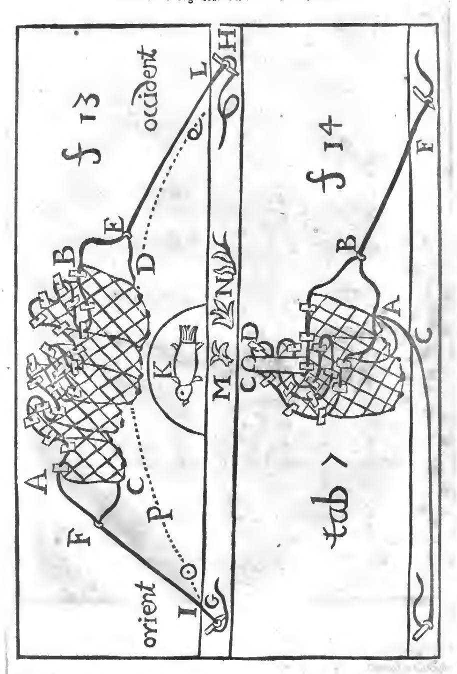
Table 8. Page 118. II. Partie du II. Tome.



SEPTIEME PLANCHE

AUTRE MANIERE POUR PRENDRE LE POISSON AU FEU
dans l'eau courante.

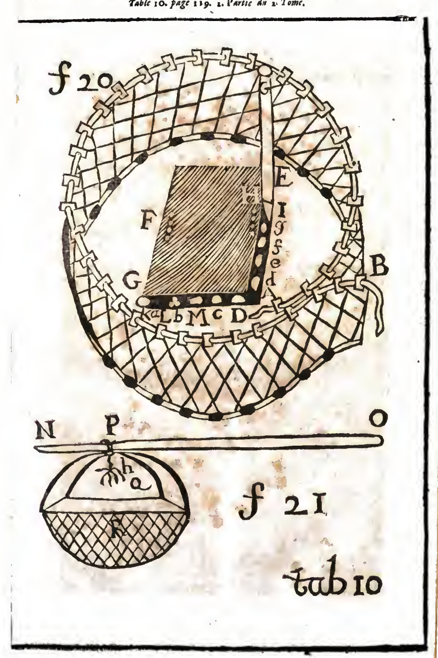
Table VII. Page 118. II. Partie du II. Tome.





DIXIEME PLANCHE.

il faut pêcher le fond ou porte & V. le mot de Carrelet dans la seconde partie du I. Tome page 14. Table 10. page 119. 2. Partie du 2. Tome.



filet ; il sera bon d'appaster trois ou quatre jours de suite dans le milieu de cette place, nette, comme à deux toises proche du bord, à l'endroit marqué du petit arc ponctué x, afin d'accoustumer le poisson en ce lieu-là, & le matin du jour que vous desirez pescher, appastez avec des feves purgatives cuites avec de l'aloes, ainsi que j'ay montré en son lieu, & soyez sur le lieu prest à tendre le filet sur les deux ou trois heures aprés midy, en cette sorte.

Mettez un grand tramail, ou une seine dans un bateau sur le bord P D, de la place nette ; il faudra y poser le filet dans ce lieu là, de la même façon qu'il paroit par les lettres A B C D, c'est à dire qu'il soit arrangé en un monceau, de telle sorte qu'en tirant les deux bouts E F, il se puisse étendre de toute sa longueur sans s'emestrer, & qu'il ne paroisse pourtant point dans l'eau, que comme quelque piece de bois esloignée du bord M N, de quarante ou cinquante pas, on attachera une longue corde au bout E, qui aura son autre bout à terre, liée à un piquet H, & un autre au bout F, dont le bout sera pareillement au bord de la terre, à l'endroit marqué de la lettre G, éloigné du lieu appasté x, d'environ cent pas plus ou moins, selon la disposition du lieu, & que la place où sera mis la pasture se trouve justement entre les deux cordes G H, & droit à droit du lieu où est le filet, lequel étant ainsi disposé il ne faut plus faire de bruit proche de là, mais seulement faire un petit amas de bois sec & de pailles sur le bord de l'eau entre les deux lettres M N, pour y mettre le feu quand il sera temps, puis retirez-vous jusques à la nuit, environ huit ou neuf heures du soir, & remarquez que plus le temps est obscur, & meilleur est cette maniere de pesche. La nuit estant venuë, le poisson sera sorty des crônes, herbiers, & cochers, il ne manquera pas de se trouver où il a de coûtume de manger l'appas, principalement celuy qui aura mangé des feves qu'on y a jettées le matin, à cause qu'il sera le plus affamé, ayant vuidé par le moyen de l'aloës qui a boüilly avec les feves, ne manquez donc pas d'y aller à l'heure convenable pour faire cette pesche, & de mener avec vous deux ou trois personnes, dont l'une ira sans bruit prendre la corde G, sans la faire aucunement remuer dans l'eau, & l'autre prendra de même la corde H, & tous deux s'arresteront jusques au signal que vous leur donnerez, vous irez aussi le plus secretement que vous pourrez mettre le feu au bois M N, preparé pour cet effet, aprés quoy faut vous coucher sur le ventre tout au bord de l'eau, afin de voir & entendre remuer le poisson, qui viendra au feu par curiosité. Aussitost que vous en appercevrez jettez luy des feves en abondance, & soyez un demy-quart-d'heure à l'amuser ; & lors que vous vous douterez qu'il y en peut avoir abondamment, donnez un coup de siflet à vos gens pour le signal, lesquels tout aussi-tost tireront leur corde le plus promptement qu'il se pourra, afin de faire étendre le filet qu'ils ameneront de chaque bout à terre un peu en rond, comme l'Arc ponctué O P D Q, afin que le poisson s'y arreste, l'un étant abordé à l'endroit marqué O, & l'autre à la lettre Q, il faudra avec des boutoirs, comme celuy figure 16. dans la huitiéme table batre & fouler le fond & le bord de l'eau, & approcher petit à petit les deux bouts du filet l'un de l'autre, à l'endroit marqué K, & lors qu'ils seront joints ensemble, prenez avec les mains les deux cordes plombées du bas du filet, & deux autres personnes prendront chacune la corde du liege, puis vous tirerez tous trois le filet tout doucement au raiz de terre, tant qu'il soit hors de l'eau.

Comme il faut pescher le fond ou porte. Vous pouvez, comme je viens de dire, pescher cette sorte de garenne de mois en mois, ou tous les quinze jours, s'il y a du poisson, ce que vous connoitrez, quand approchant avec le bateau vous remuërez un peu avec une perche au tour du fond, & qu'il en sortira comme de petites boureilles, ou que l'eau fera quelque boüillon, car c'est un signe evident qu'il y a du poisson retiré dessous, vous pecherez donc en cette sorte.

Voyez dans la dixiéme table la 20. figure qui represente la garenne, ou porte marquée tout au tour de lettres F C K L M D H E, ayez dans vôtre bateau une perche avec un crochet au bout figure 16. de la huitiéme table, & un ou deux boutoirs figure 17. avec un tramail assez grand pour enclorre une espace de six ou huit pieds de distance au tour du fond, lequel vous tendrez ainsi qu'on le voit par la figure, laissant premierement le bout A, dans l'eau, & faisant comme un cercle, environnez la garenne, & rapportez le bout B, contre A, de façon qu'il avance sur l'autre de deux pieds, comme vous le voyez dessigné, afin qu'il ne puisse rien sortir de vôtre enceinte ; cela fait, il faudra avoir un bon gros pieux de bois G H I, bien uny en toute son etenduë, qui sera de longueur proportionnée à la profondeur de l'eau du lieu qu'on veut pescher, & qu'il soit ferré en pointe par le gros bout H, afin de le mieux faire entrer dans le sable, on le piquera tout au raiz le milieu du bord de la porte à l'endroit marqué de la lettre I. où il doit tenir bien droit & ferme dans le fond de l'eau, puis avec le crochet de fer vous accrocherez la porte par quelqu'un des trous qui sont à l'autre bord F, & la leverez toute droite contre le pieux G, & passant une corde dans un de ces troux, il faudra la lier bien fort au haut du pieux, au lieu marqué de la lettre G, quand elle sera attachée, arretez le bateau, & prenez les boutoirs pour fouler le fond de l'eau parmy les pierres, & contraindre le poisson de se mailler dans le filet, & lors que vous verrez que tout sera pris, levez le tramail pour en oster le poisson, qui sera dedans, & remettez la porte en l'estat qu'elle étoit auparavant, pour y repescher une autre fois quand il y sera bon.

Si vous desirez faire le filet vous même, la maniere d'y travailler est contenuë dans un autre endroit.

Moyen pour faire entrer facilement le poisson dans les filets dormans. Je n'auray pas grande peine à persuader à ceux qui entẽdent un peu la pesche, que le poisson de chaque espece cherche son semblable, & prend plaisir de se promener avec luy, ors le brochet, qui ne cherche son semblable que pour le manger, il cherche aussi toutes sortes d'autres poissons de quelque espece

qu'ils soient, pour les devorer, c'est pourquoi il est pris facilement aussi bien que la tanche, non par la même raison, mais a cause qu'elle est toûjours affamée ce qui fait qu'elle court d'abort au lieu, où elle voit quelque chose d'extraordinaire, & n'a pas crainte des filets, comme les autres poissons.

J'ay souvente fois experimenté que le poisson cherche son semblable, & pour en faire l'experience je me servois d'un filet dormant lequel n'avoit qu'une entrée, & le tendoit ordinairement sous une Arche d'un petit pont, en sorte qu'il bouchoit toute la passée de l'Arche, le poisson entroit dedans, & allant voir le matin, aprés que le soleil estoit levé, à mon filet, j'appercevois celuy qui estoit pris, & d'autre poisson de même espece qui tournoit à l'entour pour y entrer, & ayant levé le filet hors de l'eau, j'en trouvois dedans de semblables: ce qu'ayant bien remarqué, j'ay mis depuis dans mes filets dormans, une piece de poisson de l'espece qui se trouve sur le lieu, de cette façon je n'étends jamais à faux.

Lors que je ne puis avoir de poisson pour mettre dans mes filets, j'y mets quelques appas attrayans, ou des fleurs de diverses couleurs vives, & quelquefois j'y mêle l'appas, & les fleurs avec le poisson vivant.

Je dois pourtant vous avertir, que le poisson que vous mettrez dans vos filets sera bien meilleur venu du lieu même où vous tendez, que d'un autre endroit, parce que les poissons s'entreconnoissent, comme je l'ay appris par experience.

La composition d'un appas pour attirer le poisson dans les filets dormans. Vous prendrez quantité de poisson dans l'eau courante avec les filets dormãs, si vous y mettez quelque appas qui ait l'odeur forte, l'attachant de telle façon qu'il soit suspendu comme au milieu du filet, il sera bon d'y mettre tout au tour cinq ou six fleurs de couleurs vives, parce que la curiosité de les voir fait venir le poisson de loin, & l'eau courante emporte avec elle peu à peu de l'odeur & du goust de l'appas, & comme le poisson cherche naturellement à monter contre le cours de l'eau, & nage la gueule ouverte, il savoure cette eau, & flerant l'odeur, & le goust de l'appas que l'eau emmene, il monte encore plus viste pour chercher l'origine de ce qu'il sent, & lors qu'il approche il apperçoit les fleurs, qu'il croit estre l'appas, c'est pourquoy il entre sans crainte dans le filet, & depuis qu'il est entré il tâche de manger la pâture, & la becquetant, il en fait sortir davantage d'odeur, & de goust, qui excite les autres à s'en approcher avec plus d'ardeur.

Quelques pêcheurs mettent des os de pote salé, dont on a tiré la chair aprés estre cuite.

D'autres y mettent de la tourte de chenevis, autrement le marc de la graine de chanvre ou cheneviere, de laquelle on a tiré de l'huile, le poisson est friand de ces deux sortes d'appas, & principalement du dernier.

Mais le meilleur appas de tous, & qui coute aussi davantage, est fait d'un levraut corrompu & à demy pourry, qu'il faut embrocher & faire rostir à petit feu, & l'arroser de miel à mesure qu'il tournera, y employant comme environ une chopine de miel, & quand il sera demy cuit on sera des rosties de pain blanc, qu'il faut mettre dans la casse ou lichefrite par dessous le levraut, en sorte que continuant de l'arroser, le miel & la recepte tombent sur les rosties, & quand la viande sera assez cuite, on la tirera du feu, & l'on fera encore d'autres rosties pour les faire imbiber du miel jusques à la derniere goutte.

Lors que vous tendrez un grand filet dormant, mettez-y dedans un morceau du levraut, & de la rostie, qu'il faudra tenir suspenduë dans le milieu du filet, & vous verrez un merveilleux effet.

Moyen pour tendre, & pescher le poisson avec un filet appellé quinque-porte. On trouvera ailleurs la description du nouveau filet que je nomme Quinque-porte, parce qu'il a cinq entrées ou portes, j'explique maintenant comment on le doit tendre, soit dans un Estang, ou dans une Riviere, ou bien dans une eau dormante, ou rapide.

Faites provision de quatre perches bien fortes & droites de longueur convenable, selon la profondeur de l'eau où le filet doit estre tendu, elles seront coupées en pointe par leur gros bout, ainsi qu'elles paroissent dans la 1. figure de la quatriéme table, il faudra le cocher à un pied proche de la pointe, & y attacher à chacune le coin du bas du filet E, F, G, T, & à quatre pieds plus loin tirant vers le petit bout des perches, y lier pareillement les quatre coins du haut A, B, C, D, le bas du filet, & la piece quarrée: à laquelle il n'y a point de goulet ou d'entrée, le filet estant ainsi attaché aux perches, on le mettra dans un bateau pour le mener au milieu de l'eau, & le poser en cette sorte, si c'est une eau courante faites arrester le bateau au travers du courant, & prenant les quatre perches ensemble enfoncez-les toutes droites dans l'eau, puis vous en piquerez une dans le fond la plus droite & le plus avant que vous pourrez; supposez par exemple, que cette perche soit celle marquée de lettres D G, prenez l'autre perche B F, qui la suit, & la tirez tout au raix, & au long du bateau, jusques à ce que le costé du filet soit étendu bien roide, & la piquez pareillement bien fort, & droite tout au raiz du bateau, en droite ligne de l'autre: ce fait, retirez vous, & tournez le bateau pour l'arrester de son long au courant de l'eau, pour planter une perche A E, ainsi qu'on a fait les deux autres, & de là tournant encore le bateau, l'on ajoutera la quatriéme perche C T, de sorte que les quatre perches estant piquées bien fermes dans le fond, ce filet soit tendu en forme quarrée de la façon que vous le represente la 1. figure si c'est dans l'eau courante, comme j'ay déja dit, que vous vouliez tendre le filet, elle fera remuer les perches sans cesse, & par consequent tout le corps du filet, ce qui épouvantera le poisson. Pour remedier à cet inconvenient, vous aurez six ou sept bâtons longs de neuf ou dix pieds chacun, que vous lierez bien ferme par le haut des perches pour les tenir en estat.

Et pour mieux faire comprendre la façon d'attacher ces bâtons, supposez qu'ils soient representez par les lignes ponctuées, marquées des petites lettres a. b, c, d, prenez par exemple les deux bouts lettre a, & les liez en croix avec le haut de la perche A E, & reprenant un

autre bâton, attachez-le avec le bout d'un de ces deux là à l'autre perche C. T, à l'endroit cotté b, & reprenant un quatriéme bâton, liez-le pareillement d'un bout avec l'autre d, & l'autre à la lettre c, par ce moyen on tiendra le filet en estat arrêté dans l'eau, il sera encore plus assûré, & mieux tendu si on attache deux autres bâtons en croix, & les mettre de coins en coins opposez, sçavoir un bout à la perche A a, l'autre à celle marquée D d, & la seconde d'un bout à la perche C B, & l'autre à la marque B C, mais si vous tendez le filet dans un eau morte, comme un étang, un vivier, un fossé, ou marais, il suffit de piquer les quatre principales perches du filet, pourveu qu'elles soient plantées bien droites & en quarré.

J'ay dessigé la 8. figure avec des traits seulement, & les mêmes lettres disposées comme celles de la 1. figure, pour en faire mieux comprendre la forme & les proportions.

Democrite dit que pour faire assembler toutes sortes de poissons en un lieu, il faut prendre du sang de bœuf, du sang de chevre, du sang de brebis, de fiente du bœuf qui est aux petites entrailles, de fiente de chevres des petites entrailles, de fiente de brebis de petites entrailles, du thin, d'origant, du pouliot, de sarriette, de marjolaine, d'ail, de lie de vin odoriferant, de chacun une partie, puis de graisse, ou de moüelle des mêmes bêtes, ce que bon vous semblera pilez le tout separement ou ensemble, & redigez en petites masses, lesquelles jetterez au lieu où penserez qu'il y ait des poissons, une heure auparavant, puis les environnerez de vos filets.

Quand vous voudrez prendre toutes sortes de poissons vous n'aurez qu'à prendre du sang d'une chevre noire, de lie de vin odoriferant, de pâte de farine d'orge, mêlez le tout ensemble, & y adjoutez du poulmon de chevre, couppé bien menu, Democrite.

Hermes enseigne que pour attirer les poissons faut peler des orties avec l'herbe de quinte-feüeille, & y adjoûtez le suc de joobarbe, autrement aizoum, & vous frottés les mains, puis jettez le marc en l'eau où il y aura force poissons, vos mains estant mises en l'eau, attireront les poissons en abondance, de même en advient si l'un met telles mixtions en une nasse à pécher, ou en filets ou petits rets.

Pour faire venir le poisson au lieu que l'on voudra, par M. Lemery. Cuisez de l'orge en eau tant qu'elle soit crevée, & la cuisez avec reguelisse, un peu de momie, & de miel: broyez tout ensemble en un mortier tellement qu'il soit dur comme pâte, laquelle vous mettrez en boëtes que vous ettouperez bien, & quand vous voudrez pêcher en un lieu, prenez de la grosseur d'une noix, & le mettez cuire en un pot de terre avec deux poignées d'orge nouvelle, & un petit de reguelisse, & le laissez tant qu'il n'y demeure quasi point d'eau: puis le jetterez au lieu où vous voudrés faire venir le poisson, & il s'y assemblera.

Pour prendre du poisson, Prenez l'herbe serpentaria, de laquelle tirez le jus, dont vous froterés vos mains, & le poisson s'en approchera, & se laissera prendre les tenant dans l'eau, l'heure propre à pêcher est les cinq à six heures du matin.

Pour le même. Prenez chair de heron, & la mettez dans un pot bien luté, avec du musc, de l'ambre, & de la civette: matez le pot dans un chauderon plein d'eau que vous ferez bouillir, jusqu'à ce que vous connoissiez que ladite chair soit convertie en huile, alors tirez la bouteille, & en retirerez l'huile duquel vous froterez vôtre linge ou filet, & tous les poissons s'y viendront prendre.

Pour le même. Il faut tuer un chat en l'étouffant, sans le faire seigner, & l'ayant écorché & vuidé, le faire rotir à la broche, sans larder, ny arroser, & garder ce qui en dégoûtera, qu'il faut méler avec jaunes d'œufs, & huile d'aspic par partie égales, que vous incorporerez bien ensemble dans un mortier en consistance d'onguent, & vous en servirez comme dessus.

Pour prendre du poisson. Prenez fiante de cheval recente, & la mettez dans un sachet ou rets, & le tout dans l'eau, & le poisson s'y assemblera.

Pour le même. Prenés du mercure crud que vous mettrés dans une petite fiole de verre bien epitée, laquelle vous attacherés à une ficelle, & descendrés au fond de l'eau la nuit, specialement quand il fait clair de lune, & vous verrés assembler multitude de poisson.

Pour prendre du poisson. Prenés huile de cacomille, & la mettez dans une fiole, & quand vous voudrés pêcher, il faut avoir des vers de terre, & les faire mourir dans la dite fiole d'huile & de ces vers en amorcer l'hameçon.

Pour faire venir le poisson au lieu que l'on voudra. Cuisés de l'orge en eau tant qu'elle soit crevée, & la cuisés avec reguelisse, & un petit de momie, & de miel, broyés tout ensemble en un mortier, tellement qu'il soit dur comme pâte laquelle vous mettrés en boëtes que vous étouperés bien, & quand vous voudrés pêcher en un lieu prenés en de la grosseur d'une noix & le mettés cuire en un pot de terre, avec deux poignes d'orge nouvelle, & un petit de teguelisse, & le laissez tant qu'il n'y demeure quasi point d'eau; puis le jettés au lieu où vous voudrés faire venir le poisson, & il s'y assemblera.

Pour prendre du poisson. Prenés l'herbe serpentaria de laquelle tirez le jus, dont vous frotterés vos mains, & le poisson s'en approchera, & se laissera prendre les tenant dans l'eau, l'heure propre à pêcher est les cinq à six heures du matin.

Pour le même. Prenés graisse de heron, momie, galbanum de chacun deux dragmes, musc un grain, d'eau de vie deux onces; melez tout ensemble dans une écuelle de terre sur un feu doux, & le remuez jusqu'à ce qu'il soit épais comme bouillie: gardez le dans une écuele de plomb, & en frottez l'hameçon, ou la jambe d'une ligne, ou le liege, & tous les poissons viendront, & on les prendra avec la main.

Autrement. Prenés une mullette de heron, qui est le boyau ou la fressure, coupez la par morceaux, & la mettez dans une fiole de verre que vous estouperés bien avec de la cire; puis la mettés dans du fien de chaval bien chaud, & la laissez reduire en huile qui sera dans dix ou quinze jours; puis prenés d'assafetida, & la melerez avec ledit huile; tout viendra en miel duquel vous engraisserez une corde, bâton,

ou perche, ou bien l'appas que vous mettrez à l'hameçon.

POITRINE DE VEAU. On peut dire que la poitrine de veau est une des parties la plus delicate de cet animal : on s'en sert si l'on veut pour faire du potage, & comment. On en prend une qu'on fait boüillir, & aprés qu'elle est cuite on la tire pour la farcir entre la peau & les petites côtes, puis on la dresse sur le pain, en versant dessus le boüillon dans lequel elle a cuit. La sauce dont on l'apprête est ordinairement composée de blancs de chapons, de roüelles de mouton, & de quelques ris de veau, mêlez de champignons, de sel, de poivre, & d'épices, le tout passé en ragoût.

Poitrine de veau en ragoût. Il n'est rien de plus excellent qu'une poitrine de veau en ragoût, lors qu'on sçait l'art de l'accommoder ; & pour y parvenir on commence d'abord à la passer au roux, & à la faire cuire dans une casserolle avec du boüillon & un verre de vin blanc, avec du sel, du poivre, du cloud de girofle, de la muscade, & quelques fines herbes : & quand elle est ainsi cuite, on prend des champignons & un peu de farine qu'on passe à la poële avec le même lard qui a servi pour la roussir, puis on mêle le tout, & on le mange de cette maniere.

L'on sert encore la poitrine de veau rôtie à la broche, ou boüillie au pot, ou fricassée en guise de petits poulets.

Poitrine de veau en Marinade. Ayez une poitrine de veau, coupez-la par gros moureeaux, & faites-les mariner dans le vinaigre, sel, poivre, clouds de girofle, ciboules, laurier ; laissez-les dans cet assaisonnement pendant trois heures, ensuite faites une pâte claire avec de la farine, du vin blanc, & des jaunes d'œuf : trempez vôtre viande dedans, & la faites frire dans du sain-doux, puis servez-la.

Pour les maladies apelées vulgairement le POIL. Pilez des écrivisses vivantes, qu'elles soient de mer, ou de riviere, il n'importe, batez & les apliquez sur les mamelles. Sinon prenez la chair d'huitres, ou moules, pilez-les & les mettez sur le sein. De la Haye.

POIVRE. Il y a de trois sortes de poivres, le long, le noir & le blanc. L'arbre qui porte le poivre long, est petit, les deux autres ont grand raport ensemble, sinon que celuy qui produit le blanc, a les feüilles plus menoës, & plus molles, & son poivre plus aromatique, & de meilleur goût que les autres. L'on se sert peu de poivre en medecine que pour mettre dans des antidotes ou theriaques, encore le long est plus employé à cause qu'il est plus piquant, & un peu amer ; en avalant dans une cuillerée de boüillon six grains de poivre blanc entiers, dissipent les ventositez, & ôtent les tranchées, mais l'usage immoderé du poivre empéche d'engendrer.

Il rafraichit moderément, & il est digestif, comme son goût amer le marque, & desiccatif, l'endroit incarnat de la fleur beuë avec de l'eau est bonne contre l'esquinance, le mal caduc des petits enfans, & contre les serpens qui fuyent la fumée de l'herbe quand on en brûle.

Poivre d'inde de Guinée. Qualitez, il est ch. & sec au 4. d.

Descr. Ses feüilles sont plus grandes que celles du solan : sa tige est haute d'une coudée avec force branches vertes & noüées : ses fleurs sont blanches, d'où sort un fruit fait comme une graine, il est d'abord vert, ensuite il devient rouge, luisant comme du coral, & si piquant au goût qu'il surpasse toute sorte de poivre. Dans ses cornets est enfermée sa graine qui est petite, blanchatre, & de même goût.

Lieu. On en trouve presque dans tous les jardins des curieux, il meurit en septembre.

Propr. Il est fort mordicant & caustic : on s'en sert dans l'assaisonnement des viandes, à cause qu'il est de meilleur goût que le poivre commun : & pour le rendre plus agreable, on pile les cornets avec la graine qu'on incorpore avec de la pâte, & on en fait du biscuit, ce poivre fortifie, resoud les ventositez ; il est bon à la poitrine, & à ceux qui sont froids.

Poivre noir, Ital. *Pere*, Esp. *Pimenta*, All. *Pfeffer.*

Qualité, ch. & sec à la fin du 3. D.

Descr. Le grain du poivre noir est assez connu parce qu'il est employé dans la pluspart des viandes : c'est pourquoy, nous parlerons de ses qualitez, & de son usage. Quelques curieux en cultivent l'arbre en ces pais, c'est un petit arbrisseau qui a les feüilles larges sans dentelure, & porte son fruit en façon de grappe.

Lieu. Il croit és isles de la Mer Indienne.

Propr. Il provoque l'urine, il est bon contre le venin, & sert à la digestion, quand il est mêlé dans les viandes, étant beu, il sert contre les tremblemens de fiévres intermittentes, mâché avec de raisins de passe, il purge les flegmes de la tête, il ôte les douleurs du ventre, & excite l'appetit, mangeant cinq grains entiers tous les jours une heure avant le repas, cela sert à ceux qui ont des douleurs d'estomac, qui procedent de ventositez ou de cruditez, il est bon dans les viandes des Vieillards, & à ceux qui sont de complexion froide.

POLIUM, 2. Especes.

Qualitez, ch. & sec au 2. D.

Descr. La seconde espece de polium est une plante qui rampe par terre, & jette quantité de feüilles, qui sont un peu plus petites que celles du romarin commun, outre qu'elles sont plus dures, & blanches à l'envers, ses tiges sont minces, rondes, blanchâtres, & souples, & produisent à leur cime des têtes aussi blanchâtres, & presque semblable à celles du precedent polium de montagne.

Lieu. Elle croit sur les côteaux aux endroits secs, fleurit en May, & Juin.

Propr. Elle est moins efficace que l'autre, sa decoction beuë, est bonne contre les morsures des serpens, aux hydropiques, & à ceux qui ont la jaunisse, estant prise avec du vinaigre, elle est bonne à ceux qui souffrent de la ratte, elle nuit à l'estomac, & cause des maux de tête : elle lâche pourtant le ventre, & provoque les mois.

Polium, 1, Ital. *polio.*

Qualitez. ch. au 2. D. sec. au 3. D.

Descr. Le polium est une petite herbe blanchatre, qui a les feüilles longuettes, dentelées tout au tour, environnant en touffe sa tige depuis la racine jusqu'à la cime, par égaux intervalles, en ayant de petites qui accom-

pagnent les grandes, ses tiges sont droites, rondes, dures comme du bois, & blanchâtres: elles ont a la cime des fleurs jointes ensemble comme de petites têtes, à la façon du thim, qui sont fort odoriferantes: mais d'une odeur aiguë.

Lieu. Il naît dans les montagnes, dans des lieux maigres, il fleurit en may & en juin.

Propr. Il est amer au goût, incisif, aperitif, & abstersif, sa decoction guerit l'oppilation des parties nobles, & interieures: elle provoque l'urine, & les mois; étant verd il sert à fermer les blessures, & particulierement les plus profondes, estant appliqué frais sur le front il est bon aux cataractes, & a l'obscurcissement de la veuë, & il n'y a point de meilleur remede.

POLIPE. *Le polipe porte le nom d'un poisson que l'on appelle* Multipedes, qui veut dire plusieurs pieds, c'est pourquoi il lui ressemble d'autant qu'il s'attache dans la partie interne du nez, & se glisse petit a petit jusqu'à ce qu'il soit parvenu au palais, il est engendré d'une humeur acre, brulée, & melancolique qui est dure, seiche, douleureuse, & puante, il commence d'abord par une petite pustule en maniere de pois chiche, puis peu a peu s'étend, & grossit, il differe des ulceres du nez, d'autant que ceux-cy sont molasses, pendans, & qui approchent de la couleur du poulmon.

Comme il ne faut pas negliger les moindres ulceres, crainte qu'il n'en arrive de facheux accidens, il est aussi de la prudence de soigner au polipe, d'abord en commençant par les saignees, & les remedes generaux, comme medecines composées avec sirop de roses pâles, confection hamec, pilules sine quibus, ou d'agaric, ou d'aloës & des lavemens de jour à autre: en suite l'on recevra pendant quelques jours la fumée de tabac par le nez y appliquant à même-tems un peu de tabac en feuille.

Sinon l'on prendra une once de gomme d'assa fœtida que l'on fera tremper dans du fort vinaigre pendant une nuit, en suite l'on y mêlera une dragme de verd de gris en poudre, & l'on appliquera dessus l'ayant auparavant un peu entamé, l'on fera boüillir des feüilles de bistorte, & de la decoction; l'on tirera par le nez, ou l'on portera au col de la racine de Polipode, ou l'on fera tirer le Polipe par un habile Chirurgien.

Polypode, Ital. *Polypodio*, Esp. *Filipodio*, Allem. *Baunfarn.*

Qualitez, sec. du 2. au 3. D.

DESCR. *Polypode.* La premiere a les feüilles comme le ceterach, bien que plus longues, plus vertes & plus decoupées, sa racine est veluë, remplie de certains cheveux qui ressemblent à ceux du poisson Polipode, grosse comme le petit doigt de la main, verte au dedans & noire au dehors, d'un goût doux & âpre.

Lieu. Il croit és pierres chargées de mousse, & aux vieux troncs des arbres, il ne fleurit point & ne porte point de graine, il garde ses feüilles en esté & en hyver, mais en produit des nouvelles en avril.

Propr. Celuy qui vient sur les arbres est le meilleur, & particulierement sur les chênes: le plus naturel est celuy qui n'est ny trop frais ny trop vieux, parce qu'il auroit ou trop, ou trop peu d'humidité, il échauffe au 2. degré, le nouveau lache & le vieux resserre. On cuit sa racine dans du boüillon de poulet, ou avec de la Mauve ou de la Bette, pour lâcher le ventre, sa poudre prise dans l'Hydromel purge le flegme & la bile.

Polipode. Le Polipode croît ordinairement sur des rochers, ou au pied des vieux arbres, celuy qui croît proche le chêne est le meilleur, sa racine un peu concassée & boüillie avec des mauves, ou de la poirée ou du poisson, ou avec une poule, purge doucement, l'on en fait aussi de la tisanne, & souvent on la met en poudre dans des medicamens pour evacuer la bile, & le flegme; prise en guise de tabac bien pulverisée consume le polipe; & portant de ses racines penduës au col, empêche toutes les maladies qui pourroient arriver au nez.

Quand on voudra polir les vieux ouvrages d'argent, & les rendre comme neufs; il faut prendre les especes de monnoyes, ou quelque autre œuvre antique quelle que ce soit, ou neuve, & les mettez sur des charbons allumez, les tournant toûjours jusques à ce qu'elles reçoivent couleur de cendre; puis netoyez-les avec verges faites de fil d'airain; & quand elles seront bien nettes, les faut mettre en l'eau qui s'ensuit, qui est telle.

Prenez d'eau de mer, ou commune tant qu'il suffit, de sel blanc, d'alun, de tartre, de chacun tant qu'il suffit, melez-les, & les cuisez en quelque vase verny, que si l'œuvre est d'étain blanchy par quelque artifice & moyen sophistique, prenez un denier d'argent, qui soit reduit en subtiles feüilles & lames, ou des feüilles d'argent même, du sel armoniac 2. dragmes & demie, de salpestre une dragme & demie, mêlez-les & les mettez entre des charbons allumez dedans quelque vase couvert: mais que le couvercle ait un pertuis au milieu, jusqu'à ce que les vapeurs en soient sorties; puis estant restoidies, pillez-les, & les reduisez en poudre, & quand vous en voudrez user, mettez en la susdite eau une once de cette poudre, & la cuisez l'espace d'un demy quart d'heure, puis jettez-y les especes de monnoye, ou autre ouvrage quel qu'il soit, ce fait, versez l'eau & mêmes les ouvrages dans d'eau claire & tiede, & en frottez bien l'ouvrage avec tartre & autre relique demeuré au fond du vase: finalement lavés-les en eau froide & les seichés.

Pollution involontaire arrivée ordinairement la nuit, soit par l'abondance de la semence qui estant chaude & acre y excite la nature, ou soit par la grande vigueur des parties spermatiques qui la provoquent sans desir. L'on reprime cét ardeur en se faisant seigner de temps en temps, & ne mangeant rien de trop chaud, ny de trop venteux comme pois, feves, oignons, ciboules, artichaux, asperges, sceleris, persil, navest, carottes, panais, poivre, girofle, muscade & autres choses semblables, & trempant beaucoup son vin, en gardant l'abstinence, en usant de la coriandre, du pulegium, de la graine d'agnus castus battuë aprés le repas, en usant de la conserve de neufar, en mangeant de laictuës en toutes façons, en beuvant du suc de vervaine, avec du suc de solanum, ou du sempervivum

majus, ou jusquiame ou de mandragore ou de eigue, ou en portant sur soy une topase, ou une emeraude, ou un saphir, l'on ne se couchera point sur le dos, mais tantôt sur un côté, tantôt sur l'autre, comme aussi on ne dormira point sur des lits de plume.

Polytric. Ital. *polytricho*, Esp. *polythryco*, All. *Widertod. Roter 609.*

Qualitez. sec. & temp. ch. & fr.

Descr. Il ressemble à la fougere : mais il est beaucoup plus petit : ses feüilles sont semblables à celles des lentilles, fort menuës & rangées par ordre, l'une à l'opposite de l'autre des deux côtez, ses branches sont menuës, apres, reluisantes & de couleur obscure : sa racine est fort petite.

Lieu. Il vient dans des lieux humides, il demeure toûjours verd, comme le capillus veneris.

Propr. Il desseche, il resout, & digere, estant beu, il est bon contre la pierre, & pour nettoyer les poulmons, vuidant les humeurs grossieres, il arrête la diarrhée, & a le même effet que l'Audiantum, estant appliqué par dehors sur la tête, il fait revenir les cheveux qui sont tombez par maladie.

POMME, Pomme de Reinette grise, qui se mange presque toute l'année. Pomme de Reinette blanche, tout de même.

Pomme de Calville d'Eté, blanche & rouge, se mange au mois d'Aoust & Septembre.

Pomme de Calville d'Automne, depuis Octobre jusqu'en Fevrier.

Pomme de Fenoüillet, bonne pomme, & qui ne sent point lors qu'on la mange dans le mois de Decembre jusqu'en Mars,

Pomme de Cappendu : l'eau en est fort relevée, & est bonne depuis Decembre jusqu'en Mars.

Pomme d'Api, pour l'avoir belle & bonne, doit être laissée sur l'arbre jusqu'à la Toussaints, se mange cruë, seulement depuis Decembre jusqu'en Avril.

Pomme violette, est fort exquise, & est bonne à manger depuis le mois de Novembre jusqu'en Fevrier.

Pomme de glace, passablement bonne.

Pomme de Francatus, fruit de garde, & peu de merite outre cela.

Pomme sans-fleurir, autrement appellée pomme Figue, plus curieuse que bonne, & est de garde, qui est la seule bonne qualité qu'elle ait.

Pomme Lazarelle, tres belle pomme, & d'une eau tres-sucrée, & elle est fort estimée.

Pomme de Ramboor, dit nôtre-Dame, bonne à manger en Aoust.

Pomme Coussinotte, excellent fruit, & se mange depuis la fin d'Octobre jusqu'en Fevrier.

Pomme d'Orgeran, de deux sortes, la hâtive & la tardive.

Pomme d'Etoile, se mange en Fevrier, & va jusqu'en Avril.

Pomme de Jerusalem, a l'eau assez sucrée, & se garde long-tems.

Pomme de droë-permein d'Angleterre, tres-bon fruit.

Pomme de haute bonté : son nom publie son merite, & elle se garde long-temps.

Pomme de touvezeau, passable.

Pomme de châteignier, tres bonne pomme, & estimée.

Pomme de petit-bon, d'un suc excellent, & veut être cultivée.

Pomme rose, presque semblable à la figure, mais non à la bonté.

Pommes de Paradis : quelques uns des pommiers de cette espece, ont quelque coin perdu du jardin, non pas à cause de son fruit, mais à cause des boutures qu'on tire de dessus pour garnir les pepinieres.

Pommes. Les pommes de cappando, & Reinettes se pelent, & se confisent entieres ou par moitié, leur ostant aussi les trognons, & leur faisant une gelée avec leurs peaux, comme j'ay dit cy dessus.

Aux uns, & aux autres, si vous y voulez adjoûter le vin, vous mettrez le rouge au calvil, avec la canelle, & le girofle, & le blanc aux autres avec le fenoüil, cela augmentera de beaucoup leur goust.

Avec de la pomme l'on contrefait des prunes, qui est en les coupant par quartiers, & de chaque quartier entailler un petit plotton, l'arrondissant en pointe par les deux bouts, de la même forme d'une prune, puis les faire parboüillir, & de leurs peleures en tirer le jus pour épaissir la gelée, en les confisant comme cy devant : estant cuites on les dressera sur l'assiette, en forme de pointe de clocher ou piramide : c'est un plat fort agreable à voir, & qui surprend à l'abord ceux qui n'en ont point encore veu : ne pouvant dire ce que ce peut être.

Vous pourrez faire de la gelée de pommes à part, en tirant du jus des peaux, & trognons, dont vous aurez ôté les pepins avant que de les mettre cuire : le tout estant bien cuit en l'eau passés à l'étamine, & bien pressé, vous mettrez dans ce jus du sucre en suffisante quantité, ce que l'experience vous apprendra.

Y en mettant plûtôt plus que moins faisant cuire cette gelée en bonne consistence, remuant incessamment, puis vous la passerez à travers quelque morceau de linge de quintin, la coulant dans des boëtes, pour garder en forme de côtignac, ou sur des assiettes, pour la servir sur la table, desquelles assiettes si vous voulez vous en prendrez quelques unes, vous couperez ce côtignac en petites bandes, pour orner les bords de vos plats de compostes, ou pour tirer à l'épargne & ménage, en servir peu les entrelaçant en treillis ou figure de serpenteaux sur des assiettes.

Gelée de pommes. Il faut prendre une douzaine de pommes reinettes, les couper par petits morceaux dans une poële à confire, puis vous prendrez trois ou quatre pintes d'eau que vous mettrez dans vos pommes, & les ferez bien boüillir à la reduction de 2. pintes de decoction, vous les passerez & les presserez bien au travers d'un linge fort, afin d'en tirer tout le jus sur vos deux pintes de decoction, vous y mettrez quatre livres de sucre que vous ferez boüillir jusqu'à ce qu'il soit en gelée ; si vous voulez pour donner goût à vôtre gelée vous y mettrez un jus de citron, & si vous l'aimez vous pouvez y mettre aussi la rapeure d'un demy citron, cela est fort agreable, de cette ge-

lée de pomme ou de verjus vous pouvez en couvrir vos confitures liquides blanches, c'est ce qui les conserve.

Pommes d'Adam, & poncyres, Ital. *pomi d'Adamo*. All. *Adamsöpfel*.

Descr. Les pommes d'Adam ne sont gueres differentes des limons, car bien que l'arbre qui les porte, ait les feüilles plus grandes que celles des limons, & plus larges, ses branches sont toutefois fort semblables : il jette une fleur semblable au citronnier, & un fruit deux ou trois fois plus grand que l'oranger, rond, d'une écorce pâle, oerteuse, & inégale.

Lieu. Il s'en trouve beaucoup en Italie.

Propr. Elles rendent force jus, & ont leur chair aigre, peu differente des limons : cependant elle n'est ny si friande ny de si bon goût ; le jus des pommes a les mêmes proprietez que les limons, mais avec moins d'efficace coupée en deux, & saupondrée de poudre d'encens bien menuë, & échauffée en cendres chaudes, si on l'applique sur les rognes, & gratelles cela les soulage grandement.

Compote de pommes à la Portugaise. Il faut prendre des pommes que vous couperez par la moitié, & en ôterez le dedans, puis vous les mettrez dans une assiette d'argent ou dans une tourtiere, où vous mettrez du sucre en poudre dessus, & dessous, vous les mettrez ensuite sur le feu & les couvrirez avec un couvercle de tourtiere, sur lequel vous mettrez du feu, & les ferez cuire jusques à ce que le sucre soit bien roux & soit en caramel, il faut pourtant bien prendre garde de ne les pas laisser brûler, & vous les servirez les plus chaudes qu'il vous sera possible, si on les fait dans une tourtiere, on les levera, & mêtra toutes chaudes sur une assiette d'argent ; mais elles sont mieux faites sur une assiette d'argent, à cause de l'étain qui est dans la tourtiere.

Compotes de pomme en gelée. Prenez des pommes de rénette que vous couperez par quartiers, les pelerez, en ôterez le dedans, & les mettrez dans de l'eau fraiche, puis avec les pelures vous prendrez encore quatre ou cinq pommes que vous couperés par morceaux les ferés bien cuire dans deux pintes d'eau, & les passerés au travers d'une étamine ou d'un linge: ensuite dans cette eau-là vous mettrés une demie livre ou trois quarterons de sucre, & la mettrés sur le feu, où vous jetterés vos quartiers de pommes pélées, & prendrez garde qu'ils ne cuisent trop, de peur qu'elles ne s'en aillent en marmelade, lors qu'elles seront cuites, vous les retirerés de dessus le feu, & les tirerés l'une aprés l'autre, & les presserés tout doucement entre deux cueillerées pour en faire sortir le jus, & les arangerés sur une assiette, cela fait, vous remettrés vôtre sirop sur le feu, & les ferés cuire jusqu'à ce qu'il soit en gelée, prenant bien garde de les laisser brûler: étant tiré, & un peu refroidi vous le remuërés bien avec une cueillére, & en couvrirés vos pommes, qui se pourront ainsi garder quatre ou cinq jours.

Pour faire des compotes de pommes à la Boüillonne. Prenez des pommes telle quantité qu'il vous plaira, les coupez par la moitié, & aprés en avoir ôté le dedans, vous les arangerez dans poële ou poilon, & dessus huit pommes ou environ, comme il est dit cy-devant, vous mettrez une chopine d'eau, ou bien trois demi-septiers, avec un quarteron ou six onces de sucre, vous les couvrirez bien avec un plat ou une assiette, les mettrez sur le feu, & les ferez boüillir, & les tirerez lorsqu'il n'y aura presque plus de jus : puis vous les dresserez, & les servirez.

Les Compostes de pommes de Calville se font de la même maniere.

Pomme dorée. Cette plante est plus plaisante à voir qu'à sentir ou manger, car son fruit mangé excite une nausée & vomissement.

POMMIER DU PARADIS. *Et la bonne espece.* Le pommier de Paradis se peut accommoder de même, mais il vient plus vite de bouture fichée.

Pour avoir de la bonne race, il faut de ceux qui portent des Pommes toutes blanches, les autres qu'on appelle communément des bours de terres, sont des especes de francs qui jettent beaucoup de bois & donnent peu de fruits, à moins d'estre traittez en francs, comme il est dit cy-devant.

Les fruits greffez sur paradis viennent gros & beaux à merveilles, & rapportent beaucoup.

Ces sortes d'Arbres jettent peu de bois, c'est pourquoy il faut leur en tailler le moins que l'on peut.

Premiere espece. Il y a presque une Infinité d'especes de Pommiers & de pommes.

Descr. L'arbre d'ordinaire n'a qu'un tronc, qui est également en hauteur & largeur : son écorse est épaisse, blanche au dehors, & jaune au dedans ; ses feüilles sont de mediocre grandeur, dentelées legerement tout autour : les fleurs sont blanches, & quelques unes incarnates.

Propr. On les plante en tous les bons terroirs, & fleurit en Avril & May.

Propr. Les Pommes sont saines & laxatives quand elles sont bien meures & hyvernées, les pommes sont admirables pour la brûlure appliquées en emplâtres. Le sirop de pommes est fort cordial.

Du pommier & de son fruict avec les remedes qu'on en peut tirer jusques icy. Nous avons discouru, je desire que ce soit heureusement, des herbes potageres des jardins, des racines bonnes à manger, des herbes odoriferantes, des fruits qui ont nature d'herbes, des fleurs tant de celles qui ont odeur que de celles qui n'en ont point, selon nôtre petite portée. Il reste donc que par même ordre & methode, nous traitions des arbres fruitiers qu'on trouve és vergers, desquels l'homme peut tirer quelque commodité, & principalement de leur fruict, commençant par ceux qui ont leur écorce deliée & tendre, que les Latins appellent d'un nom general *Poma*, aprés lesquels nous viendrons à ceux qui étant parvenus en maturité sont revestus d'une peau & écorce dure comme bois lesquels les Latins nomment d'un mot general aussi *Nuces*. Nous commencerons par le pommier qui est fort commun tant au champ qu'és jardins, vergers & lieux de plaisir qui sont prés des villes, les pommes qui ne sont encores

meures, engendrent un mauvais suc dans le corps & produisent abondance d'humeur bilieuse, & force maladies, & émeuvent les courses des frissons : mais celles qui sont bien meures sont de meilleure nourriture & engendrent meilleur suc ; car elles sortent plus aisément par le bas à cause qu'elles ne sont pas si apres ny si rudes. Les aigres engendrent mauvaises humeurs, & sont plus astringentes, & pour dire en un mot, nous devons user des pommes sobrement & prudemment, selon que nous pourrons connoitre leur nature & faculté par la diversité du goût. On pourra user de celles qui sont âpres, lors que l'estomac est afoibli par trop grande chaleur ou par trop grande abondance d'humidité, celles qui se sont gardées durant l'hyver & jusques en été, sont bien souvent fort profitables aux malades, mais il les faudra couvrir de farine pestrie avec eau, & les faire cuire dans le four ou les faire un peu cuire sous les cendres chaudes, ou les faire un peu mortifier a la vapeur d'eau chaude : il est bon de les manger incontinent aprés le repas ; quelque fois aussi on les fait manger avec du pain pour renforcer l'estomach, & le ventre de ceux qui sont desapetissez, & qui cuisent difficilement la viande, ou qui sont molestez de vomissement ou flux de ventre, soit avec sang ou sans sang ; & pour cela les âpres sont propres ; car apprestées comme j'ay dit, elles sont moyennement astringentes.

Pour faire du POPULO. Le populo est un petit Rossoly fort leger & delicat ; doux & & aisé à boire, pour le faire il faut prendre trois pintes d'eau, les faire bouillir, & lors qu'elles seront refroidies, vous y mettrez une peinte d'esprit de vin, une pinte de sucre clarifié, un demi verre d'essence d'anis distillée, autant d'essence de cannelle, & si peu que rien de musc & d'ambre en poudre preparé pour qu'il ne s'y connoisse presque pas, c'est ainsi que se fait le veritable & meilleur populo, en y observant encore comme pour les autres Rossolis, de ne point trop faire cuire le sucre en le clarifiant, par ce qu'il se candit dans le Rossoly & y fait des nuages. On remarquera encore à ce sujet, que le Populo de Marseille est sujet à corruption, parce qu'on le fait avec de l'eau froide, au lieu que quand elle est cuite elle ne se gâte jamais.

Populo. Pour faire le populo, prenez une pinte de sirop cuit en consistance, une pinte de vin blanc du plus clair, & une pinte d'esprit de vin, & le faites chauffer tant soit peu pour le faire bien mêler, puis le passez par la caisse avec deux ou trois amandes pelées & battuës pour le chauffer, & un enloüet de senteurs, si vous n'avez pas d'essence.

PORC. Pour bien saler le porc, le bœuf, & autre chair, comme il se pratique en Allemagne, & en Flandre, il faut premierement que le salloir soit composé du bois de quelque vieux tonneau, ce qui le rend beaucoup meilleur : puis faire boüillir deux ou trois bonnes poignées de grains de genevre plus ou moins, dans une chauderonnée d'eau dans laquelle ayant boüillie quelque temps, imbibez de ladite eau, laissant ladite graine dans ledit salloir, en sorte que tout le bois en prenne l'odeus : ce qu'étant fait, jettez-la, & y passez de l'eau fraiche que vous jetterez de même aprés en avoir entierement lavé le salloir, & il sera propre à vôtre usage : il faut pour bien saller la viande, la tremper auparavant dans l'eau, puis la bien essuyer avec un linge, & puis un lit de sel, & un lit de viande dans ledit salloir, jusqu'a ce qu'il soit plein, que le dernier lit soit de sel, duquel pour ne point se méprendre, il faut mettre une livre pour vingt cinq livres, pesant de viande, & y ajoutez si l'on veut la quantité que bon vous semblera de gerofle grossierement concassé, & non du poivre, comme abusivement quelques-uns font ; car il fait noircir la viande ; il faut que la viande demeure un mois dans le salloir pour être parfaitement bien sallée, & prendre garde sur tout qu'aucune femme ayant ses fleurs n'en approche : car elle y provoqueroit la corruption. Ayant tiré la viande hors du salloir, & desirant la faire seicher promptement, il faut tremper chaque piece en eau boüillante promptement, & la pendre avec une ficelle d'osier dans un lieu aiié.

Porc. Excellente tête de porc à la Piemontaise, par M. Lemery 60.

Prenez une tête de porc fraiche, avec les pieds, & faites cuire ensemble tant que le tout se desosse facilement ; tirez la du feu, & l'ayant égoutée de l'eau, coupez les oreilles à petits morceaux de même que les pieds, & étendez sur un gros linge ladite tête, mettant pardessus lesdits morceaux d'oreilles, & de pieds, saupoudrez le tout avec sel & épices composées de canelle, gerofle, poivre, gingembre, & muscade, de chacun, & un peu d'écorce d'orange rappée : puis roulez le tout dans ledit linge, & tout chaudement le mettez sous la presse, l'y laissant l'espace de cinq ou six heures, que le tout soit restoidy, cette composition se conserve trois mois en sa bonté : il faut separer le linge, & la mettre dans un pot de terre verny que vous couvrirez de son couvert : lors que l'on en sert, on la coupe à tranches sur une assiette, avec du vinaigre rozat, & du sucre par dessus si l'on veut.

PORRE'E est une sorte de plante, qui sert, ou par ses feuilles à mettre au pot, ou par ses cardes à mettre en ragoût, celles-icy doivent avoir été replantées en terre bien preparée, & cela dans le mois d'avril, & de may, & être espacées environ d'un pied & demy l'une de l'autre pour s'y pouvoir étendre, autant qu'elles peuvent, à l'égard des autres on les seme au mois de mars en plante, & on les recoupe fort souvent pendant l'été, elles repoussent en suite, comme font l'oseille, & le persil ; le gros froid les fait perir, si on n'a soin de les couvrir assez bien, on en seme sur couche au mois de fevrier. Pour en avoir de bonnes à replanter au mois d'avril, il n'en faut replanter que de celles, qui sont les plus blondes, car les vertes ne sont pas si tendres ny si délicates, que les blondes, communement on en replante des rangées parmy les artichaux, tant pour profiter de la place que pour y servir pendant l'hiver de nourriture aux mulots, qui sans cela rongeroient les pieds desartichaux, dont la perte est plus grande que celle des pieds de porrées : on en recueille la graine dans le mois d'aoust, & de septembre.

PORREAUX se sement à la fin de l'hiver dans des planches bien preparées, & se sement assez elairs, & en suite pendant tout le mois de Juin en les arrachant proprement, & on les replante dans d'autres planches, qui sont pareillement bien preparées, on fait pour cela avec un plantoir des trous creuz d'environ quatre pouces, & espacez de demy pied, & aprés avoir un peu rogné tant leurs racines, que leurs feuilles, on en fait simplement couler un pied, dans chaque trou, sans qu'il soit besoin de le presser, comme on fait à toutes les autres plantes; on prend seulement soin de les serfoüir de temps en temps, & même de les arroser un peu pendant la secheresse, afin que leur tige grossisse, & blanchisse devant l'hiver; quand les gelées sont tres gaillardes, il est bon de les couvrir, ou de les mettre en terre dans la serre, il est même à propos de les arracher de leurs planches s'ils sont plantez un peu au large, pour les remettre plus prés aptéa dans une autre planche de pepiniere, & les couvrir de grande litiere, autrement pendant la grosse gelée, on ne pourroit les arracher de terre sans les rompre, on peut en laisser en place aprés l'hiver, pour y monter en graine, ou bien on en replants à quelque endroit à part pour cela; la graine s'en recueille au mois d'aoust, il en est d'une espece un peu plus grosse que l'ordinaire,& celle-là est la meilleure.

Porreau sauvage, Ital. *Porrandello*, Esp. *Puerros*, All. *Wildlauch* 74.

Qualitez, ch. & sec jusques au 4. D.

Descr. Cette espece de porreau n'est point differente des porreaux ordinaires des jardins quant à la figure : mais le gout est plus acre, & plus piquant.

Lieu. On en trouve quantité dans les vignes, d'où il a pris son nom, & dans les terres qui ne sont pas labourées, il fleurit en may & juin.

Propr. il est plus nuisible à l'estomac que le porreau commun, il est propre à dissiper les humeurs visqueuses : à provoquer l'urine & les mois; il oleéte étant appliqué en cataplame, il est bon contre les morsures des serpens. Quelques païsans s'en servent pour la cuisine & païs froids, en le cultivant il devient porreau domestique, dont il n'est different qu'à cause de cela, selon Galien.

Porrete. Oignonette, Ital. *Cibolla*, *fallile*, All. *schnitlauch*, 72.

Qualitez, ch. & sec au 3. D.

Descr. porrete il produit les feüilles, la tige, la fleur & la graine comme les autres oignons, mais tous plus petits & plus menus, sa tige est longue & menuë, à cause dequoy on les tond au printemps & on cultive les racines, il en renait d'autres feüilles & ses racines se fendent sous terre en plusieurs petits oignons, d'où ils ont pris leurs noms, on l'appelle Porrette en ces pais.

Lieu. On les seme dans les jardins.

Propr. La porrette mangée boüillie ou cuite sous la braise avec sucre, est bonne à ceux qui ne peuvent avoir leur haleine, & même à la toux y mettant un peu de beurre, son oignon creusé & remply de poudre de cumin, qui est cuit dans les cendres chaudes & pressé le jus qu'on en tire mis dans les oreilles avec du cotton est singulier contre les surditez, il a les mêmes proprietez que tous les oignons.

Porreau têtu, Ital. *Puerro*, All. *Lauch*.

Qualitez, ch. & sec. au 2. D.

Descr. Les porreaux sont assez connus de tout le monde sans les décrire.

Lieu. On les seme & on les plante dans tous les jardins.

Propr. Ils ont les vertus de l'oignon, ils échauffent le ventre, & subtilisent les humeurs grossieres, étant cuits deux ou trois fois dans diverses eaux, ils perdent leur ventositez, & ne laissent pas de subtiliser les humeurs, & d'être plus nutritifs. Quand on en mange d'ordinaire ils engendrent des ventositez & de mechantes humeurs, ils donnent de mauvais songes ils provoquent l'urine & les mois, & font bon ventre, ils sont contraires à la vessie & aux reins de ceux qui ont vice ou disposition à l'avoir, & nuisent à la veuë, il les faut manger avant les autres viandes, de peur qu'ils ne donnent à la tête. Le suc des porreaux verts, beu en trop grande quantité est mortel, la graine est plus astringente : elle incite à l'amour, étant mangée elle nettoye le conduit du poulmon : son suc incorporé dans du vinaigre & de l'encens, arrête le flux de sang, & même celuy du nez.

Porreau. Le jus de porreau a cela de particulier qu'il est tres propre pour le tintement d'oreilles en le mêlant avec du lait de femme, & avec du fiel de chevre, ou du vin melé par égale portion, guerit la surdité, & tous autres accidens qui arrivent à cette partie, il arrête aussi par ce moyen les cruelles douleurs de tête, D'en donner tout pur, ou mêlé avec du boüillon, il empéche le crachement de sang, soulage les hidropiques, & ceux qui ont la jaunisse. De trop user aussi de porreaux soit en potage, ou en ragoût exciteroient la luxure, obscurciroient la vuë, & engendreroient de mauvais sang, rempliroient de vents, & donneroient des songes facheux. Mais quant aux femmes ils les rendent fecondes.

Le porreau sera aussi ménagé de la même façon que l'oignon, & replanté en rayon au plantoir le plus avant que vous pourrez, afin qu'il ait le blanc plus long; même il faudra remplir le rayon que quelque temps aprés, jusqu'à ce qu'il soit grand, cela allongera encore le blanc : l'on y fait une autre façon de plus, qui est que quand ils sont au bout de leurs accroissements, on les couche dans leur rayon, les uns sur les autres, ne leur laissant sortir que bien peu de la feüille : ce qui est dans terre blanchi, & par ainsi un porreau est allongé de beaucoup, & fait autant de profit que deux autres.

Pour la graine, vous reserverez des plus beaux & des plus longs, que vous replanterez au renouveau, & quand ils seront montez, vous les entourerez de pieux & pallissades comme les oignons, de crainte que les testes ne tombent à terre.

Quand elle sera meure, vous les couperez, seicherez, ou serrerez par bouquet, ou autrement, tout ainsi que l'oignon.

Porreaux. Neron osoit tous les matins des feüilles de porreaux avec huile pour avoir

bonne voix, encore que le porreau soit nuisible à l'estomae, pour être fort venteux, s'il n'est euit une seconde fois; si vous mangez du eumin avant que manger des porreaux, vôtre haleine ne sentira pas aprés l'odeur des porreaux, les feüilles euites & appliquées sur les hemorrhoides enflées & douloureuses y profitent beaucoup, les feüilles du porreau pillées avec miel appliquées en forme de cataplasme sur la piqueure des aragnées, ou sur la morsure d'une bête venimeuse, sont un souverain remede. Jus de porreaux mêlé avec vinaigre frotté sur le front, appaise le flux de sang par le nez, la semence pilée & beuë avec vin blanc aide à aecoucher les femmes qui sont en travail d'enfant. La semence pillée avec myrrhe, & jus de plantin est propre pour appaiser le erachement de sang & flux de sang par le nez. La semence de porreaux mis dans un vaisseaux de vin empêche qu'il ne s'aigrisse, & s'il est aigre le fait retourner en sa bonté. Jus de porreaux boüilli en huile ôte la douleur des oreilles, & tuë les vers. Le porreau euit sous les cendres, & mangé, est singulier contre le venin des potirons; si vous piquez la têté d'un pourreau avec une châtagne ou avec un poinçon de bois; si vous eachez dans le trou la semence de raves, ou de concombres, la tête du porreau s'enflera, & croitra si fort qu'il semblera monstrueux.

Le porreau est une legume d'un grand secours dans une maison, & sur tout lors qu'il y a bien de domestiques à nourrir; il s'en mange à l'étuvée avec des oignons, aprés qu'on a coupé ees porreaux par tronçons de la longueur de quatre doigts, & avoir rebuté le plus vert des feüilles, ou bien on en sert en pâté.

Porreaux, Ne se multiplient que de graine qui ressemble entierement à eelle des eiboules, on les replante au mois de may bien avant dans la terre pour avoir la tige grosse, blanche, & on les seme en mars, dés que les gelées le peuvent permettre, sa graine se forme dans une maniere de grosse bourse blanche, & ronde qui vient au haut d'une tige assez longue, & eette graine se conserve assez long-tems dans eette bourse, ou eoëffe sans tomber.

Porrée rouge, ou blete, Ital. *bletoiedons*, All. *Meyer*.

Qualitez. Elle refroidit, humecte, & amollit.

Descr. La petite blette rouge a les feüilles comme le passe velours, mais plus rouges: sa racine est aussi rouge, en sorte que venant à se rompre il semble qu'elle jette du sang: elle produit ses fleurs comme l'autre en façon d'épy.

Lieu. Elle croit d'elle-même dans les jardins, elle fleurit en juin.

Propr. Elle est partieulierement bonne pour provoquer les mois, à faire vuider l'arriere faix, & les moles, mais il faut que la femme en reçoive la vapeur par le bas pendant qu'elle est debout.

POSTILLON. Le devoir, & fonction d'un postillon est de sçavoir bien conduire son devant, d'avoir l'oreille bonne à ee que luy dit son eocher soit à la ville soit aux ehams, ear souvent par la faute d'un postillon un eocher verse le Seigneur dans des precipices, & e'est à quoy il faut bien prendre garde, & pour eet effet fuir la debauche, sur tout l'excés du vin; il faut qu'il sçache aussi bien penser les chevaux, & qu'il en ait tout le soin imaginable, qu'il ne manque point tous les jours de bien nétoyer son écurie, de faire la litiere le soir, & de la relever le matin, de bien laver & froter les jambes de ses chevaux lorsqu'il revient de la ville, prendre garde qu'ils soient toûjours bien ferrez, les faire boire & leur donner l'avoine aux heures qu'il est ordonné, & leur faire les crins dans les tems necessaires, il doit aussi tenir toûjours ses harnois bien propres & bien nétoyez, prendre garde à la selle de son porteur pour qu'elle ne le blesse point, & s'il manque quelque chose tant à la selle qu'aux harnois en donner aussi-tôt avis à l'ecuyer ou à eeux préposez par le Seigneur pour eela, & ne les point porter au sellier ou bourelier sans leur avoir fait voir ee qu'il est besoin d'y faire, c'est ainsi qu'un postillon se rend agreable à son écuyer, & comme dans la suite il peut devenir cocher, A. D.

POTAGE. Pour dessaler un potage, il faut mettre dans le pot un cornet de farine de froment.

POTAGER, *jardin à fleurs, Parterre, leur disposition.* Le Potager doit être dressé à côté du parterre, separé d'avec luy par le moyen d'une grande allée & garny de choses potageres selon le desir du Maitre, le parterre sera eirenit de bereeaux faits & eomme appropriez de jasmin, romarin selon le desir des Maîtres, comme de buis, eiprez, rosier & autres singularitez, plantez & émondez selon le naturel d'un ehaeun. Les ehemins & allées seront couvertes & semées du sable delié, bien battu ou de poudre de fiente de marbre, ou pavé de bon earreau & thuile bien euite, le tout bien applani; ou autrement ee potager par le moyen d'un ehemin large de six pieds, sera divisé en deux parties egales, l'une contiendra les herbes potageres & l'autre des fleurs, dediées au bouquet, comme violettes de mars, œillets d'inde, menuë-pensées, marguerittes, giroflées, jaunes blanehes, soucys, muguets, flames encolies, passe-fleurs, coqueleurdes, armoises, lis, & autres semblables, & pour être dits jardins aux bouquets, l'autre aura toutes herbes odorentes ou qui ne portent fleurs, ou si elles en portent ne sont mises en bouquets seules, mais avec l'herbe entiere eomme espargoute, aluine romarin, jasmin, marjolaine, baume, menthe, pouillot, bisope, lavande, basilic, sauge, sarriete, ruë, thim, eamomille, herbe-au-ehat, melisse toute bonne, *Marrubium*, & autres semblables & pourra être nommé le jardin aux herbes de bonne senteur.

Les herbes odorentes & fleurs à bouquets seront disposées par planches & earreaux de semblable grandeur & largeur que eelles du jardin Potager; d'autres par compartiment fait des carreaux, entrelassez & rompus avec bordures, ou sans bourdure, la pluspart desquels herbes odorentes ou à bouquets, eombien que naturellement elles eroissent sans aucun travail du jardinier, principalement les herbes à bouquets, toute fois celles qui reçoivent culture seront semées, plantées & replantées, cueillies & gardées non autrement que les herbes potageres, ou toutefois il faudroit avoir égal au naturel de ehaeune, comme il est marqué dans leurs noms.

Les fleurs plus pretieuses & plus eonsiderables seront mises à part, eomme les annemones doubles & simples, *Totus albus*, jonquilles doubles & simples, nareisses de Constantinople, tuberenses.

Le

La forme de disposer les herbes par compartimens de diverses façons. Nous avons décrit la forme de ranger les herbes, tant odorantes qu'à bouquets par planches & carreaux particuliers, maintenant parlons de la forme de les disposer par Compartimens de diverses façons, & par labirinthes que l'on appelle *Dedalus*. Dequoy à la la verité je ne pourray prescrire un projet qui puisse être universel, & comme une ordonnance inviolable, d'autant que la façon des Compartimens dépend en partie de l'esprit & intention du Jardinier, en partie du plaisir du Maître & Seigneur à qui appartient le parterre : l'un desquels suit les caprices de son cerveau : l'autre veut son œil être contenté selon sa fantaisie. Toutesfois afin que rien ne soit icy obmis, dont vous puissiés prendre plaisir & contentement, à voir & contempler la beauté de vos parterres, je vous proposeray plusieurs figures de Compartimens, & la maniere de les dresser comme il faut, afin que vous ayés moyen de choisir ceux qui plus vous plairont, & seront davantage agreables. En quoi je desire que vous me sçachiés bon gré, & soyez obligé à Monsieur Porcher, Prieur de Creci en Brie, le plus excellent en cet art qui soit non seulement en France, mais en toute l'Europe, non à moi qui ne parleray que par la bouche, ecrits & enseignemens, presens, & oculaires qu'il lui a plu me communiquer. Donc, pour entrer en matiere, toutes les herbes odorantes, & bouquets qu'avons cy-dessus mentionnés, ne sont propres & convenables à faire des Compartimens. Les plus propres sont le Pouliot, la Lavande, l'Hissope, le Serpolet, le Rômarin, le Thim, la Sauge, la Marjolaine, la Camomille, les Violettes, les Marguerites, le Basilic, & autres telles herbes, tant odorantes qu'à bouquets, à sçavoir la Lavande & le Rômarin, l'on peut faire des bordures de buis : mais parce que le buis est d'odeur mal plaisante, l'on s'en doit passer, toutes les autres herbes côme le Pouliot, l'Hissope, le Serpolet, le Thym, la Sauge, la Marjolaine, &c. sont propres pour être employées pour les carreaux, ou autres telles menuës façons que l'on met au milieu des bordures, dont sont fait les Compartimens des Carreaux sans bordures tant entiers que rompus.

Les herbes dont les bordures sont faites, doivent être plus hautes & plus touffuës que celles dont sont fait les Compartimens des carreaux, tant entiers que rompus, & autres qui sont au milieu des bordures, afin que la beauté du Parterre se puisse voir & paroître plus aisément.

Or j'appelle ici bordure tout ce qui environne le Compartiment, & les allées du jardin : j'appelle carreaux rompus plusieurs morceaux separez l'un de l'autre.

Les Compartiments tant sans bordures qu'avec bordures sont, ou quarrez de largeur & longueur égale, ou quarrez inégalement, à sçavoir plus larges que longs, & ou plus longs que larges, ou de forme ovale, ou de figure mêlée de rond, & de quarré, ou de telle autre forme qu'il plaira au Jardinier, à sçavoir, en forme de fleurs de Lis, de lacs d'amours, de Lion rempant, & autres semblables portraits.

Ce qui sera au milieu des Compartimens avec bordures, ou sans bordures, sera de figure quarrée, ovale, ronde ou entremêlée de quarré & de rond, ou de telle forme.

Si au milieu des carreaux rompus vous voulez planter quelque herbe, il ne faut pas qu'elle soit plus haute, mais moindre & plus courte que celle desdits Compartimens, afin qu'elle n'empesche la vüe du parterre. Il est vrai, qu'en ce milieu vous y pourrés planter quelque herbe de hauteur moyenne, comme aussi quelque arbrisseau non touffu, ni de longue étenduë, qui soit de droite rige comme le Ciprés, & le Laurier.

Mais pour la beauté du Compartiment vous n'y devez rien planter, ou si vous y plantez quelque herbe, il faut qu'elle soit plus basse en tige que l'herbe qui environne : le Compartiment qui est avec bordure ne doit être fait que de deux sortes d'herbes. à sçavoir, de Lavande, ou de Rômarin, ou de buis ; pour les bordures, ou du Pouliot, ou d'Hissope pour le dedans. Il est vray, qu'au milieu, & aux quatre coins d'icelui, l'on y pourra planter quelque Cyprés, ou Rômarin, ou telle autre herbe, ou arbrisseau qui ne soit point touffu ni de longue étenduë, mais de droite tige.

Mais le Compartiment des carreaux rompus se peut faire d'herbes diverses, & differentes, qui toutesfois ne puissent croitre grandes, & hautes, d'autant qu'elles empécheroient la vüe du parterre ; mais qui soient courtes & non touffuës, telles sont la Sauge, le Pouliot, la Marjolaine, Camomille, Marguerites, Violetes, Basilic, Rhuë, & autres telles, lesquelles herbes seront plantées en divers carreaux pour diversifier le Compartiment, & donner couleur aux petits carreaux rompus, vous y pourrez mettre quelques petits oiseaux, hommes, ou autre tels portraits faits de Rômarin, selon vôtre plaisir & l'invention de vôtre Jardinier.

Les herbes dont les Compartiments sont dressez, se doivent planter par racines, ou par boutures ; le tems de les planter est en Janvier, Fevrier, Mars & Avril.

Il est vray, que si vous plantez les herbes principalement le Pouliot, & la Lavande, par bouture, la bonne plante se fera a la fin de Janvier, & dans le mois de Fevrier, & non plus tard : parce que cette bouture ne gelera, pour quelque gelée qui puisse survenir : & si cependant elle n'aura besoin d'arrosement, d'autant qu'elle aura pris racine avant que les chaleurs soient venuës.

Aussi si vous plantés les herbes par racines, vous devés attendre en Mars ou Avril, & bien observer que vos herbes ayant vives racines, bonnes & suffisantes, autrement elles ne pourront prendre terre, mais la plûpart mourront ; il faut aussi qu'étant plantées, vous les arrosiés souvent, & à raison des chaleurs qui croîtront de jour en jour, autrement elles flétriront ou croîtront chetives, ou mourront à vüe d'œil.

C'est pourquoi pour plus grande seureté, je vous conseille de planter vos herbes plutôt de bouture que de racines ; car il vous sera plus facile, & de moindre frais d'avoir des boutures que des herbes ayant racines, encore vous aurés de peine à les entretenir & faire paroistre : d'autant qu'elles viendront en assurance sans être arrosées, & sans aucun danger des gelées, & paroistront belles & touffuës lors que l'Eté com-

mencera, pour planter dans terre, soit racines, soit bouture, il faut faire les fausses avec une cersuette emmanchée de court, plutôt qu'avec une fiche : ce que vous experimenterez, est beaucoup plus aisé.

Voilà la plûpart des choses que vous devés observer, diligemment avant que mettre la main à l'œuvre pour bâtir vos Compartimens. Or d'autant que la beauté d'iceux depend du tout d'une forme bien proportionnée, disposition bien ordonnée, qui puisse donner plaisir à l'œil, pour acquerir cette loüable & agreable proportion à vos Compartimens, vous devez en premier lieu voir quel est l'espace du lieu de vôtre parterre, auquel vous voulez disposer vos Compartimens, afin que selon tel espace, vous leur donniés telle forme que le lieu pourra contenir. Puis il faut avoir plusieurs toises de cordages menuës, & neanmoins assez fortes : plusieurs fiches & autres tels, pour dresser les proportions que vous voudrés donner à vos Compartimens.

Voici le moyen que vous tiendrés à dresser un Compartiment avec bordure. Avant que vous tendiés les cordes pour donner les alignemens, prenez premierement la largeur & longueur de la bordure, telle que l'espace de la terre pourra permettre, selon laquelle vous ferez la bordure plus large & longue, plus petite & étroite.

Il est vrai, que si vous avez une terre assez suffisante, comme environ de soixante pieds en carré, pieds communs, qui contiennent chacun douze pouces, vous pourrés faire la bordure assez ample, & si moins ample, pourrez faire les entrelas au large. Vous compasserés si bien vôtre bordure, que vous y reserverez espace pour y faire un petit Compartiment au milieu. Quand vous aurés fait vôtre projet de la terre, vous commencerés à tendre les cordes avec fiches bonnes & fermes, pour prendre premierement la largeur & longueur de la bordure tout à l'entour : puis vous tendrés les cordes à la croisée, & de laquelle croisée, comme aussi de l'entour de ladite bordure, vous ne devez ôter les fiches, ni cordeaux, jusques à ce que vous ayez planté toute la bordure, pour le moins un côté ou une moitié ; parce que c'est toute la conduite dudit Compartiment & bordure : car c'est où vous devez prendre les largeurs pour faire des carrez & des ronds. De plus vous tendrez au milieu de ladite bordure un cordeau pour prendre les milieux & pour vous conduire. De plus vous aurez deux cordeaux, qui feront de la longueur de ladite bordure ou Compartiment deux pieds davantage, qui se nomment voulans ou courans, parce qu'on les porte de lieu en autre, pour planter les herbes dedans ladite bordure. De plus, vous tendrez un cordeau de coin en coin, sans lequel cordeau vous ne pourriez dresser vos coins. Voilà la forme qu'il faut tenir pour faire les bordures. Quant aux Compartimens enclos dedans les bordures, pour prendre la mesure des quarrez, ayez deux petites perches de saule ou d'autre bois droit, grosses comme le pouce, l'une de huit pieds, & l'autre de trois à quatre, la grande pour les grandes largeurs, & la petite pour les petites : sur lesquelles perches vous y marquerez vos proportions pour y faire des quarrez & autre chose qu'il vous plaira y faire. Pour les ronds, il faut un instrument duquel vous verrez ci-aprés la figure appellée vulgairement des jardiniers Bellibouquets, donnés lui tel nom qu'il vous plaira, qui est fait en cette sorte, vous prendrés une fiche un peu plus grosse que le pouce, vous y mettrez une corde de telle grosseur que celle du jardin, de 3. ou 4. pieds de longueur, selon la longueur, & grandeur, que vous voudrés donner à vos ronds, vous y ferez des nœuds selon la grandeur, & puis un autre nœud pour la 2. pour la largeur de la bordure, qui sera de 8. à 9. pouces, ou moins si vous voulez : mais je vous veux bien advertir que si vous les faites plus petits, la bordure sera offusquée, & n'en sera de longue durée : toutefois je remets cela à vôtre discretion. A chaque nœud dudit cordeau pour faire les ronds, vous mettrez derriere le nœud tout contre, un petit bâton de 4. doigts de longueur plus ou moins, comme il vous plaira gros comme le doigt. Par le moyen de ces nœuds plus courts, ou plus longs, vous ferez vos ronds tant & si grands ou petits qu'il vous semblera, si vous n'aimez mieux faire 2. Belliboquets un pour les grands ronds.

Cette figure montre la forme qu'il faut suivre pour dresser les cordes pour faire un Compartiment avec sa bordure. Les lignes serviront aussi pour faire une bordure de carreaux rompus avec un petit Compartiment au milieu, ainsi comme vous voiés le carré au milieu, & vous en verrez és figures ci-aprés presentées. Pour bien assûrer vôtre fait, vous laisserés toutes les cordes tenduës & les fiches fichées dans terre, jusques à ce que vous ayés entierement parachevé la bordure, à sçavoir les cordes de la croisée du milieu, celles qui vont de coin en coin, & celles qui sont les côtez de la bordure.

POTIRONS, *Champignons*. Ital. *Fungo*, Esp. *Hongo*. All. *Pfifferling*.

Qualitez. fr. & humide.

Descr. Ceux qui sont bons à manger rendent un jus qui est fort bon: toutes fois si on en mange trop, ils sont mauvais.

Lieu. Ils viennent sur la terre, & sur les arbres en lieux frais.

Propr. Ils sont propres à fermer les passages des esprits vitaux, c'est pourquoy s'ils ne sont bien cuits, & assaisonnez de poivre, de sel, &c. ils sont difficiles à digerer, & ils étouffent souvent les personnes : ils produisent dans le corps une humeur phlegmatique, & visqueuse, & le meilleur est de n'en point user.

Potirons mangez. Aprés avoir mangé des potirons, beuvez avec ozymel fiante de poule broyée, & serez garanty sur l'heure de vôtre pesanteur, & suffocation d'estomac, ou bien beuvez lexive de sermant avec peu de sel.

Potirons, espece de citroüille plate, ne se multiplient que de graine qui est entierement semblable à celle de la citroüille, & vient de la même maniere.

POUDRE Imperiale qui se fait en Chartreuse, ses vertus & proprietez. La composition de cette poudre est merveilleuse pour toutes sortes de playes ; elle empeche l'inflammation & l'enleve s'il y en a ; elle empêche qu'il ne se fasse aucune pourriture, elle incarne

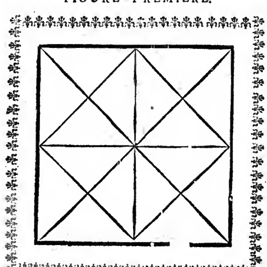
POUR

UN PARTERRE

DANS LES JARDINS.

STILE POUR DRESSER LES CORDES Pour faire un Compartiment simple, sans bordure. Faut laisser les cordes tenduës jusques à ce que le Compartiment soit parfait.

FIGURE PREMIERE.





STILE

DES CORDES

TENDUES SUR LE COMPARTIMENT SIMPLE.

FIGVRE SECONDE.



STILE

DES CORDES

TENDUES SUR LE COMPARTIMENT SIMPLE.

FIGVRE TROISIEME.





COMPARTIMENT
SIMPLE.

FIGVRE QVATRIEME.




Digitized by Google

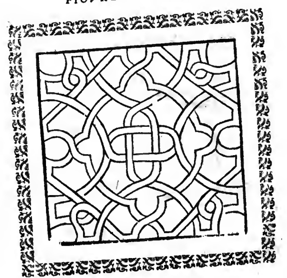
COMPARTIMENT

SIMPLE.

FIGURE CINQVIEME.

COMPARTIMENT
SIMPLE.

FIGVRE SIXIEME.



COMPARTIMENT

SIMPLE.

FIGVRE SEPTIEME.



COMPARTIMENT

SIMPLE.

FIGVRE HVICTIEME.

COMPARTIMENT

SIMPLE.

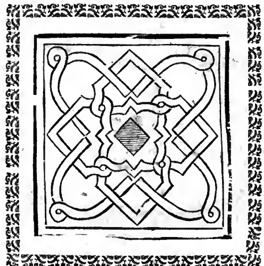
FIGVRE NEVVIEME.



COMPARTIMENT

SIMPLE.

FIGVRE DIXIEME.

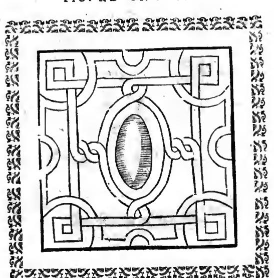




COMPARTIMENT

SIMPLE.

FIGVRE ONZIEME.



COMPARTIMENT

SIMPLE.

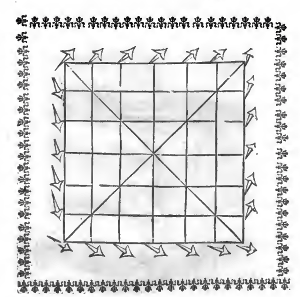
FIGVRE DOVZIEME.





STILE POUR TENDRE LES CORDES à faire Compartiment avec Bordure, & pour faire une Bordure de carreaux rompus avec le milieu.

FIGVRE TREZIEME.



STILE

DES CORDES

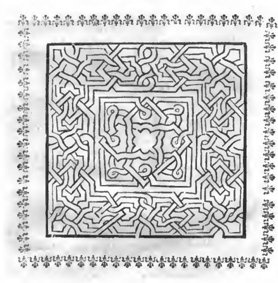
TENDUES SUR LA BORDURE
& le Compartiment du milieu.

FIGVRE QVATORZIEME.

BORDURE

AVEC SON COMPARTIMENT DU MILIEU.

FIGVRE QVINZIEME.



BORDURE

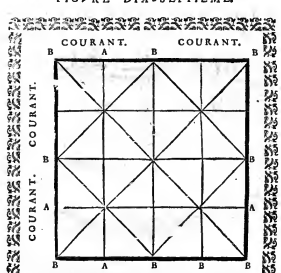
DES CARREAUX ROMPUS AVEC SON MILIEU,
& cinq petits Compartimens.

FIGVRE SEIZIEME.



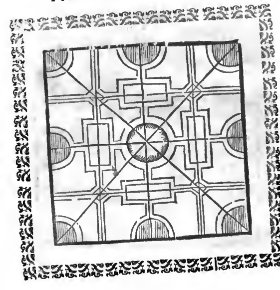
STILE POUR TENDRE LES CORDES pour faire Parterre de Carreaux rompus. Laiſſe les cordes juſques à ce que tu ayes parachevé tes Compartimens. Prens tes meſures des fiches de la croiſée & des cuings, ſoit en carré, ou en rond, qui ſeront tant & ſi grandes que l'eſpace de la terre pourra porter. Et au cas qu'au milieu de ces Compartimens tu vueilles planter quelque choſe, ſers-toy des cordeaux qui ſe nomment courans, avec leurs fiches, pour planter ce que tu voudras, ſans ficher ny deſtendre les autres cordeaux, qui ſont déja tendus, leſquels auſſi il ne faut deſtendre, ainſi qu'avons dit cy-devant.

FIGVRE DIX-SEPTIEME.



STILE DES CORDES TENDUES
sur le Parterre des Carreaux rompus.

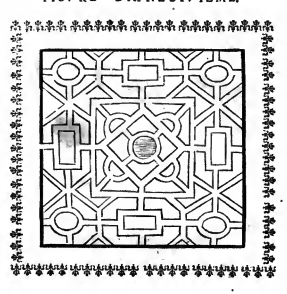
FIGVRE DIX-HVICTIEME.



BORDURE

DES CARREAUX ROMPUS, AVEC SON MILIEU.

FIGVRE DIX-NEUFVIEME.



CETTE FIGURE DEMONTRE LA FORME du billebouquet, qui eſt l'inſtruction pour prendre la meſure des ronds, ainſi qu'avons declaré cy-deſſus.

FIGVRE VINGTIEME.

DÆDALUS.



& cicatrise les playes en peu de tems. Pour les vieux ulceres & abcés elle les deterge, mondifie, incarne, cicatrise & consolide d'une maniere admirable, à moins qu'il n'y ait quelque vice particulier, comme carié en l'os, ou une trop grande abondance d'humeurs coulant sur la partie; car pour lors elle les laisse couler insensiblement, & si le mal est en quelque partie nerveuse elle adoucit les humeurs, & fortifie la partie fort doucement; & ne cause jamais aucune irritation en quelque endroit & partie qu'on la puisse appliquer. Elle est excellente pour les brûlures de quelque cause que ce soit; car elle adoucit, rafraichit, & desseche en peu de tems, elle est extremement amie des nerfs, elle les fortifie & adoucit admirablement bien, lors qu'ils sont affoiblis ou engourdis par quelque cause que ce soit.

Enfin on peut dire que c'est un des plus excellens remedes qu'on puisse trouver pour toutes les maladies exterieures provenantes de quelque cause que ce soit comme étant extremement amie & sympatique avec l'homme, qui se peut asseurer par plusieurs experiences qu'on en a faites sur diverses personnes. On donne icy quelques exemples pour la satisfaction de ceux qui voudront s'en servir.

1. D'un garçon Marechal, lequel se trouva perclus des deux mains, sans s'en pouvoir aider ni les remuer en quelque maniere que ce fut, il fut gueri en trois jours en appliquant chaudement sur les mains de l'eau dans laquelle a trempé ladite poudre.

2. D'un Manœuvre lequel travaillant au tafour de chaux, eut tous les doigts écrasez sous les pierres, les ongles du milieu deracinées entierement. Il a été gueri en trois jours sans autre remede que ladite eau, & les ongles se sont r'atachées à la reserve d'une qui est tombée, mais sans aucune suparation, & cela n'a empêché son travail que pendant trois jours.

3. D'un charbonnier lequel se donna à la jambe un coup de hache penetrant jusqu'à l'os la longueur de quatre doigts; il a été gueri avec ladite eau en peu de jours.

4. Une personne qui depuis plusieurs années ne pouvoit marcher qu'avec beaucoup de peine, & jamais sans baton, laquelle aprés en avoir usé pendant quelque tems s'en trouva extremement soulagée; & on peut asseurer que dans les maladies, ou les bains vitrioliques donneront du soulagement, cette eau y fera extremement salutaire.

5. Un garçon qui s'étoit brulé le visage avec de la poudre à canon, a été gueri par l'usage de ladite eau, sans qu'il y paroisse la moindre marque.

6. Un petit enfant ayant les nerfs de la jambe foulez, à la premiere fois qu'on luy a mis de cette eau, le genouil & la jambe luy ont été desenflez.

7. Une personne étant restée fort incommodée aprés une longue maladie, par un dépost d'humeurs sur les talons, l'application de ladite eau luy a fait revenir les chairs belles, & elle est guerie nonobstant l'usage de plusieurs remedes auparavant inutiles.

8. Un garçon avoit une dartre trés mauvaise au coude, & a la premiere application toute l'inflammation a passé.

9. une femme qui avoit depuis 8. ou 10. mois mal au sein s'en trouva fort bien, & elle est même presque guerie en 3. ou 4. fois qu'on a appliqué de cette eau, & on espere une parfaite guerison par l'usage.

10. un garçon qui avoit la main percée d'un coup de coûteau a esté parfaitement gueri.

On pouvoit donner plusieurs autres exemples, mais on croit qu'il suffit d'avoir donné ceux-ci pour faire connoître la vertu de cette poudre infusée dans l'eau, de la maniere que s'ensuit.

Maniere de faire cette eau, & de s'en servir. Prenez une bouteille de verre, & la remplissez d'eau commune bien pure si elle tient un pot pesant 3. livres, prenez à la pointe du coûteau de la poudre imperiale le poids de dix grains, & la mettez dans la bouteille à diverses reprises, & si vous voulez vous en servir le soir, preparez la le matin, afin qu'elle ait dix ou douze heures, pour tirer toute la substance de la poudre, bouchea bien la bouteille de peur qu'elle ne s'evente trop; & quand on n'en fera que pour 8. jours ce ne sera que mieux; on peut neanmoins s'en servir un moment aprés être faite si on en est pressé.

Pour s'en servir il faut en mettre dans un plat, & la faire chauffer tant que les doigts peuvent la souffrir, trempez une compresse dedans de six ou huit doubles, l'appliquez sur le mal, & mettre une bande qu'on trempe aussi, cela se fait 2. fois le jour, le matin & le soir.

Poudre. Pour faire une poudre qui ôte les taches d'ancre tombées sur le papier. Prenez ceruse tres bien broyée, & en faites de la pâte avec du lait de figuier, puis la laissez secher, aprés la broyerés derechef, & la secherés comme devant, & ce, jusqu'à sept fois: puis la garderes ainsi en poudre, & quand vous en voudrés user pour ôter les taches ou lettres du papier, prenez un petit linge mouillé en eau, pressant l'eau dehors, puis l'etendez sur le lieu que vous voudrez, & l'y laissez un peu de tems tant que le papier & l'ancre soient bien humectés, puis ostez le linge moüillé, & sur la tache ou lettre que vous voudrés ôter, mettez un peu de ladite poudre de ceruse, la laissant ainsi par l'espace d'une nuit, le lendemain prenés un linge net, & sec, duquel vous irés subtilement frotter dehors de ladite poudre, & ce papier demeurera tres blanc, pour y pouvoir écrire comme auparavant, & mieux aussi, & si tout n'est bien oté à la premiere fois, vous le pourrez faire encore une fois, & n'y trouverez point de faute, & si le papier étoit tant delié, que le baigner, & le nettoyer l'eussent tendu par trop debile, prenés un peu de colle de menusier de laquelle ils collent le bois ensemble, & la destaites au feu avec un peu d'eau claire, qu'elle soit seulement un peu visqueuse, autrement elle deviendroit noire ou rousse, & y adjoûtés un peu de ceruse en poudre, la farine encore n'y est pas mauvaise, & l'accoûtrés de telle sorte qu'elle n'ait corps ny couleur sinon blanche, d'icelle enduisez sur le papier, & verrés tel effet. Alexis,

Pour faire le corps desdites poudres. Pour le premier corps de poudre blanche. Prenez une livre d'iris, & douze os dessechés, huit livres d'amidon, une poignée d'os de bœuf, ou de mouton, & les brulez jusqu'à blancheur, Pillea tout ensemble

dans en mortier, puis le passes par sac de crain assés delié.

Pour la poudre grise. Prenez le marc qui reste de laditte poudre que vous rebattrez, & mélerez avec un peu d'amidon, un peu d'ocre jaune, pour le mettre en couleur, & du charbon de bois blanc, ou a faute de cela de la braise du feu de boulanger, & mélez bien toutes ces choses ensemble dans le mortier, & la pouvez colorer de la couleur qu'il vous plaira : puis la passer encore par le crin, & rabatte le marc, & la repasser jusqu'à ce que tout soit passé.

Autre corps de poudre. Prenés du bois vert moulu, ou pourry, & le pillés, & passés par un tamis, puis le mélés avec laditte poudre.

Parfum des poudres communes. Prenés iris de Florence une livre, roses seches une livre, benjoin deux onces, storaz une once, sental eitin ou citrin une once & demie, clous de girofle deux dragmes, un peu d'écorce de citron; mettés tout en poudre dans un mortier, & y mettrés vingt livres d'amidon, ou de la poudre cy dessus, que vous incorporerez bien ensemble, & colorerez comme il vous plaira; puis passerez tout par un tamis.

Autre maniere pour faire la poudre plus belle. Prenez de la mousse de chéne, que vous laverez plusieurs fois en eau claire, puis la relaverez tant qu'elle soit privée de toute odeur; aprés la mettrez secher sur une claye de bois qui soit suspenduë en l'air: estant fichée arrousez la avec eau rose tres bonne, & eau de fleurs d'orange, & la laissez secher: si elle est d'odeur trop forte, vous la relaverez en eau commune tant que l'odeur en soit tres bonne, & tres douce, aprés que le tout sera fait, vôtre mousse estant encore sur la claye, vous mettrez par dessous une cassolette avec du feu dans laquelle vous mettrez du storax, & gensoin tant que vôtre mousse soit assés parfumée; ensuite vous mettrez pour une livre de corps ainsi preparé, deux dragmes de bon musc, une dragme & demie de civette si elle est tres bonne, sinon autant de musc.

POULETS DE GRAIN. La façon de preparer les poulets c'est de les plumer au sec, ou dans de l'eau chaude, & puis on les vuide: cela fait, on les larde, ou bien on les couvre de bardes de lard, ensuite on les fait rôtir, & l'on connoit qu'ils le sont suffisamment, lors que le lard a pris couleur, dans lequel temps on ne manque point de les tirer, crainte que les laissant trop secher, ils ne viennent à perdre tout leur gout, la sauce avec laquelle on les mange, est la vinaigrette, ou le verjus assaisonné de sel, & de poivre blanc.

Poulets en fricassée. Lors que les poulets sont un peu forts, on en met en fricassée, & voicy comment, on en prend qu'on coupe par morceaux, puis on les passe à la poële avec du lard fondu, ensuite on les met cuire avec du bon beure dans du boüillon, ou dans de l'eau, & un verre de vin blanc, le tout assaisonné de sel, de poivre, & de cerfeüil haché, & d'un paquet de ciboulettes qu'on retire : & leur cuisson estant faite, on y met des jaunes d'œuf delayez avec du verjus, puis on les sert.

On peut encore lier la sauce avec de la crême : cette sauce n'a pas moins d'agrément que celle qu'on fait avec les jaunes d'œuf.

Poulets à la giblotte. Ayez des poulets, coupez-les en morceaux, mettez-les dans une terrine avec du vin, du sel, du poivre, & de cloud de girofle, un morceau de bon beurre, mêlez-y de fines herbes, & si-tôt qu'ils sont cuits servez-les tout chauds.

Poulets à l'ail. On a des poulets qu'on larde, ensuite on les fait rôtir, ayant auparavant observé de les avoir piquez d'ail: étant cuits à la broche, on les sert avec une poivrade, dans laquelle on fait entrer une petite pointe d'ail; & cela est fort excellent.

Poulets farcis. Prenez des poulets, que vous ferez rôtir aprés que vous leur aurez mis dans le corps de la farce dont voicy la composition, sçavoir du lard crud, de la moële de bœuf, des ris de veau hachez, du persil, de la ciboule, & quelques fines herbes, le tout mêlé de champignons hachés ensemble, & assaisonnés de sel, de poivre, & de clouds de girofle, observant de bien ficeler les poulets, crainte que la farce ne tombe, & de les bien envelopper chacun d'une feuille de papier: & lorsque ces poulets sont cuits, on les sert avec un colis de champignons qui acheve de les rendre parfaits.

Poulets frits. Prenez des poulets minces, coupez les par gros morceaux, faites les cuire dans de l'eau, du sel, & du poivre, tirez-les, faites les tremper dans de la pâte faite avec de la farine, du vin blanc, & des jaunes d'œuf, mettez-les frire dans du sain-doux ou du beurre: lors qu'ils sont frits, tirez-les, & les servez avec un jus de citron.

POULARDES. Les Poulardes se mangent aussi de plusieurs manieres; elles se rôtissent aprés avoir esté piquées de lard menu, & se mangent ainsi avec un jus de citron, & du verjus assaisonné de sel, & de poivre blanc.

Poularde en ragoût. Pour reüssir à mettre en ragoût des poulardes, on les retrousse d'abord pour les faire boüillir, puis on les fend par derriere, on les élargit, & on leur casse les os, cela fait, on les passe dans une casserolle avec du lard; estant passées, on accommode des bardes au fond de cette casserolle, ausquelles on joint un peu de persil, de sel, de poivre, de clouds de girofle, & de ciboules: aprés celà, on les couvre encore de bardes de lard, puis d'un bon couvercle; le tout ainsi assaisonné, on pose la casserole sur de la braise, & on en met aussi dessus, observant que cette braise soit mediocrement ardente: & lors qu'on jugera que la cuisson sera parfaite, on les tirera pour les servir.

Poules. On ne mange gueres de poules que boüillies au pot, à moins qu'elles ne soient encore jeunes, & qu'elles peuvent encore pour lors être apprestées, ou comme des poulardes ou comme des chapons.

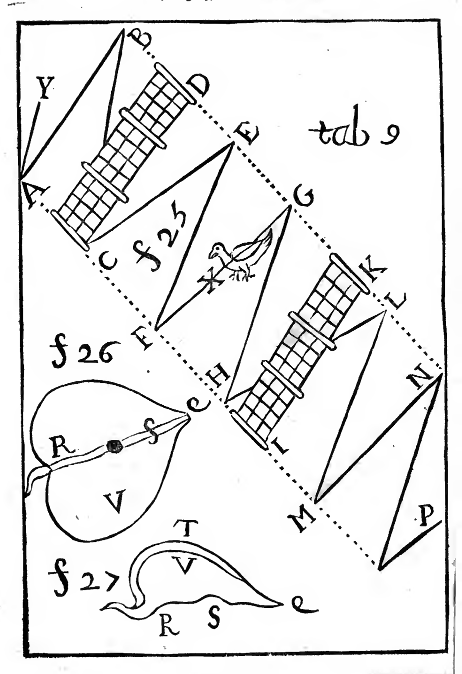
Poules d'indes. Ils s'apprêtent de bien de manieres: on les fait rôtir, on les sert avec une sauce-robert: on les mange à la daube, & ils sont pour lors accommodez comme les chapons, ou bien on les sert en pâtez.

Poules. Pour engraiser les poules, elles deviennent grasses estant nourries en une maison obscure, & chaude, si vous leur arrachez les grandes plumes desquelles elles s'aident principalement à voler, & leur laissant à manger de pâte de farine d'orge cruë & semence de lin.

NEUVIEME PLANCHE

COMMENT ON PEUT PRENDRE LES POULES ET RASLES D'EAU
Avec des haliers.

Table 9. Page 133. II. Partie du II. Tome.



D'aucuns mettent de griottes; d'autres y versent du vin ; aucuns leur baillent de bon pain de fromeot trempé en l'eao , plusieurs les nourrissent avec du miliet. Floreot.

Pour empescher que les poules ne mangent leors œufs, faut vuider le blanc d'uo œuf, & mettre du plastre liquifié à l'entour du moyeu, & le laisser endurcir , comme unc coquille , car estant sollicitées par gourmandise, & ne trouvant plus rien s'abstiendroot bien-tôt de gatter leurs œufs. Florent.

Si vous voulez que les poules vous fassent de gros œufs , meslez da craye rouge destrempée dans leurs mangeailles , & elles feront de plus gros œufs que de coûtume , pareillement vous feront-elles de gros œufs si vous broyés une coque de la conique parmy leur cruche, & la leur meslés avec du vin , & la paistrisses bien , & puis la leor donnés. Leon.

Pour contregarder les poules des puces. Quand les pooles ont fait leurs œufs, il faut ôter la paille vielle, & en mettre de fraîche , de peur qu'il ne s'y engendre puces & autres bestes, qui troublent le repos des poules. Varro.

Pour assurer les poules à l'encontre des renards. Faites cuire on Renard & le coupez par petits morceaux , & qu'on le donne aux poules avec leur mangeaille elles sont asseurées contre les renards pour l'espace de 2. mois, & que le même a lieu és canards & oyes ; & que cela a esté experimenté en la vallée d'Anguisec appellée Geinores , qui est en Escosse , où il y a grande abondance de renards. Cardan.

Vous conserverés les poules du chat. Si vous luy pendez sous l'aisle de la ruë sauvage : semblablement oy le renard , oy autres bestes ne les endommageront , & beaucoup moins encore si vous leurs donnés dans leur mengeaille , fiel de renard , ou de chat. Africain & Democrite.

Contre le mal des yeux des poules , vous guerirez l'œil de la poule avec do lait de femme, ou sucre , de pourpier, leur en oignant les yeux par dehors , ou bien avec *l'ammoniac , cumin* mis en poudre & miel par égales portions , cependant les faut tenir à l'ombre. Pazame.

Aux flux de veotre des poules, il faut prendre plain la main de farioe d'orge, & pareille quantité de cire , & mêlez tout dans du vin , & en faites une masse , de laquelle vous leor donnerez à manger avant toute autre chose , ou bien vous leor donnerez à boire la decoction de pommes ou de coins. Les mêmes choses rôties y servent beaucoup. Pazame.

Contre les poux. Vous garantirez les poules des poux, si avec du *cumin* bruslé & d'Estapiagria broyez en pareille portion , vous en frotez la poule avec du vin , ou bien si vous la lavez de la decoction de lupin sauvage.

Pour garder des œufs. Vous les mettrez l'hyver daos la paille , en esté dans du son ; les autres, aprés qu'ils les ont lavez d'eau , les couvrent de sel pilé , & les gardent en cette façon ; quelques-uns les mettent dans la saomure tiede trois ou quatre heures , & les ayant tirez , les mettent dans la paille ou dans du son. Leonce.

Si voos voulez qu'un poulet saute dans le plat, prenez vif argent , & de la poudre de calamenthe , & la mettez dans une fiole de verre bieo close , puis la mettez dedans le poulet toot chaod quand le vif-argent viendra à s'échauffer , il se meuvrâ, & fera sauter le poulet. Albert le Grand.

Comment on peut prendre les Poules & Ralles-d'eau avec des halliers. Dans les prairies au long des petites rivieres , & au tour des estangs , il y a des herbiers fort épais , qu'on appelle rousches , & jones , dans lesquels les poules & ralles-d'eau se retirent & y cherchent leur pâture ; il est fort facile de les prendre si voos avez des hailliers tels qu'ils sont representez dans la neuviéme table , figure 25. Supposez que la ligne ponctuée marqoée des lettres B D E G K L, soit le bord de l'eau , & l'espace qui est entre cette ligoe & l'autre côté des lettres A C F H I M O, les roûches , piquez l'un de vos halliers d'un bout A K , au bord de l'eau , & continuez au travers des herbiers josques à la rive I, mettez un autre filet à quarante pas plus loin, & le piquez d'un bout au rais de l'eau à la lettre D, & le reste tout ao travers des herbiers jusqu'à C, puis allez ao loin de côté & d'autre , cheminant & traversant les herbiers , par exemple , commencez à la lettre P, & cheminez comme le montre la ligne vers O, de là à la lettre N, de N, à la lettre M, & apres à L, & quaod vous serez au premier haillier , ôtez-en ce qui sera pris , & continuez de marcher de la même façon jusques à l'autre filet, aprés quoy faites le tour bien loin vers Y, & cheminez au travers des roûches , comme vous avez fait de l'autre côté : s'il y a quelque chose dans les joncs , il ne les quittera point , & oe fera que courir devaot vous , si bico qu'en fuïant , toot ce qui est se prend aux halliers cette chasse est infaillible, quand on est assuré qu'il y a des poules ou ralles-d'eau , & mesme des ralles de genest , qui se retirent dans ces sortes d'herbiers les mois de May, Join , & Juiller , pour y faire leurs petits ; quand il y en a , on les entend assez chanter jour & nuit.

Poule de Numidie. C'est grande curiosité de nourrir des Faizans , que Columelle nomme poules de Numidie , mais qui le peut faire il en a le plaisir & profit , & faut une personne qui ne fasse gueres autre chose , car cet oiseau coûte beauoup à entretenir , veor avoir son tec à part , haut , élevé & sdosé contre la closture de la court & en long , & que les augetes soient en l'air & où le Soleil donne , & faut à chaqoe oiseau le sien , & qu'il n'y ait qu'une porte à leur estable pour la commodité de le nettoyer , & donner à maoger , le surplus fera tout au jour par devant , & fermé de lattes bien droës & d'ais de fente , eoviron la hauteur d'une toise par le bas , & bien couvert par dessus.

POULET-DINDE. *Coffret avoine.* Celoy qui nous apporta cét oiseau en France des Isles-d'Indes nouvellemeot découvertes par les Espagnols & Portugais , soit que nous l'appellions coq ou paon-d'Inde, noos a plûtôt enrichy de gueole que de profit ; car c'est un vray coffre à avoioe, un gouffre de maogeaille , où l'on ne peut prendre aucun plaisir, mais plûtôt du bruit & de la fureor , quant aux grands , ou d'un continuel piolement , quaot aux petits : outre que l'uo & l'aotre sont sales & hideux à voir, à cause de leur difformité de teste , car le mâle n'a point de crête élevé comme nos coqs , mais au lieu de crête , il a une carnosité rouge : & sous le menton un palais gros & long qui s'enfle , & qoi est tendu de diverses couleurs, quand il entre en furie,

La Poule ergotée casse ses œufs, ne couve si ordinairement & quelquefois les mange.

Poule affriandée. La poule qui est affriandée à manger grappes de raisins, ce qui la garde de pondre, se retire d'en manger si on luy donne a manger grains de vigne sauvages : car cela luy apporte telle aspreté qu'à ceux, qui ont mangé fruits austeres. La trop gralle ou qui a le flux de ventre, fait l'œuf hardré.

Poule chantant comme le Coq. La trop jeune n'entend rien a couver ny conduire poussins, parquoy faut dégraisser l'ergottee, & celle qui chante & gratte, & appelle comme le coq, en luy arrachant premierement les grosses plumes des ailes, & luy donnant a manger force millet, orge, & pâte tranchée par morceaux, glands pilez, son avec potage, escosses de ris, panicle & avoine, ou mie de pain de froment destrempé en eau de farine d'orge, & la tenir en lieu clos, & en repos, & luy plumer la téte, les cuisses, & le croupion.

Poule trop grasse. Telles poules ainsi engraissées a main d'homme, se peuvent recouvrer en tout tems de l'année, mais la chair n'en est de tel gout, que quand elles engraissent étant en liberté, ce qui leur avient plus en un tems de l'année qu'en l'autre, estant la droite saison de leur naturelle & haute graisse és mois de Janvier, Février : car en ces mois là les poules ne cedent aux chappons.

La trop gralle sera amaigrie en mélant de la craye parmy son eau, & de la poudre de brique detrempée parmy son manger, & s'il luy vient cour de ventre, luy faut presenter pour premiere mangeaille un blanc d'œuf rôty, & pile avec le double de raisins boüillis.

Poule enragée. Et à l'enragée qui casse ses œufs, & les mange, il faut verser du plastre clair sur le jaune d'un œuf tant qu'il durcisse, & que cela luy serve comme d'escaille, & le luy mettre au lieu d'on nieu, ou bien former un œuf de platre ou de craye, & le mettre au nid, & ne luy laisser qu'un œuf seul aprés qu'elle aura pondu.

Poule jeune. A la trop jeune quand elle glousfera, luy faut traverser les nazeaux d'une de ses petites plumes : car il n'est que jeune poule à pondre, & vieille a couver.

Pepie de poule. Elles ont la pepie de langue, pour n'avoir point beu que d'eau trouble & sale.

Poux & vermine des poules. Les poux & vermines leur viénent quand elles couvent, & n'ont dequoy se veautrer & nettoyer, & que l'ordure croupit long temps au poulailler, & à la moursure des bestes venimeuses qui hantent le fumier & les vieilles murailles, comme de scorpion, serpentaraigne & musaraigne, cloportres, & escrevisses du fumier.

Ponte des poules. Les poules commencent à pondre en Février & Mars, & dés le premier an quelques unes, l'une ponte d'un an & demi, & de deux ans est la meilleure, & alors il leur faut donner nourriture abondante, aucunes fois de l'avoine & du fenegrec pour les échauffer & si vous voulez qu'elles fassent gros œufs ; car communement les trop grasses n'en font que de petits, mélez & detrempez de la craye parmy leur mangeille, ou mettez de la brique broyée dans du son, & la délayez avec un peu de vin & d'eau, & leur en faites ordinaire, ou leur donnés tout leur soul d'orgé demi cuit, avec vesse & millet.

Pepie des poulets. Les petits poulets nouvellement éclos, doivent étre mis sur un crible, & parfumez de rômarin à la legere, & petite fumée pour les garder de la pepie, & ne leur faut de deux jours donner à manger : mais les mettre sous quelque poule qui n'en a gueres, & qu'elle ne soit griesche ny revéche pour les tenir chaudement pendant que les autres écloront, ou pour le mieux les mettre si-tôt qu'ils sont nez aprés un chappon plûtôt qu'aprés la poule, car ils en seront mieux nourris & deffendus du buet & autre oiseau de rapine, joint que la poule qui les a éclos, est plus preste à faire des œufs, vray est qu'il faut choisir un chappon sain & puissant, le plumer sous le ventre, & l'enorrier avec orties des plus fortes & piquantes, puis l'enyvrer avec pain trampé en vin, & le mettre sous un panier d'osier avec la couvée des petits, & l'y laisser quelque temps, afin qu'il les prenne en amour, si tôt qu'il sera en liberté, les elevera, gardera, conduira, & sera plus fol, amoureux d'iceux que la propre mere: combien que la mere naturelle en est fort soigneuse, & les retient assez sagement sous ses ailles sans les offencer.

Poulets nouvellement éclos à nourrir & conduire. Quand donc ils auront deux jours passez, il leur faut émier du pain tendre & du fromage mol, ou bien de la farine d'orge, & du cresson peu destrempé en vin & eau, avec un peu de feüilles de porreaux hachées bien menues, & quelque peu boüillies : cela leur sert contre les catarres & la pepie.

Et depuis ce temps jusques à quinze jours, les tenir sous la cage avec la mere, puis au bout des quinze jours les laisser troter avec la mere, & leur donner même nourriture : & si vous avez plusieurs couveresses qui ayent éclos en même temps, donnez les petits des unes aux autres plus vieilles & usitées à les mener, ou un chappon, comme dit est, & faites retourner les plus jeunes au coq : mais n'en donnez plus haut de vingt-cinq ou trente à conduire à la poule : car elle n'en pourroit embrasser ny échauffer davantage, encore faut bien regarder que la poule qui les conduit ne soit saffre & brutive, qu'elle ne les blesse en grattant, & qu'elle ne les échauffe en volant, ou grimpant souvent, & n'aille en lieu où les petits ne la puissent suivre, par quoy sera bon de ne les laisser aller si tôt au jardin, & qu'ils ne partent de quarante jours du couvoir.

Faudra aussi garder que les serpens ne les puissent enheler, & siffler sur eux ; car cette odeur leur est tant pestilante qu'elle les tuë generalement tous.

Le remede est de bruler souvent prés de leur cage, corne de cerf, ou galbanum, ou cheveux de femmes : car la fumée de tout cela les chasse.

POULIOT, Ital. *Pulegio*, Esp. *Poleio*, All. *poley*, Hertz, *poley*.

Qualitez, ch. & sec. au 3. D.

Descr. Pouliot, c'est une herbe qui traine par terre, ses tiges sont minces & frelles, de la hauteur d'un pan ; ses feüilles sont presque rondes, comme celles de la marjolaine, quoy qu'un peu plus grandes, & d'un verd brun ; les fleurs de celuy des jardins sont rouges, celles du champêtre sont blanches : elles sortent le long de la tige avec les feüilles, sa racine est mince, cheveluë, & répanduë sur terre.

Lieu. Il aime les lieux humides ; il fleurit, en juin & aoust.

Propr. Il est odoriferent, d'un goût acre & amer ; il attenuë, échauffe, & meurit ; sa decoction avec du miel & de l'aloës, purge l'humeur melancolique & les flegmes des poulmons ; appaise les douleurs du ventre, des intestins & de la matrice ; elle chasse les venins des serpens, & guerit les ulceres en s'en lavant la bouche ; l'eau distillée & le suc éclaircissent la vûë, & guerissent la demangeaison ; elle dissipe les humeurs grossieres de la poitrine, provoque les mois, l'arrierefaix, les vents, l'urine, & l'enfant.

POULMON. *Les Poulmons* sont destinés à recevoir l'air, qui aprés l'avoir preparé, le poussent au cœur pour le rafraichir, & le temperer dans son perpetuel mouvement.

Leur respiration est double, l'une attire l'air qui est frais, & l'autre renvoye celui qui est échauffé, ils servent encore d'instrument à la voix.

Ils sont scitués au milieu de la poitrine ayant cinq lobes, trois au côté droit, & deux au gauche, separés par une double membrane qui vient de la pleure appellée medistin ; ils sont d'une figure semblable à celle d'un pied de bœuf, de couleur entre rouge & blanc, & d'une substance charnuë, baveuse, molle, & spongieuse, d'une nature chaude & seche, selon les autres, ils reçoivent trois considerables vaisseaux, la veine arterielle, qui vient du premier ventricule du cœur ; l'artere veneuse, & l'âpre artere, qui derive du dernier, ils sont sujets naturellement, & par accident à la pthisie, ou à l'isthme, ou à l'inflammation, ou au crachement de sang, ou à la pleuresie ou à l'empiseme. De la Haye.

POULMONIQUE. *Un Poulmonique* abandonné a été gueri dans trois mois, ayant porté une serviette en quatre doubles sur l'estomac, attachée par derriere : le remede ne manque point, & l'on en voit l'allegement en peu de tems, l'estomac qui ne peut digerer est bientôt remis en portant ladite serviete mouillée de la sueur, il la faut tirer, la secher, puis la remettre.

Poulmonique. Il faut user si long tems que l'on voudra de tabletes faites avec de la fleur de souffre.

Le même. Pour le même prenés tous les matins pendant quatre ou cinq mois de la decoction des herbes vulneraires qui se cueillent à Geneve ; il en faut une petite pincée dans un pot de pinte ou chopine.

L'enflure. Pour l'enflure, & même pour les poulmons prenez onze écrivices en vie que vous pilerez bien dans un mortier jusques à ce qu'ils soient tous en boulie, puis les mettez sur un linge bien blanc pour les passer ; jettez par dessus deux pintes de vin blanc pour les faire mieux couler, mettez la coulature dans un pot en infusion pendant vingt quatre heures, puis en prenez tous les matins à jeun deux travers de doigt jusqu'à ce que vous trouviez du soulagement.

Poulmon. Remede excellent pour le poulmon & contre la toux, & courte halaine. Prenez raisins de damas, jujubes, pruneaux de saint Antonin sans pepins ni noyaux, de chacun deux onces, trois figues grasses, trois dattes, mettez le tout dans un coquemart de terre de deux pintes d'eau, faites boüillir le tout à la consomption de moitie ; puis mettez dans ledit coquemart les quatre capilaires, & fleurs de pas-d'âne, de chacun une poignée, faisant reduire ledit boüillon à une chopine, passer le tout, & à la colature ajoûtez sucre candi, diafenic, sucre commun de chacun quatre onces ; faites sirop peu cuit ; la dose est une cuillerée le soir autant le matin ; & pressé de la toux faites tremper tout le jour un baton de reguelisse, & en succez en tirant de long.

Emplâtre. Emplâtre pour les poulmons, & l'estomac qui dure diz jours en sa bonté. Prenez aloës deux dragmes, de rhuë un peu froissée trois ou quatre poignées, eau commune sept ou huit ecuellées ; faites cuire le tout dans un pot de terre plombé, jusqu'a la consomption, que sa liqueur puisse abreuver une serviette, aprés, passez & coulez dans un linge, & trempez dans la coulature une serviete, qu'elle en soit par tout empreinte, puis pliez ladite serviete en quatre, la laissez secher à l'ombre.

POURCEAUX *gras.* Les pourceaux s'engraissent avec le son de froment & avec la baleyeure des granges, & avec froment. Quant à l'orge outre ce qu'il engraisse, aussi il rend l'animal fort fertile en generation. Florent.

Pourceaux. Les pourceaux ne sont point frappez de contagion pestilente, ou bien si par cas fourtuit ils en étoient frappez, seront gueris, en jettant des racines de l'herbe appellee Asphodelus ou Afrodilis là, où ils boivent, ou bien où ils ont coustume de se veautrer souvent. Le même.

Pourceaux. Si vous donnez à manger aux pourceaux neuf cancres de fleuve, (c'est le même qu'escrevisse de riviere) ils ne prendront aucune maladie. Quand ils sont malades, on le connoit en leur arrachant quelques poils dessus le col, que si celuy poil est net, c'est signe assuré de santé ; que s'ils sont sanglants ou s'il y a de la sanie espaisse à l'entour desdits poils, ils sont malades ; pourquoy Democritus physicien commande de méler trois mines de racine d'Afrodile mediocrement pilées au manger de chaque pourceau, prometant qu'en l'espace de sept jours ils seront gueris ; s'ils ont la fievre leur faudra tirer du sang de la queuë ; s'ils ont les orles ou autrement glandes leur en faudra tirer des espaules ; que s'ils ont quelque maladie inconnuë, les faudra enfermer un jour & une nuit sans boire ny manger. Cependant faudra mettre des racines de concombre sauvage pilées en eau, l'espace d'un jour & d'une nuit & la leur donner à boire le lendemain, de laquelle ayant beu assez abondamment, bien tôt aprés vomiront la cause de leur maladie, & considerant que c'est un animal fort gourmant, & communément sujet à la maladie de ratelle, faudra mettre

en son boire des charbons de Tamaris allumez : & même le vin versé sur la braise de Bruyere, & beu en guerit les hommes : de quoy Democrite nous donne evident témoignage. Le même Democrite promet medecine à la ratelle de l'homme si vous esteignez en l'eau un fer enflammé, puis mélez ladite eau avec vinaigre, & la donnez à boire à celuy qui se sent malade de ce mal, & quand les poureaux seront mordus par les reptiles, ils seront gueris par les mêmes remedes qu'il vous a enseignez pour les grandes bestes. Didymus.

Pourceaux. Pour guerir la ladrerie des pourceaux, prenez un peu d'antimoine mineral en poudre que vous envelopperez dans un linge, & mettrez infuser dans lessive faite de vigne blanche pendant vingt-quatre heures, y ajoûtant une pinsée de sel de saturne, puis en faire boire un verre plein mêlé dans du son pendant huit ou neuf jours, il guerira.

Pourceaux. De toutes bestes de nourriture, la plus gourmande, la plus sale, & la plus dommageable, à sçavoir le pourceau, nous est en singuliere recommandation pour la suavité de sa chair, quand il est de lait & encore jeune, & par la salure, le lard, le cuir & la soye.

De sa gloutonnie, en témoignage la Laye que le Roy François tua à la chasse, dans le ventre de laquelle furent trouvez six seaux de raisins, dans son ordure sa puanteur, de son vautrer, & manger choses puantes & sales, & du dommage qu'il fait assez en respondroit, le sapper aux pieds des murailles & foüiller qu'il fait au tour des arbres, prez & lieux ensemensés.

POURPIER. Ital. *pourtulaca*, Esp. *verdolaga*, All. *burzelkraut*.

Qualitez. fr. au 3. D. & humide au 2.

Descr. Le cultivé a la tige, les feüilles, les fleurs & la graine plus grosses que celles du sauvage; pour le reste c'est une plante assez connuë par tout pais.

Lieu. On le seme & on le cultive dans tous les jardins, il fleurit en Juin jusques en Septembre.

Propr. Il est bon contre toutes les intemperies chaudes, comme aux inflammatiōs de l'estomac, du foye, des reins, de l'urine; aux pertes de sang, à la toux seche, aux gonorrhées, aux chaleurs veneriennes, & aux fievres chaudes, le suc & la graine sont bons aux enfans, pour les guerir des vers & de la fiévre, l'eau distillée produit les mêmes effets.

Pourpier sauvage.

Qualitez. fr. au 3. D. & hum. au 2.

Descr. Il est semblable au cultivé, si ce n'est qu'il rampe par terre, & qu'il est plus petit dans toutes ses parties.

Lieu. Il croit de luy-méme dans les jardins & dans les champs, il fleurit en juin jusques en septembre.

Pourpier. Le pourpier surpasse en qualité la laituë, il posséde non sulemēt toutes celles qu'elle a, mais il est encore propre aux érésipeles, aux douleurs de la vessie, aux chaleurs des reins, reprime les apetits de luxure, tempere l'ardeur des fievres, & apliqué sur les playes qui engendrent la gangrene, il l'empéche si on le mâche, il guerit les ulceres de la bouche, l'enflure des gencives, la douleur de dents, & les desagasse, rafermit la voix, & desaltere; donnez de sa graine avec du miel, soulage ceux qui ont la courte halene; de porter une de ses racines des plus grosses penduë au col empéche que la luette ne tombe; dunné en decoction de lavement il est bon à la dissenterie; faites avaler un demi verre de son jus avec un peu de sucre arrête le crachement de sang, & le flux excessif des femmes, il est froid au troisiéme degré, humide au second.

Pourpier est une des plus jolies plantes du potager, dont le principal usage est pour les salades, & même pour les potages : il en est deux especes, du verd & du doré; celuy cy est plus agreable à la veuë, & plus delicat à élever, en sorte que dans les temps froids on a peine à le faire venir même sur couche, & sur cloche; car pour la pleine terre il ne reüssit guere que vers la my may, & encore faut-il que la terre soit bonne, douce, & fort meuble, & que le temps soit assez beau, ainsi pour les premiers pourpiers qu'on ne doit commencer de semer sur couche que vers la my may, il ne faut user que du verd, attendu que le jeune fond, dés qu'il est levé, à moins que la saison ne soit un peu avancée, & le soleil un peu chaud, c'est à dire vers la fin d'avril; on le seme d'ordinaire fort dru, parceque sa graine est si menuë qu'on ne sauroit le semer clair, quand on en seme sur couche, soit quand il fait froid, & que par consequent les cloches, ou les chassis sont necessaires, soit quand le temps commence à être doux, on se contente de battre le tarreau avec la main, ou avec le dos de la péle. Mais quand on en seme en plaine terre, qui doit avoir été bien preparée pour cela on la herse cinq ou six fois avec la fourche de fer, pour faire entrer la graine dans la terre.

La maniere d'en élever la graine & d'en replanter d'assez forts dans des planches bien aprêtees, & de l'espace de huit à dix pouces, les mois de juin & de juillet sont propres pour cela, peu de temps aprés il est monté, & fleuri, & dés qu'on aperçoit que quelqu'une des coques s'ouvrant fait voir de la graine noire, il faut couper tous les montants, les mettre quelques jours au soleil, pour achever de faire meurir toute la graine, & ensuite on la bat, & on l'evane, &c. il faut être soigneux de replanter les especes à part, pour ne s'y pas tromper quand on en doit semer; les gros cotons de ce pourpier montez en graine servent à faire confire dans du sel, & du vinaigre, afin d'être employez en salades d'hyver.

Pourpier. Tant le verd, que le doré ne se multiplie que de graine qui est noire, extraordinairement menuë & d'un rond à demi plat; pour élever de cette graine il faut replanter des pieds de pourpier à la fin de May, & les replanter à un bon pied l'un de l'autre, la graine vient dans une maniere de petites coques qui en contiennent beaucoup chacune, & pour la recueillir on couppe toutes les têtes pour les mettre sur un drap sécher un peu au soleil, & aprés cela on les bat, & on les vanne.

Pourpier. Outre les salades qu'on fait du pourpier, on en mange encore de fricassés : & pour y reussir, on en prend qu'on mince, puis qu'on passe à la poële avec de bon beurre aprés qu'il a rendu son eau : cela fait, on l'assaisonne de sel

sel & de poivre, ensuite ou y met du lait, ou de la crême qui est meilleure: & si tôt qu'il est cuit, on lie la sauce avec des jaunes d'œufs, ou avec de la farine, pour le servir chaudement.

Pourpier. Le cultivé a la tige, les feüilles, les fleurs & la graine plus grosses que celles du sauvage: pour le reste c'est une plante assez counuë par tout païs.

Lieu. On le seme & on le cultive dans tous les jardins, il fleurit en juin jusques en septembre.

Propr. Il est bon contre toutes les intemperies chaudes comme aux inflammations de l'estomac, du foye, des reins, de l'urine, aux pertes de sang, à la toux seche, aux gonorrhées, aux chaleurs veneriennes & aux fiévres chaudes: le suc & la graine sont bons aux enfans, pour les guerir des vers & de la fievre; l'eau distillée produit les mêmes effets.

Pourpier. Le pourpier mangé guerit l'aspreté des dents, empêche le crachement de sang, & éteint l'ardeur de reins, encore que cette herbe soit difficile à digerer & de peu de nourriture; appliqué sur le frond appaise les douleurs de tête, mis sur le nombril, fait mourir les vers des enfans; la decoction de ses feüilles, ou de sa semence, ou l'eau qui en est distillée, est un souverain remede contre la dissenterie, & les vers des enfans; une feüille de pourpier, & de farine d'orge appaise la soif; cataplasme fait de pourpier, & de farine d'orge, appliqué sur le foye, & le flanc, fait un œuvre tres bonne contre les fievres.

Propr. Outre les susdites, le pourpier appliqué avec de la farine d'orge aux temples sert à la douleur de tête, à la frenesie, & aux inflammations des yeux: ce remede est aussi bon aux ardeurs de l'estomac, au feu de S. Antoine, & aux douleurs de la vessie. Le pourpier dezagasse les dents, quand on le mâche; il est aussi bon aux erysipeles; quand on l'applique avec de l'huyle rosat aux temples & aux pouls, il fait dormir. L'eau beuë a le même effet, les feüilles mâchées guerissent les ulceres de la bouche, & affermissent les dents ébranlées, étant tenuës sous la langue elles ôtent la soif. Quoyque le pourpier fasse dormir ceux qui ont l'estomac chaud, il n'est pas sain à ceux qui l'ont froid, ou foible, s'ils en mangent beaucoup.

POURPRE. Le pourpre est une matiére cruë, qui n'ayant pû être digerée, s'est fomentée dans les veines, aidée par un air contagieux, qui ayant excité un bouillonnement general, en a chassé dehors ces taches, qui étant d'une couleur pourprée, leur en fait porter le nom.

Plusieurs Medecins le prennent pour symptome, & pour crise de quelque fiévre maligne ou pestilencielle, d'autant qu'il ne paroit ordinairement que le quatriéme ou le cinquiéme jour. D'autres sont persuadés qu'il est symptome d'une maladie primitive. On renvoye cette dispute pour être decidée aux Ecoles.

Le pourpre peut aussi arriver aux petits enfans par un sang extrêmement agité, & aux femmes, & aux filles qui ne sont pas reglées, sans qu'un air, ny aucune malignité considerable y contribuent. Le pourpre de même que la petite verole, rougeole & autres maladies contagieuses, ou epidemiques se peuvent communiquer plûtôt aux personnes qui ont quelque rapport à l'âge, au sang & au temperament qu'à d'autres.

Les signes qui precedent le pourpre & les fiévres pourprées sont peu differens de ceux de la petite verole, & la rougeole; l'on observe seulement que le pouls est plus caché & plus rare, que les urines sont par fois naturelles, par fois épaisses ou troubles, que le sang sort par le nez, & que l'haleine est fort mauvaise.

Le pourpre qui paroitra aux jours de crise, plus les taches seront en grand nombre, plus il y aura de seureté, mais si au contraire les marques sortent en petit nombre, d'une couleur noire, ou livide, & hors de la crise, il sera mortel, les urines & les sueurs sont des pronostiques tres-certains dans le pourpre: cependant celles qui seront bien digerées, & au milieu desquelles paroîtra un flegme blanc qui semblera s'augmenter & des cendres au fond du verre de jour à autre, sera un tres-bon presage.

Quant aux sueurs, pourveu qu'elles soient frequentes, qu'elles durent depuis le commencement jusqu'à la fin de la maladie, & que l'on ne s'en trouve pas plus affoibly, elles seront de meilleure augure, que celles qui excederont, & qui ne feront point cesser les plus facheux simptomes.

Pourpre. Il sera encore bon que le ventre soit, ni trop lâche, ni trop serré, l'un marqueroit la foiblesse, & l'autre la longueur de la maladie, ce qui pourroit causer l'onziéme, ou le quatorziéme la létargie, ou la phrenesie, ou d'autres fâcheux accidens, c'est un tres-bon signe que d'éternuër dans le pourpre, & que le dormir appaise le transport du cerveau, mais il est mauvais lors qu'il arrive de frequents hoquets, que l'on tressaille, que les mains tremblent, que la langue begaye, que l'on devient sourd, & que l'appetit se perd, pour traiter le pourpre, l'on aura recours aux remedes de la petite verole, & de la rougeole. De la Haye.

POUSSINS *de diverses couleurs*. Quant aux singularitez de la poule, de l'œuf, & des remedes que l'on peut tirer pour sa santé. La poule aura poussins de diverses couleurs, si elle couve des œufs remplis de diverse peinture; comme aussi elle engendrera poulets de couleur fort plaisante à voir, si vous la faites parier avec pigeons mâles, ou perdrix, ou faisans.

DU POUS. Le pous est un mouvement du cœur & des arteres, composé de deux parties, l'une s'appelle sistole, & l'autre diastole.

Sistole est une contraction qui sert à pousser dehors ce qu'il y a d'esprits fumeux.

Diastole est une dilation qui sert à temperer la chaleur, & à la nourriture de l'esprit vital. De la Haye.

LES POUX ne s'engendrent pas seulement à la tête, mais encore à la barbe, aux aisselles, au cuir, à la chair & aux habits, si bien que l'on en distingue de quatre sortes, qui sont engendrez par une humidité fort corrompuë, que la nature renvoye au cuir.

La maniere de vivre y contibuë beaucoup, qui est de manger des choses gluantes, & visqueuses, particulierement des figues, des raisins, des jujubes, & des pommes, de ne pas changer de linge & d'habit, de coucher dans des lits mal propres & de hanter des gens qui en sont remplis,

Les poux qui sont entre cuir & chair causent une demangeaison extrême, qu'excite à se grater en telle sorte qu'on en devient galeux, & souvent lepreux, cette maladie arrive aussi bien aux Riches qu'aux Pauvres, par leur intemperance, & leur vie déreglée, lesquels pour s'en délivrer changeront de conduite, se feront saigner deux à trois fois, se purgeront autant qu'il en sera besoin, ensuite se frotteront d'une telle pômade. Prenez du suc de scabieuse demie once, de la poudre d'Ellebore blanc une dragme & demie, une once de Therebenthine avec autant de graisse de porc, sinon ils se bassineront sept ou huit jours de suite tout le corps avec du vinaigre, d'oignons d'esquilles un peu degouedis; ceux, qui seront sujets aux autres vermines, prendront de la decoction de tamarins, & en laveront leur tête, ou la frotteront avec de l'aille broyé dans du vinaigre, ou la bassineront avec de la decoction d'ellebore blanc, ou y mettront de la poudre de staphisagre, des feüilles d'hysope broyez avec de l'huile, ou la laveront avec de l'eau dans laquelle on aura fait tremper de l'alun, ou avec de la decoction de poirée, ou de bette, il y en a qui se servent d'argent vif mêlé avec de la therebenthine & de graisse de porc, mais il est à craindre à moins que ce ne soit aux habits, De la Haye.

Remede contre les poux. Prenez du savon de Venise tant qu'il y en ait assez, avec lequel mêlez d'argent vif mortifié, broyez les ensemble, tant qu'ils ayent pris forme d'onguent, duquel vous oindrez les parties où sont les poux & incontinent ils mourront tous.

Il faut prendre des fleurs de passe-velours, & les faire cuire en lessive, de laquelle vous lavez vôtre tête, elle fera mourir les poux, & ôtera les furfures & peaux mortes qui y viennent.

Autre. Pour faire mourir les poux, frottez le lieu de jus de genest, mêlez avec huile de rave, ou de genévre, ou avec decoction de staphisagre, ou bien faites boüillir dans un pot de terre plombé, partie égale d'olibao & de lard, reduisez les en consistance d'onguent, passez le tout par un tamis; reservez ce mélange pour en froter la tête, ou les lieux où sont les poux.

PREDICATEURS. *Pour s'acquiter de leurs devoirs.* Ils feront attention, s'ils ont pour unique motif la gloire de Dieu & le salut des ames, ou au contraire s'ils ne profanent point la parole de Dieu, en la faisant servir à leur passion, s'ils ne prêchent point dans l'esperance d'une retribution pécuniaire, pour se faire estimer, pour se procurer quelque Benefice, quelque Abbaye, ou quelque Evêché, ou enfin parcequ'ils y prennent plaisir, & qu'ils se satisfont en discourant,

2. S'ils ont la capacité, la doctrine, & les vertus necessaires pour un si saint employ.

3. S'ils ne se sont pas trop hâtés de prêcher, en s'y portant d'eux-mêmes, non seulement avant que d'avoir au moins l'ordre de Diacre, mais avant que d'avoir eu encot assez de soin de se réplir de la science des Saints, & de s'appliquer à eux mêmes les verités qu'ils prêchét aux autres.

4. S'ils n'avançent rien qui ne soit fondé sur l'autorité de l'Ecriture & sur le témoignage des Saints Peres.

5. S'ils s'appliquent à la connoissance de la tradition apostolique.

6. S'ils ont quelque connoissance des anciens Canons de l'Eglise, & des decrets des souverains Pontifes.

7. S'ils se sont occupés à l'étude de Theologie.

8. S'ils sçavent le précepte & les exercices de la Théologie Mistique, qui traitent des régles de la vie spirituelle, & qui s'appliquent à purifier les affections & à reformer l'interieur.

9. S'ils s'adonnent aux saintes Meditations & à l'exercice de l'Oraison.

10. S'ils sont instruits dans la pure Morale de l'Evangile, & des vertus de chaque état, & s'ils ne craignent point de prêcher autrement contre les vices publics & scandaleux.

11. S'ils s'examinent diligemment & s'ils veillent soigneusement sur eux-mêmes, de peur qu'ils ne s'élevent dans le fond de leur cœur de ce qu'ils prêchent la verité & si leurs actions s'accordent avec leurs paroles.

12. S'ils ont de la jalousie contre d'autres Predicateurs, de ce qu'ils sont plus estimés & suivis qu'eux.

13. S'ils tachent directement ou indirectement d'ôter ou diminuer la réputation des autres Prédicateurs.

14. S'ils s'étudient à dire plûtôt des belles pales, à feindre des histoires, & à faire des contes profanes, & ridicules, qu'à prêcher ce qui est utile au salut des ames, & à persuader les verités chrétiennes.

15. S'ils citent les Auteurs profanes, les poëtes, & les loix des payens sans necessité.

16. S'ils flatent, & tâchent de plaire à leurs auditeurs en leur deguisant ou cachant les verités qu'ils sont obligez de leur enseigner, & qui condamne leurs vices.

17. S'ils ont apris à leurs Auditeurs combien grand est l'abus d'employer sans aucune necessité dans le discours ordinaire, & les entretiens familiers, le signe de la Croix, le saint nom de Jesus, celuy de la Vierge, ou de quelque Saint, ce qui est tres commun aux personnes de pieté qui mettent même une partie de leur devotion a se servir si inutilement de ce signe, & de ces noms qu'on ne devroit prononcer qu'avec tremblement, & les genoux en terre, ce qui, par consequent est une grande irreverence, & un grand manque de respect.

18. S'ils prêchent des erreurs, ou soutiennent des heresies.

19. S'ils se servent de la Chaire pour parler avec esprit de contention, de vengence ou d'invective contre des personnes.

20. S'ils prêchent sans la permission des Evêques des lieux, qui ont droit de la donner ce qui est expressement deffendu par les Conciles, & particulierement par celuy de Trente qui defend même au régulier de l'entreprendre dans les Eglises de leur Ordre.

21. S'ils ont réfusé de montrer aux Curés des Paroisses où il preehent la permission qu'ils ont receu de l'Eveque d'exercer le ministere, & s'ils ont voulu prêcher à la place des Curez qui pretendent instruire leur peuple par eux-mêmes, ce qui est defendu, puisque les Predicateurs ne sont envoyez par les Evêques que pour ayder les Curés, non pas pour les empêcher de faire euxmêmes leurs devoirs.

PRESAGE des temps. Il est important que ceux qui sont attachez à l'agriculture connoissent la diversité des tems, & par cette connoissance ils puissent prevoir aux accidens qui pourroient arriver tant aux arbres, arbustes, que plants, & fleurs.

Les broüées, bruines, & broüillars sont ordinairement des vapeurs, & exhalaisons grossieres, & terrestres mélangées, & ramassées ensemble: voila pourquoy elles épaississent, & troublent l'air, en tombant sur les fleurs ou sur les fruits bien souvent les corrompent: mais la plus dangereuse, c'est celle qui a moins d'homidité, laquelle estant plus grossiere, aride, & terreste seiche, ternit, & même brûle quelquefois les bourgeons, les feüilles, les fleurs, & fruits les plus tendres, tombant sur iceux comme de la roüille ou nielle.

Celuy qui se rendra bien soigneux pour bien prendre garde lors que telles bruines ou brouillars se formeront en l'air, pour sauver les fruits, & fleurs qu'il aura en son jardin de tel danger, au moins soigner aux plus delicats: comme bon-chrêtien, bargamotte, messire-Jean, rousselet d'esté, prunes de perdrigon, pavies, abricots, qui sont les arbres les plus sujets aux bruines, & broüillars: c'est pourquoy il est besoin de couvrir les arbres de grosse toile en forme de parasol, & aprés les découvrir lors que les broüillards seront tombez; par ce moyen vous sauverez vos fleurs, & les fruits de vôtre jardin.

Or parceque les arbres sauvages que l'on plante pour couvrir les allées sont fort sujets à telles bruines, brouillars jusques à ce qu'ils soient forts, & grands, il faut que l'on soit soigneux de faire provision de paille, & de cerceaux, afin de faire des couvers en forme de cloches à chacun des arbres nouvellement plantez, ou bien faire faire les coovers avec de la natte en forme de cloches; ce faisant, ils serviront plusieurs années, si on se tend soigneux de les mettre à couvert au defaut de ce qu'il faut que l'on ait aussi le soin d'avoir une siringue, & faire porter de l'eau avec, soit pour laver tous les arbres avec la siringue, j'entens ceux qui auront esté touchez de telles bruines, & broüillars, pour empêcher que la vermine ne s'y engendre.

Il est aussi necessaire qu'on connoisse à peu prés l'opportunité du tems, & le changement des solstices, par ce moyen il fera grandement profit, conduisant les ouvriers que l'on aura sous sa charge, leur faisant mettre la main à la besogne quand le tems, & la saison le requiert.

Presage des tems. Le soleil entrant au signe d'Aries, le printemps commence incontinent, aussi quand il entre au signe de Cancer, l'esté commence incontinent; & l'automne commence incontinent que le soleil entre au signe de Libra, & l'hyver commence lors que le soleil entre au signe du Capricorne, qui est environ le vingt-troisiéme de decembre.

Presage des tems. Les pleïades commencent à se montrer le onsiéme jour du mois de juin, & se perdent le second jour de novembre, le plus court jour de l'année, c'est le vingt-troisiéme jour de decembre.

Il est necessaire qu'on sçache à peu prés le tems qu'il doit faire, & pour le bien sçavoir, qu'on prenne garde si aprés le trois ou quatriéme jour que la lune sera renouvellée, si elle est deliée, & nette, signifie beau tems: aussi quand elle est à son premier quartier si elle paroit sans tache noire, c'est le messager du beau tems: aussi quand elle est pleine si on la voit claire sans tache noire, & sans cercle rouge tout à l'entour, c'est la signification de beau tems.

Si lors que le soleil se veut lever, il se montre net, & beau, cela signifie beau tems, & quand il se couche, si l'on voit de petites nuées tout à l'entour separées l'une de l'autre, il ne faut pas craindre la pluye ny les vents le lendemain.

Il est besoin qu'on connoisse s'il fera mauvais tems, pour le sçavoir, qu'on prenne garde comme on verra la lune le deux ou troisiéme jour aprés qu'elle sera renouvellée: car si on la voit ayant les cornes refoulées & obscures, signifie avoir bien tôt de la pluye, & si son cercle se montre rouge, & de couleur de feu, c'est signe de grands vents, & de mauvais tems.

Quand la lune est pleine, si on voit aussi quelque tache noire à l'entour, aussi qu'elle soit entourée de deux ou trois aires, signifie qu'il tombera grande quantité d'eau, & qu'il fera un tres mauvais tems, même quand les aires seront fort noires, & épaisses.

Lors que le soleil se leve, s'il paroit rouge, & qu'il se noircisse incontinent aprés, donne signification de pluye, si autour de ses rais il paroit une nuée obscure, signifie pareillement de la pluye, lors qu'il se couche, si on voit la bouteille au col, c'est à dire une grosse nuée noire qui soit proche de luy du côté gauche, asseurément que le lendemain il tombera de pluye.

Il faut qu'on prenne garde, comme j'ay dit aux comportemens de la nouvelle lune, & du decours d'icelle: car ces deux quartiers changent quelquefois le mouvement du tems.

Lors qu'on verra, & connoîtra que les chenes seront chargez de glands en abondance, qu'on s'asseure que l'hyver sera rude ou durera long-tems, si on veut connoître à peu prés le tems qu'il fera en hyver, qu'on prenne garde lors qu'on verra que les chats se tissent, & peignent, passant leurs pattes par dessus l'orrille par trois fois, asseurement qu'il tombera bien tôt aprés de la neige, verglais, frimas, & si on voit qu'ils tournent le cul au feu, sans doute qu'il gelera bien tôt aprés, il faut encore qu'on connoisse si l'année doit estre avancée, ou tardive.

Presage des temps. Pour le sçavoir il faut qu'on prenne garde si aprés vendange il tombe de l'eau avant que les pleïades se cachent de nous: si cela est, on est asseuré que l'année sera avancée & hastive: aussi s'il tombe de l'eau lors qu'elles se cachent, l'année ne sera tardive ny hâtive: mais s'il ne tombe point d'eau qu'aprés les pleïades cachées, l'année sera tardive, il faut prendre bien garde quel temps il fera le 24. jour de Novembre, la plus grande partie du mois de Decembre, sera de même: Aussi quel temps il fera le 25. jour de Decembre, la plus grande partie du mois de Janvier sera de même: Et tel temps qu'il fera le 26. Janvier, la plus grande partie du mois de Fevrier sera de même; j'ay experimenté tout le traité du present Article, lequel j'ay trouvé veri-

taole, dont je me suis servi par plusieurs années : ce qui m'a grandement soulagé pour conserver mes plantes, fleurs, orangers, & autres arbres & arbustes qui craignent, & sont sujets aux injures de l'Hyver.

Presages des pluyes. Vôtre fermier, encore qu'il ne doive estre lettré, toutesfois par longue & asseurée experience doit avoir quelque connoissance des presages des pluyes, des vents, du beau temps, des mutations & changemens du Ciel, des parties de toute l'année, des qualitez d'icelle, des tempestes, orages, foudres, tonnerres, froidures, gelées, grêles; afin que selon les saisons opportunes, il mette la main à l'œuvre, & fasse travailler ses ouvriers.

On pronostiquera la pluye par tels & autres semblables signes, si la lune recemment nouvelle a ses cornes obscures, mais si la corne haute dudit croissant est plus obscure que la basse il pleuvra au decours, là où si la basse est plus obscure que la haute il pleuvra aux premiers quartiers, & s'il est noirastre au milieu, il pleuvra en pleine lune, si le croissant panche & regarde à l'Occident, c'est signe de pluye, ou si la lune étant pleine environnée de vapeurs, & a un ou plusieurs cercles noirs & espais, ou si la lune a une face & couleur pâle; ou observera si le 4. jour, ou comme d'autres veulent le 5. de la lune est pluvieux, car en ces jours là gît la montre de tout le cours d'icelle, soit en ploye, soit en vents, soit en beau tems, prevoira aussi la pluye si le soleil est rouge à son lever, & incontinent aprés devient noir : si à l'entour des rayons du soleil levant paroît une petite nuë obscure : si à son lever il se montre creux & enfoncé, ou s'il a quelques nuées rouges à l'entour entremêlées d'autres noires ou grisastres, ou s'il a un cercle comme celuy de la lune; si à son lever ou coucher il a ses rayons manchots, racourcis & racroupis : si à son lever il a ses rayons troubles & sombres, moyennant que cela ne soit cause d'aucune nuée : si à son lever il lance à travers les nuées des rayons longs & étendus, combien qu'au reste il soit clair & net : si avant son lever il jette & met hors quelque rayons : si à son lever les nuées rougissent tant en levant qu'en ponant : si à son coucher se montre prés de luy une petite nuée du côté gauche, ou si en se couchant il s'enferme dans des nuées blanchastres, comme toisons ou houssure de laine & se dilatent, il pleuvra dans peu de jours; si les autres planettes sont entourées d'un cercle, c'est aussi un signe de pluye, si les étoiles ne brillent ou estincellent point, ou sont plus grandes, ou ont un petit cercle, c'est signe de grandes ravines d'eau, c'est aussi signe de pluye s'il fait éclair en plein beau temps & serain : si en Eté les éclairs excedent en quantité les tonnerres; s'il tonne en plein midy; si és sommets & heurts des montagnes errent quelques nuées espaisses : si aprés que la pluye a cessé s'éleve un vent aigu & froid, car la pluye commencera des plus belles : si les petits oiseaux qui viennent aux paliex, se lavent en l'eau continuellement, si la corneille moüille sa tête au bord de l'eau ou nage dedans, & crie bien fort sur le soir : si le corbeau entonne son chant au creux de sa gorge, & se debat des ailes: si les oyes crient & volent plus que de coustume : si les mouches à miel ne s'esloignent beaucoup de leurs ruches : si le heron erre & voltige parmy les champs tout triste : si les bœufs mangent plus que de coustume, se couchant sur le côté droit, regardent vers le midy, leschent leurs ongles tout à l'entour: si les vaches regardent au Ciel & respirent l'air : si les asnes brayent : si les coqs chantent à toute heure, & principalement au soir.

Quand ils sont au juchoir : car le chant du coq à heure insuitée, comme à neuf, dix & onze heures du soir signifie indifferemment changement de temps, de sec en pluvieux, & au contraire, si le sel devient humide, si les retraits puent plus que de coûtume : si les creatures humaines ne reposent si bien qu'auparavant : si les loups hurlent & accourent prés des maisons; si les araignées échent en bas sans être frappées du vent : si les chiens se veautrent sur la terre : si les pigeons retournent tard en leur colombiers, si les mouches, les guespes & frelons, les puces & punaises mordent plus estroitement que de coûtume, si le son des cloches est plus hautain, & s'ouït de plus loin que de coûtume, si les gruës delaissent les vallées, & s'en retournent de trop bonne-heure, si en esté il éclaire davantage qu'il ne tonne, si les ânes, mules & mulets sans cause pressente frottent leurs oreilles long-temps, si le chardon à bonnetier cueilly & pendu en quelque part de la maison se ferme, & ferme ses éguillons, comme par une nouvelle forme n'ayant aucune asperité : si le passereau crie du matin, si les grenoüilles crient plus que de coutume.

Presage de pluye. Si la suïe de la cheminée tombe hativement, & en quantité : si la cendre s'amoncelle en pelotons : si l'huile scintille aux lampes ardentes : si le trefle ferme & amasse ses feüilles : si les pourceaux se joüent longtems & courent çà & là, secoüant & brisant ce qu'ils auront atrappé en courant : si les vers sortent hors de terre : si le chat aprés avoir long temps leshé la pâte, en accommode son poil de la tête, passant plusieurs fois sa pâte par dessus l'oreille.

Presage de l'abondance de pluye. Predira semblablement abondance de pluye : si les nüées sont obscures profondes & espaisses : si les goutes d'eau tombant du ciel sont blancheastres, & font des boules amples & grandes cheutes à bas, si la pluye distille tout doucement & commence à tomber par goutes deliées, si l'eau cheute à terre en grande abondance sans vent est incontinent imbibée de la terre, si l'eau des estangs sans aucune chaleur du Soleil, est échauffée plus que de coûtume, si les poules avec leurs petits poussins au commencement de la ploye se retirent incontinent en leur poullaillier, ou si du matin viennent tardivement & quasi par contrainte a la pasture.

Si l'arc du ciel nommé autrement Iris, se range vers le midy : si au ciel il apparoît double, triple ou quatre, & s'il apparoît aprés qu'il a pleu, le doute de plus grande pluye n'est pas encore dehors.

Presages des neiges. Prevoira le temps de neige en hyver, si on voit que les nuées d'obscures

deviennent comme blanchastres principalement quand le vent de bize souffle : si à l'entour du Soleil ou de la Lune sont venus plusieurs cercles pâles ou rouges à demi : si durant les grandes froidures l'air devient épais & aucunement moderé de sa rigueur, s'il fait un froid sec sans gélée : si avec plusieurs signes de pluyes on connoit le froid estre proche, on prendra garde aux presages de vents futurs, qui sont tels : si le Soleil à son coucher est rouge : si le Soleil se couche entre nuées rougeastres : si le Soleil tout le long du jour, ou long temps avant son couchet a eu couleur de poorpre, & se couchant apparoît plus grand que de coûtume : si la lune a une face rubiconde : si les nuées en tems beau & serain sont élevées en haut : si les nuées apparoissent au ciel, amassées en forme d'un troupeau de brebis : si les forests & sommitez des hautes montagnes rendent quelque bruit : si les étoiles du ciel courent de tous côtez : si les étoiles semblent être plus grosses, & de plus grande lueur que de coûtume : s'il tonne au matin ou en hyver : si en Esté il tonne plus fort & plus souvent qu'il n'est clair : si le son des cloches maintenant est facilement oui, maintenant ne peut estre entendu : si les passeraux gazoüillent outre mesure : si les chiens se veautreut parmy la terre : si les toiles & petits filets des atagniées volent en l'air : si les canes estendent souveut & longtemps leurs aîles : si le heron crie sur le soir en volant : si la flâme du feu jette plusieurs petites étincelles : si le bois craquette plus que de coutume, c'est signe de vent.

Presage des tonnerres, foudres, éclairs & tempêtes. Predira l'évenement de quelques tonnerres, foudres, éclairs & tempêtes, quand on verra qu'au matin & au soir, en Esté ou au commencement d'Automne le soleil rend plus grande chaleur que de coûtume, & qu'en l'air apparoit une nuée fort épaisse & profonde : si le vent de Typhon, qui a accoûtumé d'exciter les tourbillons, soufle violemment, & que l'air soit plein de plusieurs nuées épaisses, & obscures : si les jours d'Eté ou d'Automne sont plus fervens & plus chauds que la constitution de l'année ne porte, & que quelquefois à Soleil couchant un Iris se montre vers l'Occident : si parmy l'air voltigent plusieurs impressions celestes & flambeaux ardens.

Presage de beau temps. On sera asseuré du beau temps quand il s'appercevra que le Soleil à son lever se montrera net, ou à son couchec clair & luisant, ayant à l'entour de soy plusieurs petites nuées separées les unes des autres rougeastres & déliées. Quand le Soleil en tems de pluye se couchera, ayant la face ignée & rougeastre, & quand l'aube qu'on dit le matin, apparoîstra de naifve couleur blanche, & tel en est le proverbe, rouge soir & blanc matin font chéminer le pelerin, quand la lune le troisiéme ou quatriéme jour aprés qu'elle est nouvelle, se montrera deliée, & nette : si quand elle est pleine on la voit claire, & que la partie du ciel que l'on nomme Chemin Saint Jacques, apparoistra claire & luisante : si sur la soirée sans aucun tonnerre & nuées que ce soit, la rosée descend en grande abondance : si le vent de bize soufle à grand force : si les hiboux apiés Soleil couché s'amassent & se joüent aux rayons du Soleil, si les courbeaux s'assemblent par troupes & crient à pleine voix : si la corneille crie au matin : si les chauve-souris à soleil couchant sortent, hors de leurs cavernes, & volent par tout au serain : si les grues volent bien haut, & ne retournent si-tost à bas : si les oyseaux de riviere s'éloignent quelque peu du bord de l'eau.

Presages des entrées & issues des temps. Et combien que les parties de l'année pour l'ordinaire ayent leur commencement & fin par certain temps, comme le printemps a son commencement environ le 17. de Fevrier, sa fin environ le 17. de May, & les autres consequemment, toutesfois parceque lesdites parties ou saisons se débordent souvent, tant de là que deçà leurs limites. Le bon Laboureur outre cela aura quelques signes pour prevoir les entrées & issues des parties de l'année en leur extraordinaire, comme s'il connoît que les oiseaux de riviere delaissent les eaux, ou que le rossignol domestique, principalement le mâle chante par dessus tous les autres : si les grues s'amasseut ensemble, & retournent au lieu d'où elles sont venuës : si les oyes pour leut pâture se combattent avec grande clangueur, ou que le passereau contre sa coûtume crie au matin, on dira que l'hyver sera proche, aussi si on voit que le vent de Favonius commence à souffler, & le froid à s'adoucir : si les arondelles reviennent par troupeaux : si les canards ont la poitrine blanche sur la fin de l'hyver, on jugera que le printemps sera bien-tôt : car tels animaux sentent au vif, & remarquent les limites & approches des saisons, quelque debord & extraordinaire qu'il y ait.

Presage de froid. Si en hyver au commencement des gelées ou s'apperçoit que les oyseaux des estangs se retirent aux fleuves, & rivieres, qui ne sont faciles à congeler, ou que les neiges tombant du Ciel soient menuées, & subtiles : si les étoiles apparoissent au Ciel plus luisantes que de coutume : si au commencement des gelées il tombe gresle menuë, ronde, & blanche : si les petits oyseaux se cachent dedans les buissons, & cherchent leurs pastures prés les villes ou villages : si le feu materiel rend une flamme plus reluisante, & fait le charbon plus ardent : si les draps de laine & linges trempez en eaux sont incontinent congelez : si les extremitez des parties du corps subitement deviennent froides : si en hyver les choses qui ont coûtume d'estre humides & moites sont venuës plus seches : si les gouttes d'eau venant des toits des maisons tombent lentement on tiendra pour certain que le froid est proche, ou que celuy qui est present sera violent & de longue durée.

Presage de fertilité. On connoîtra l'année fertile si au voit qu'au fruit du chêne que l'on appelle noix de gâle s'engendre une mouche ; si l'automne est beau & serain, le printemps mediocrement chaud ; si en temps opportun descendent du Ciel plusieurs orges ; si les arbres rapportent petite quantité de fruits ; si les rivieres & fleuves nourrissent fort peu de poissons ; si la geneste est fertile & fecoude en ses fleurs ; si le noyer du commencement qu'il fleurit est plus chargé de fleurs pour rapoiter, plus de fruits que de feuilles ; si le lentisque rapporte ses fruits bien nourris ; si l'oignon sauvage que l'on nomme squille, jette une belle & grande fleur, laquelle ne fletrit si-tôt.

Presage de cherté, ou bon marché de blé. On sçaura si le ble sera cher ou a bon marché l'année presente, & en quel mois d'icelle ; par ce moyen, qu'il choisisse, par avanture 12. grains de blé le premier jour de janvier : qu'il nettoye le foyer, & y allume du feu, puis qu'il appelle quelque garçon ou fille de ses voisins ou de sa maison, qu'il luy commande de mettre un de ces grains de blé sur le foyé bien nettoyé, & échauffé, il observera si le grain saute ou demeure en son lieu, s'il saute peu, le blé viendra quelque peu à bon marché, s'il saute beaucoup, il sera à grand marché, s'il saute de vers le feu plus ou moins, le blé sera plus ou moins cher : s'il demeure en la place sans sauter, le blé demeurera à son prix, ce premier mois : il fera ainsi du second grain pour le mois de fevrier, & ainsi consequemment des autres grains pour le mois suivant.

Presage d'année maladive ou saine. Encore pour preserver soy, & sa famille des maladies tant contagieuses qu'autres qui surviennent par l'intemperie, & mauvaise disposition de l'air, il sera bon qu'on ait quelque connoissance des presages des maladies, qui peuvent arriver.

Or le plus asseuré, & certain signe c'est, si à la fin du printems, ou durant l'été il pleut ordinairement, & en grande abondance, avec grande & vehemente chaleur sans vent quelconque, ou si les vents de midy soufflent, ou encore qu'il ne tombe pluye quelconque, si l'air est remply de broüillards : si le soleil endure quelque éclypse, ou en l'air apparoissent quelques comettes ou flambeaux ardens : si les arbres semblent flamboyer, & bruller : si l'automne, & l'hyver sont fort bruineux : non pluvieux toutes fois : si le pain exposé à l'air attire de nuit une moiteur ou moisissure : si les chiens sont persecutez de rage : si l'on voit entrer dans les villes quelques loups enragez : si les oyseaux delaissent leur nids, œufs, & petits : s'il est grande mortalité de brebis : si les fossés sont pleins de grenoüilles : si les murailles sont remplies de cloportes & autre vermine semblable : si par les chemins on ne rencontre que vers, lezards serpens, & taupes sorties de leurs tanieres.

Si les oyseaux tombent morts du Ciel : si en la noix de galle l'on trouve une aragnée : si les enfans, & grandes personnes sont affligez de petites veroles, & rougeolles : si les femmes grosses accouchent avant terme : si en esté aprés avoir plu l'on voit és eaux quantité de grenoüilles ayant le dos de couleur cendreuse, & le ventre jaune : si les rosiees, & violiers jettent encore fleurs sur le commencement d'automne.

Presage de pluye tiré du soleil. Presage, oüy je le dis encore, tout ce que nous pouvons prédire des Astres est tres certain, & principalement du soleil, dont les benignes influences font toute la fecondité de la nature, & qui par son coucher, & son lever nous donne des signes veritables du beau ou du mauvais tems.

Le soleil presage de la pluye, lors qu'en se levant il paroit couvert d'une nuée, & que son visage paroit tout rempli de taches, & qu'il se derobe de nous à moitié : ou bien lors qu'a la pointe du jour on voit plusieurs de ses rayons percer les nuages qui le couvrent.

Si l'on voit que le soleil est rouge quand il se leve, c'est signe de pluye ; tout comme c'en est une marque asseurée, lors qu'au même tems il paroit environné de longues rayes.

Les couleurs differentes que le soleil montre sur son visage en se levant, nous presagent de la pluye.

Toutes les fois que le soleil se leve, & qu'il paroit bleu, l'on peut dire que la pluye n'est pas loin.

Les nuées longues, qui quelquefois l'environnent à son lever, menacent infailliblement de la pluye pour le lendemain.

Lors que le soleil paroit pâle toute la journée, ou qu'il se montre petit, & rond comme une boule, c'est signe de pluye, & de tempête.

Si-tôt qu'on voit des cercles obscurs, & de couleur de terre à l'entour du soleil, c'est presage de pluye, & vous n'y serez pas trompé.

Craignez aussi la pluye lors que le soleil pendant la journée se montre noir, & obscur, & si en se couchant il ne sort point d'une nuée noire dans laquelle il se trouve pour lors envelopé.

Du moment que le soleil se couche avec de grands rayons vers la terre attendez vous à de la pluye pour le lendemain.

Si en se couchant ou autrement, il est caché d'une nuée jaune, ou quelque peu rousse, signe de pluye.

Lors que se levant le soleil se fait sentir plus âprement qu'à l'ordinaire, on peut compter sur de la pluye, & il produit le même effet lors qu'il se couche avec la même apreté, & même aussi quand ses rayons lancent leur feu avec une pareille violence.

Presages de pluye tirez de la lune. Les marques que donne la lune des changemens du tems, ne sont pas moins certaines que celles du soleil.

Lorsque la lune paroit sur nôtre horison, & qu'on luy voit les cornes obscures embrasser un air sombre, & épais, c'est un signe de beaucoup de pluye.

Si la lune se leve, particulierement le troisiéme jour qu'elle est nouvelle, ou au commencement du quartier, & qu'elle soit noire, obscure, épaisse, pâle, bleue, livide, ou d'une couleur tirant sur le verd, on doit s'attendre à de la pluye.

Quand la lune est au plein, & que son visage est environné de quelque chose, c'est de la pluye dont elle nous menace pour lors.

Nous voyons quelquefois la lune ceinte de deux ou trois ronds, & lors qu'ils paroissent de couleur noire, ou sombre, & que cet astre est embroüillé, on a indubitablement de la pluye.

On observera lorsque la lune se renouvelle, que si le tems est chargé, c'est un vray presage de pluye, il arrive quelquefois que vers le quatriéme jour de son renouveau la lune ne paroit point du tout, & pour lors on peut pronostiquer de la pluye. On remarque que lors qu'il pleut le premier mardy d'aprés la pleine lune, tout le reste continüe ainsi.

Presages des Etoiles. Quand les Etoiles paroissent plus grosses qu'à l'ordinaire, c'est un veritable signe de pluye, comme aussi lors qu'elles semblent nebuleuses & obscures lorsque le Ciel est sans nuages.

Presages de l'air. Le meilleur & le plus asseuré pronostique de pluye qu'on puisse tirer de l'air,

eſt lorſqu'il eſt plus chaud que la ſaiſon ne le demande.

Ce proverbe donne aſſez à entendre que lors que le tems paroit pommelé, on peut eſperer bien-tôt de la pluye, ſitôt qu'on voit dans l'air des nuées blanches aller du côté de l'Orient, c'eſt ſigne de pluye.

Le ſigne de pluye dont on puiſſe le moins douter, eſt quand on voit l'arc-en-ciel ſur des eaux, & qu'il ſemble boire dedans, ou qu'il paroît double.

Preſages du feu. Du moment que le feu paroit bleu à la vûë, c'eſt une marque qu'on doit avoir de la pluye, comme lors qu'il ſoufle de luy même.

Si l'on entend petiller les charbons, & qu'on voye jetter de étincelles, c'eſt ſigne de pluye; quand auſſi la fumée ne monte pas droit, ou que le feu ne veut pas éclairer, ou qu'il ſe couvre de ſes cendres.

On obſerve lorſque le pot eſt au feu, s'il s'y attache deſſous des charbons, ou qu'on y voye étinceller du feu, c'eſt ſigne de pluye.

Si la méche de la lampe ou chandelle a peine de s'allumer, noircit en brulant, ou ſe charge de champignons, ou bien que cette méche petille, ou que la fumée ſe repande çà & là, & qu'elle ne monte pas droit, on ne peut eſperer qu'un tems de pluye.

Preſages des corps humains. Il arrive fort ſouvent qu'on ſe trouve aſſoupi, & extraordinairement las, ſans que cet aſſoupiſſement ou cette laſſitude proviennent d'aucune autre cauſe que de la peſanteur de l'air, & lors qu'on ſe ſent ainſi, on peut dire qu'on aura de la pluye.

Les douleurs aux jointures, les douleurs, & élancemens des parties qu'on a eu drompües, celles des cors aux pieds, & autres maux dont les corps ont été atteints, tout cela n'eſt qu'un preſage de pluye.

Preſages tirez des animaux. Lors qu'on voit les grives s'elever bien haut, c'eſt un pronoſtique de pluye.

Si les bœufs ou les vaches levant la tête en haut, & qu'ils regardent vers le midy, qu'ils lechent leur ongle tout à l'entour, & ſe tirent vers l'étable en meuglant, on doit s'attendre à de la pluye.

Quand on voit voltiger les hirondelles le long des marais, des étangs, ou des rivieres, & plus bas qu'à l'ordinaire en criant, la pluye n'eſt jamais gueres loin.

On preſage toûjours de la pluye lors qu'on entend les grenoüilles faire beaucoup de bruit.

A cauſe du mauvais tems qui doit arriver, ſouvent les fourmis par un ſentiment eſtroit emportent leurs œufs du profond de leur demeure, & lors qu'on les voit ſe travailler ainſi, il n'y a que de la pluye à eſperer.

Si les corbeaux, & les autres oyſeaux vont par bande, on ne manque point d'avoir de la pluye.

Lorſque la pluye veut venir, on voit les oyſeaux de rivieres s'elever, & battre les aîles de grands cris, tantôt ſe plonger, & tantôt courir ſur la ſurface des eaux.

On dit que la corneille appelle la pluye, lorſque ſe promenant ſeule, elle ſe met à crier.

Quand les âues ſecoüent l'oreille, roidiſſent leurs queües, & ſe veautrent par terre, c'eſt ſigne de pluye.

Les vermiſſeaux annoncent la pluye lors qu'on les voit ſortir de deſſous terre, ainſi que les crapaux lors qu'ils chantent dans les lieux élevez.

Si les poules ſe mettent à couvert avec leurs pouſſins, ou ſi en grattant elles ſe couvrent elles-même de terre, ſi elles ſe batent l'une contre l'autre, on ne ſçauroit de toutes ces choſes que preſager de la pluye.

Les pigeons pronoſtiquent la pluye, lors qu'ils s'élevent en l'air avec precipitation, & qu'ils vont à leur colombier pour n'en plus reſſortir.

Les coqs qui chantent avant leur heure principalement le ſoir, & les oyes qui crient annoncent la pluye ordinairement.

Preſages du beau tems tirez du ſoleil. Lors que nous voyons que le ſoleil eſt pur en ſe levant, qu'il n'eſt pas plus grand qu'à l'ordinaire, & qu'il n'a point les rayons rompus, vous pouvez pendant tout le jour eſperer du beau tems.

Quelquefois lorſque le ſoleil ſe leve, il paroit environné d'un cercle, c'eſt marque de beau tems.

Dans l'endroit où le ſoleil ſe leve, il paroit ſouvent un petit broüillard, duquel on ne peut preſager qu'un tems fort ſerain.

Si le ſoleil en ſe couchant eſt clair, & net, & qu'on voye à l'entour des petites nuées rouges, & ſeparées les unes des autres, beau tems.

Preſages de la lune. La lune qui paroit rouge lors qu'elle ſe leve, pronoſtique en eſté une tres grande chaleur.

Lors qu'elle ſe montre claire en ſe levant, on n'a que du beau tems à attendre.

Du moment qu'on voit que le ciel eſt ſerain de toutes parts lorſque la lune renouvelle, c'eſt un preſage de beau tems.

Si trois jours devant ou aprés ſa conjonction en ſon quartier, la lune a une petite, & pure lumiere, le beau tems ne manque jamais de venir.

On remarque ordinairement que ſi la lune quatre jours aprés qu'elle eſt nouvelle, ſe montre ſans tache, c'eſt ſigne que nous aurons du beau tems pendant tout le mois.

Lors que la lune paroit claire dans ſa pleineur ou que dans ſon croiſſant elle ſe montre ſans aucune tache, c'eſt un pronoſtique de beau tems.

Il y a un certain cercle qui paroit à l'entour de la lune lors qu'elle s'éleve, & qu'on appelle l'halo, & ſitôt qu'on s'apperçoit qu'il ſe diſſipe, c'eſt à dire que nous aurons du beau tems.

Preſages des Etoiles. Lors que nous voyons que les étoiles brillent au Ciel, & qu'elles paroiſſent ſans taches, on ne peut pour lors preſager que du beau tems.

De l'air. C'eſt un proverbe qui n'eſt point faux, car toutes les fois que les nuées ſont rouges le ſoir, c'eſt toûjours une marque de beau tems.

Lors qu'on voit le Ciel ſe découvrir en la partie qui eſt oppoſée au vent, on ne ſçauroit que preſager du beau tems.

On voit quelque fois des nuées paroître en

forme de plumache ou de rameau ou de palme, qui font comme un chapeau dont elles cuuvrent les montagnes, si ces nuées tombent, ce n'est que du beau tems à esperer.

Si lors que l'Arc-en-Ciel paroît, on le voit du côté de l'Orient, c'est signe qu'on aura du beau tems.

Si au point du jour le Ciel est bordé d'un cercle blanc ou doré aux extremitez de l'horison, & la basse region de l'air mouillée de rosée, qui se fait voir dans les vitres des fenêtre, c'est une marque infaillible de beau tems.

Quand le soleil est serian, & qu'il y a beaucoup de rosée le matin, on peut compter sur du beau tems tout le jour.

Il n'y a point d'eclipse de Soleil qui ne nous ameue du beau tems.

Presages des animaux. Lors que le hibou observant le couchrr du soleil, se tient dans son troo sans rien dire, c'est une marque de beau tems.

On connoit ancore qu'il fera beau tems, lors qu'on voit l'éprevier s'élever dans l'air, & fondre sur les aloüettes qu'il emporte.

Presages des Vents. On connoît qu'on aura du vent, lors que le soleil se levant paroit rouge, ou bien qu'il est environné de cercles qoi sont rooges.

Lorsque la lune paroit rouge sur l'horison, sur tout dans son croissant, c'est toûjours du vent qu'elle nous presage.

C'est on presage de vent, lors qu'on voit les étoiles errer de tous côtez, ou qu'elles semblent plus grosses, & plus luisantes que de coûtume.

Lors qu'à la campagne on entend les forêts, ou qu'on s'apperçoit que les moineaux chantent plus qu'à l'ordinaire, on peut tirer de cela un presage de vent.

Si le Tonnerre gronde le matin, c'est signe de vent, tout de même que lors qu'il se fait entendre sans qu'on voye aucun éclair.

Les nuées qui montent en l'air, & qoi s'assemblent les unes auprès des autres, signifieot des veots.

Lors qu'on est auprès du feu, & qu'on voit qu'il souffle de luy-même, on peut s'attendre qu'il ventera.

De même que lors qu'ou voit les canes étendre souvent leurs aîles, & fort lung-tems, c'est un prognostique de vent.

Pour connoitre si l'hyver sera long, & quel tems il fera. Voicy des connoissances qui ne sont point inutiles : un laboureur peut s'en servir pour se precautionner contre la trop grande rigueur de l'hyver, c'est pourquoy il pourra s'assurer comme sur un presage certain, que toutes les anoées qu'il y a abondaoce de gland, l'hyver est toûjours fort rude.

Un Berger sera soigneux de remarquer si les brebis qoi ont déja eu le mâle, le recherchent encore ; & de là il conjecturera qu'il fera froid l'hyver prochain.

De même celuy à qui la conduite du Bestial est commise, observera si ces animaux paissent par troupeaux, ou si les cochons foüillent la terre, ayant la tête tournée du côté de la bise, pour lors il fait bon se munir de beaucoup de bois, car l'hyver est ordinairement rude & de longue durée.

Observez quel sera le 24 jour de Novembre, tel sera l'hyver ; & tel sera le 25. dudit mois, tel aussi se passera le mois de Janvier.

On reconnoit la constitution de l'hyver par les remarques qo'on fait des derniers jours de la lune, qoi vont de Novembre en Decembre, car tels ils se font sentir, tel l'hyver se gouverne.

Et pour sçavoir quel sera l'Eté, les grands observateurs des saisons, disent que les trois derniers jours de la lune qui vont d'Avril en May, sont des presages infaillibles de sa constitution.

Pour connoistre si l'année sera avancée ou tardive, & quel tems il fera Presage pour connoître si l'année sera avâcée, il n'y a qu'à observer s'il pleut aprés les vendanges, & dans le tems des pleyades, c'est à dire pour parler vulgairement dans le tems que la poussiere paroît, & si cela est, on peut s'assurer pour lors qoe l'anoée suivante avancera.

Ao coutraire, s'il pleut quelque tems aprés que les pleyades se seront retirées, c'est une marque qoe l'année sera tardive ; & elle est toûjours moyenne, lorque la pluye survient dans le tems que ces étoiles se cachent.

Des presages d'une bonne année. L'on reconnoît que l'année sera abondante, lorsque fendant une noix de galle, l'on s'apperçoit qu'il y a dedans une mouche.

Si l'Automne est beau, & le printems mediocrement chaud, on peut de ces temperatures de l'air presager que l'aonée suivante sera abondaote.

Des presages d'une année sterile. Je viens de dire qu'un reconnoit uoe année abondante lors qu'on trouve dans uoe noix de gâle une mouche, il est vray : mais si l'on y rencontre une aragnée, c'est uo signe veritable d'une année sterile.

Lorsque le Printems oo l'Eté sont trop humides, & qu'on remarque que la terre & l'air soot abondans en aragnées, en vers & en sauteraux, difficilement peut-on esperer quelque chose de l'année.

C'est uo malheur lorsque pendant qoe les bleds sont en fleor il y survient une éclipse de soleil : car les mouvemens dont cet Astre est pour lors travaillé, suspendant la vertu de ses influences, font que cette fleur se passe sans produire aucun grain, & sont cause par ce moyen que l'année est sterile.

PRESTRE. *Examen des obligations communes à tous les Prestres de ce qu'ils doivent fuir.*

1. S'ils sont entrez dans la clericature, & dans les Benefices ou dans les charges Ecclesiastiques par la voye de Simonie, ou aprés menent uoe vie criminelle & si se trouvant daos ce miserable état, ils travaillent à satisfaire à Dieu par une serieuse penitence conforme à l'Ordre des saints Canons.

2. S'ils ont vecû daos le luxe, & dans l'excez en leurs meobles, en leur train, & en leur table, dont le Concile de Trente renouvelle si exactement les deffences & les peines ordonnées par les anciens Canoos.

3. Sils n'ont point été aux danses, ou aux commedies ; s'ils n'oot point joüé aux dez, aox cartes ou à d'autres jeux deffendus par les saints Canons.

4 S'ils

4. S'ils n'ont point été au cabaret pour boire ou manger, excepté en voyage, ou par necessité, ou si dans les maisons particulieres ils n'ont fait aucun excez ou débauche.

5. S'ils n'ont point été à quelque chasse deffenduë, telle qu'est celle avec l'oiseau & le chien.

6. S'ils ne se sont point chargés des affaires temporelles des Gentils-hommes, ou autres: ce que les canons défendent expressement.

7. S'ils n'ont point été courir aux foires & marchés sans dessein d'y acheter mais seulement pour s'y divertir d'une maniere toute profane & seculiere.

8. S'ils n'ont point gardé leurs bleds, ou les autres biens de la terre par un esprit d'avarice, pour les vendre plus chers, & en devenir plus riches.

9. S'ils n'ont point donné quelque sujet de scandale par la trop grande frequentation des femmes, on pour les avoir même chez eux.

10. S'ils n'ont point lû des livres deffendus, mauvais & rediculea, des romans ou des comedies, des livres d'astrologie judiciaire.

11. S'ils ne se sont point trop attachez aux auteurs profanes, & s'ils les ont lûs autrement que par le besoin qu'ils en pouvoient avoir pour se rendre plus capables de leur ministere, & comme une étude subsidiaire à leur principal employ.

De ce qu'ils doivent faire. S'ils n'ont jamais manqué depuis qu'ils sont soûdiacres, à dire leur breviaire avec attention, y ayant non seulement peché d'y manquer, mais même de ne paa prononcer distinctement & entierement les mots.

2. S'ils ont toûjours vécu en vray Ecclesiastique, c'est à dire, comme ordonne saint Paul, irreprehensible, sobre, prudent, grave, modeste, chaste, & charitable, & non dans les vanitez ny dans le commerce du monde.

3. S'ils ont employé saintement leur tems, soit à s'acquiter fidellement de leur employ, soit à l'étude, & aux exercices spirituels.

4. S'ils n'ont point en aucune occasion transporté la jurisdiction Ecclesiastique, ni consenti que leurs procés ayent été porté devant les juges seculiers, soit en demandant ou en deffendant, si ce n'est dans les seuls cas permis par le droit.

Examen des Présenteurs & Collateurs des benefices.

1. S'ils ont présenté aux benefices, ou s'ils les ont conferés, particulierement ceux qui sont à charge d'amea, à d'autres qu'à des personnes qu'ils ont jugé les plus dignes de cea employs.

2. S'ils ont donné des benefices à charge d'ames à ceux qui les ont récherché eux mêmes, ou qui les ont fait demander par d'autres s'en étant rendus indignes par la presomption qu'ils ont eu de les demander comme en étant dignes.

3. S'ils ont presenté, ou s'ils les ont donné même aux plus indignes, par des considerations humaines, par exemple, pour récompenser des services rendus, ou qu'ils attendroient qu'on leur rendit, ou parce qu'ils esperoient qu'on leur donneroit quelques autres benefices en pareille rencontre pour eux ou pour leurs parens ou amis; enfin si çà été avec aucune condition, en tous ces cas il y a simonie.

4. S'ils ont presenté ou donné quelque benefice, de quelque nature qu'il soit, à ceux qui n'avoient pas la volonté d'être Ecclesiastiques, ou n'étoient pas en état de servir l'Eglise.

5. S'ils ont presenté, ou s'ils les ont donné à des personnes qui en avoient déja d'autres suffisantes pour vivre honnestement, contre la disposition des canons, qui defendent la pluralité des benefices, lors qu'un seul est suffisant, ou lors qu'ils demandent résidence, car il n'est pas permis d'avoir plusieurs benefices requetant residence, quand bien il ne seroit pas suffisant separement pour vivre honnestement, mais à l'un d'eux, on en peut joindre un autre qui ne demande point residence, & c'est cela seulement que permetent les Canons.

6. Si en presentant à un benefice, ou en le conferant, ils se sont réservé la disposition d'une partie des fruits.

7. S'ils ont presenté ou conferé des benefices en regle à des seculiers, pour des benefices seculiers, à des réguliers, sans pouvoir particulier.

8. Si voulant presenter, ou conferer un benefice régulier à un seculier & ne le pouvant legitimement ils se sont servis du nom d'un Religieux par une confidence condamnée.

9. S'ils ont donné ou promis des benefices, auparavant que d'être assurés de la vacance.

10. S'ils ont donné des benefices à leurs parens pour satisfaire au sang, & à la chair, plûtôt qu'aux besoins de l'Eglise.

Des obligations des Prêtres. 1. Si avant qu'on les examinât des vertus & qualités singulieres qui leur étoient necessaires pour entrer dignement dans chaque Ordre, il n'y avoit point en eux aucun empéchement canonique, cõmun & general, comme est de n'avoir pas l'âge réquis, de n'être pas confirmé, d'être stupide, acusé de crime, penitent public, nouvellement baptisé, ou converti, yvrogne, débauché, impudique, parjure, usurier public, illegitime, esclave, mutilé, promû furtivement, *aut per saltum*; difforme, bigame, irregulier, éttanger, inconnu, soldat, avoir exigé la charge de Juge criminel au fort laique, avoir condamné à mort, temoigné réquis, ou écrit en cause où la mort s'en est ensuivie, être suspens, interdit, excommunié, insensé, épileptique, possedé, non examiné, non admis, &c.

2. S'ils avoient la science que les Conciles veulent qu'ils ayêt & qui leur est necessaire pour se pouvoir acquiter dignement de toutes les fonctions de cet ordre si éminent, qui les oblige à offrir, à benir, à conduire, à prêcher, à baptiser, car comme dit saint Charles, il n'y a point de Prêtre qui ne soit obligé en certain cas de necessité, d'administrer quelque sacrement, comme par exemple celoy de la penitence quand il se trouve une personne en extreme peril de la vie & qu'il n'y a pas d'autre Confesseur: & le grand Cardinal approuve fort la pratique des saints Evêques de son tems qui n'élevoient aucun Diacre à la prêtrise, qui ne sçeut & la matiere des Sacremens, & la maniere de les administrer, qui enferme la science de la foy & celle des Canons.

3. S'ils ont demandé d'eux mêmes l'ordre de Prêtrise, & s'en ont cru dignes, sans avoir des

marque que Dieu les a appelé, & si au lieu d'appréhender une si éminente charge, ils l'ont desiré & ont prevenu leur vocation, par leur damande. Car les Prêtres ne peuvent esperer les graces qui leur sont necessaires pour s'aquiter dignement de toutes les fonctions d'un Ministere qui est même redoutable aux Anges, si le saint Esprit qui est celuy qui les doit consacrer par une mission interieure pour gouverner l'Eglise par eux, comme par ses organes, ne leur donne pas permission pour cette charge; nous avons été, dit saint Bernard, dans la clericature, c'est pourquoy nous pouvons examiner ce qui se passe dans nôtre profession, comme l'Apôtre appellé de Dieu, dit aux Corinthiens: considerez vôtre vocation, aussi nous devons considerer de nôtre part si nous sommes venus ayât été appellés, & appellés de Dieu, dont on doit recevoir la vocation, je n'entends pas cette vocation commune & generale, par laquelle selon le même Apôtre, il a appellé ceux qu'il a predestinez, mais celle par laquelle il nous a appellés à l'honneur de la Clericature, car ils ne doivent pas se flater de l'esperance de pouvoir réparer le mal veritable de leur mauvaise entrée par le bien apparent qu'ils pensent y faire, ni par celuy même qu'ils font jusques à ce que Dieu leur donne la grace de faire une penitence proportionée à la grandeur de leur crime & conforme à l'ordre des Canons, mais ils doivent craindre au contraire, s'ils ont été assés hardis pour entrer dans les Ordres sacrés sans vocation, ou aprés avoir commis des crimes & ayant besoin d'en faire penitence, que leur mauvaise entrée ne corrompit tout ce qu'ils pourroient faire de bien & que Dieu qui ne les auroit pas appelés les rejetât, ils ne s'aquitassent jamais comme il faut, de leur Sacerdoce.

4. S'ils avoient vingt-cinq ans avant leur promotion au Sacerdoce.

5. S'ils avoient toutes les attentions qui leur étoient necessaires.

6. S'ils ont porté leurs habits, les chéveux & la couronne, conformement à leur ordre.

7. S'ils ont donné par tout bon exemple, & ont été par tout un modelle de bon exemple à tout le monde.

8. S'ils ont pris les Ordres de leur propre Evêque, c'est à dire de celuy du lieu de naissance, ou du domicile, ou du benefice que le Droit distingue en ces trois manieres; *Ratione originis, ratione domicilij, ratione Beneficij.*

9. Si en toutes les choses justes & raisonables ils ont rendu à leur Evêque l'obeissance deuë & qu'ils luy ont promise dans l'ordination.

PREZ. *Des differentes sortes de prez & de la maniere de les faire.* On peut dire qu'une Maison de campagne sans prés est un corps sans ame; puisqu'on sçait que c'est des prairies que nous vient le plus grand profit que nous y tirons, par raport soit à leurs foins, soit au betail qu'elles nourrissent outre cela pendant toute l'année.

On compte de quatre sortes de prés; sçavoir, les prés secs, les prés humides, le sain foin, & la luiserne.

Des prés secs Les prés secs, sont ceux qui sont situez dans un fonds gras, & rempli de beaucoup de substance, & où naturellement le foin vient en abondance, & beaucoup meilleur, que dans ceux où il ne croit qu'à force d'être arrosé.

Des prés humides. Pour les humides, ce sont ces sortes de prés qu'on voit dans des fonds & le long des ruisseaux, qui les arrosent de leurs eaux pour les rendre fertiles, & sans le secours desquels ils produiroient très peu de foin, leur terre étant d'une nature fort legere, fort seche, & fort peu chargée de substance.

De la maniere de faire un pré. Je presuppose que dans une Maison de campagne il n'y eut point de prez, & qu'on voulût y en dresser, il faudroit d'abord considerer la terre qu'on voudroit employer à cet usage.

Pour en faire un qu'on voudroit qui fût humide, il seroit donc necessaire, comme je viens de dire, de choisir une terre d'un temperament gras & beaucoup succulent, & dont le fonds seroit naturellement humide; ce qui se reconnoit, lors qu'aprés avoir approfondy fort mediocrement, on y trouve de l'eau: il ne faudroit pas aussi que sa situation fut éloignée de quelque riviere ou bien de quelque ruisseau, car ce n'est que pour l'ordinaire que dans ces sortes de lieux, qu'une humidité convenable au pré se rencontre.

Si au contraire, on veut en faire un qui soit sec, il suffira de prendre une terre ou qui soit forte, ou bien qui soit legere, pourveu qu'il y ait un ruisseau qui le puisse rendre fecond par ses eaux.

Ces deux especes de prez seront toûjours dans un lieu situé en pente, afin que les eaux dont ils peuvent être abreuvez ayent la facilité de s'écouler, & n'y demeurent pas trop long-tems; ce qui les refroidiroit trop, & ne leur feroit pousser que du foin de tres peu de valeur, & en tres petite quantité.

Comme il faut préparer la terre pour faire un pré. Aprés le choix du fonds, s'ensuit la maniére de le préparer, & telle que je la vas dire, elle doit se pratiquer par ceux qui souhaiteront avoir des prés qui repondent à leur attente, sur tout point d'impatience, car il faut conter, si l'on y veut reüssir, qu'il faut pendant quinze ou seize mois, ne faire autre chose que de labourer la terre où on le veut semer, & il faut prendre garde de n'y point mettre la charrüe que dans un tems fort propre, afin de l'ameublir de telle maniere que l'herbe y croisse si heureusement, que pendant bien des années on ne soit point obligé d'y toucher.

Lorsque le mois de fevrier est arrivé, & qu'on juge que la terre est assez bien preparée pour être mise en pré, on n'oublie point d'y faire conduire du fumier qu'on épanche, pour être incessamment couvert de terre avec la charrüe.

Ce dernier labour qu'on donne à la terre, sert pour deux differentes choses; la premiere pour mettre la terre toute unie, il n'est point de laboureur qui ne doive sçavoir la maniere de le faire, & la seconde c'est pour enterrer le fumier repandu.

Du fumier propre pour les prés. Mais revenons au fumier, avant que de passer à la semence; & disons quel est celuy qui convient le mieux à la nature des prés.

Le fumier le plus nouveau est toûjours le

meilleur, à cause que nouvellement mis en terre, il produit beaucoup d'herbes : ce qui ne contribüe pas peu à la fertilité d'un pré, & le conservant ainsi long-tems dans sa vertu, le pré qui en est engraissé n'a pas besoin de beaucoup d'années d'être amelioré

De la semence. La terre bien applanie, & le fumier répandu comme il faut, on y seme la graine de foin, qui doit être choisie fort fine, & la plus meure qu'il se puisse trouver, parmy laquelle on méle moitié avoine si le mois de fevrier est trop mou, & qu'on ne puisse semer les prés à cause qu'il est des païs où la terre n'est point maniable en ce tems là, on attend jusques même à la fin du mois de mars : ainsi la nature de la terre dira par tout, quand il sera necessaire de prendre ce travail ; & si on méle cette avoine, c'est pour ne pas perdre tout à fait sa peine cette premiere année ; car elle ne laisse pas que d'y croître fort bien parmy cet autre grain ; ce qui paye une bonne partie de la depense qu'on a faite à mettre cette terre en nature de pré.

Comme il faut semer les prés. Pour faire que le pré soit également semé, aprés que par un dernier labour on a mis la terre toute unie, on se campe de la même maniere qu'on fait lors qu'on seme le bled, & à pas de semeur, la main mouvante en même tems que le pied droit, on jette la semence de la largeur d'un bon sillon & fort épaisse.

Mais comme il n'y a point de sillon, & qu'on se pourroit tromper, soit en ne semant pas ce qui seroit à semer, ou en semant encore ce qui seroit deja semé, on prend un bâton avec soy, avec lequel on marque lors qu'on est au bout du champ, à peu prés l'endroit où l'on aura cependant la graine de foin, observant de planter plûtôt ce bâton dans ce qui est deja semé, que dans ce qui ne l'est pas ; & c'est ainsi qu'on continüe, jusques à ce qu'on ait garni la terre de cette semence.

Cela fait, on prend une herce bien pesante avec laquelle on enterre le fumier & la semence, & qu'on passe sur le gueret semé deux fois en croisant ce qui le rend si bien applany, que rien n'empesche que la faux ne passe, lors qu'il est question de faucher le foin.

Des soins qu'il faut donner aux prés quand il est nouvellement semé. Il ne faut pas attendre d'un pré nouvellement semé toutes les commodités qu'on tire d'un pré qu'il y a longtemps qui est en cette nature ; car qui y souffriroit la premiere année paître le betail, pourroit bien conter sa peine & sa semence perdüe, n'y ayant rien de pire pour un pré nouveau, que la morsure des animaux : c'est pourquoy dans ce commencement, on donnera tous ses soins à faire en sorte qu'aucune béte n'en approche.

Pour l'année suivante, qu'on ne manquera point de faucher le foin qu'il auroit produit, on ne se mettra plus si en peine de le garentir d'être paturé, le betail pour lors ne pouvant plus luy apporter aucun dommage, non plus qu'aux prés qui sont tels depuis bien des années.

De la maniere de le fumer lors qu'il est vieux. Tout terroir se decharge de sa substance, à mesure qu'il nourrit les plantes, les legumes ou les herbes qu'il contient : & si par le secours du fumier on ne retablit de tems en tems son temperament, il est dangereux que ce qui y est, ny croisse fort languissamment ; ainsi pour obliger les prés qui sont deja vieux à reprendre des vertus receües, on les fume de trois, ou de quatre ans en quatre ans, & toûjours dans le mois de Decembre ou de Janvier, afin que les sels du fumier étant detrempés par les pluyes de l'hyver & du printems, penetrent la terre plus avant, & par ce moyen revivent les racines des herbes, & les fassent pousser aprés avec bien de la vigueur.

Remarques. A la difference du pré nouvellement fait, celuy qu'il y a long tems qui est en cette nature, doit être amendé avec du fumier bien pourri, car s'il sortoit recemment de dessous le betail, n'étant point couvert de terre il n'auroit pas le tems de se consumer & les faucheurs mêmes seroient en danger de le retrouver sous leur faux & de le méler par consequent avec le foin, ce qui ne pourroit produire au grenier qu'un tres mauvais effet.

Tout bestail sera empeché d'approcher des prés, dans le tems que la pointe des herbes commence à pousser, car c'est leur perte, lorsque pour lors ils sont broutez. Crainte que les eaux d'hyver qui descendent des montaignes ne viennent à noyer les racines d'un pré tout nouvellement mis en cette nature, on soigne de l'environner des fossés ; ce qui empéche aussi qu'il ne soit inondé dans le tems que l'herbe est haute, lorsqu'il y survient quelque orage.

Ces mêmes eaux d'hyver au contraire ne seront point detournées d'entrer dans les vieux prés, n'y pouvant pour lors apporter que l'abondance, par l'amas qu'elles y entrainent de tout ce que les terres par où elles passent ont de plus subtil.

Si les prés sont situés proche des ruisseaux & qu'on juge qu'ils ayent soif, il faut pour lors faire une écluse pour en arrester l'eau & faire des saignées du coté du pré, pour y donner l'ecoulement, autant que nôtre prudence & nôtre jugement nous dicteront de le faire ; aprés quoy on rompt cette écluse, pour laisser prendre à cette eau son cours naturel.

Des inconveniens qui arrivent aux prés. Il ne faut jamais souffrir qu'un cochon entre dans les prés, car il le perd tout avec son groüin. Les taupes endommagent beaucoup les prés, c'est pourquoy il y en a qui pour faire d'une pierre deux coups, quand il est necessaire de les abreuver, le font dés la pointe du jour, qui est le tems que les taupes travaillent, & ces animaux craignant extremement l'eau qui pour lors leur perce leurs taupinieres, pour chercher à l'eviter montent sur terre, où il est aisé pour lors de les prendre toutes vives. Il y a encore d'autres manieres de détruire les taupes que je trouve inutile d'enseigner icy, à cause du trop de tems qu'on perdroit à les pratiquer.

Des vieux prés. Comme la vieillesse a plus besoin de soutien que la jeunesse, qui d'elle même se peut passer de certains secours

sans lesquels la vieillesse tomberoit tout à fait. De même les vieux prés ont besoin plus souvent d'être amendés que les jeunes, sur tout lorsqu'on les voit dechoir, & qu'on remarque qu'ils ne rapportent plus tant de foin qu'ils faisoient, ou bien qu'on s'apperçoit que la mousse croit sur leurs mottes.

Pour remede à cette mousse, lorsque le mois de Decembre est venu, on repend sur tout le prés de la cendre de lessive le plus épais qu'on peut : cette cendre doit produire un bon effet, si cette mousse n'est point inveterée dans ce pré, mais si elle y est tellement attachée que ce remede n'ait pû rien operer sur elle, on aura pour lors la prudence de ne pas souffrir qu'un tel pré demeure si infructueux ; & pour en faire quelque chose de meilleur, il n'y a point d'autre voye à prendre que de luy faire changer de nature, en le convertissant en terre labourable.

Tel pré tendu ainsi terre novale, rapporte toujours abondamment du bled pendant six ou sept ans, qu'on peut remettre cette terre en nature de prez, en y apportant tous les soins necessaires & dont j'ay parlé cy dessus.

De la fauchaison. Le temps arrivé qu'on juge que les prés sont assés meurs pour être fauchez, on ne doit point s'y endormir, car la negligence en ce travail est cause quelque fois de bien du dommage, & ils ne sont pas plûtôt abas qu'ils voudroient être mis au grenier, une pluye, un orage, tout cela est dangereux de les perdre & des semblables accidens ne sont que trop frequens en cette saison, pour avoir lieu de s'en méfier. Aprés donc que les prés sont fauchez, même un peu plus verds que trop meurs, on en laisse le foin en eoclain, comme on dit en certains païs, ou en sillons jusqu'à ce qu'on juge que le soleil en ait assez séché le dessus ; puis avec des fourches on le retourne en l'épanchant par tout le pré, ce qui s'appelle faner le foin.

Cela fait, & lorsqu'on voit qu'il est assez sec, on le met en petits monceaux tour ronds, pour aprés le mettre en de plus gros, qu'on appelle meules ; cette maniere de l'entasser sert pour le rassouplir un peu, afin de le rendre plus charriable à la maison ; car en le transportant de ces petits monceaux sur ces meules, il est quelquefois si halé, qu'il se brise tout en le prenant avec la fourche.

De là on le conduit au grenier, où il s'y conserve fort bien d'année à autre, pourveu qu'on ait pris un grand soin de l'amasser, & que les inondations ne les ayent point fait roüiller.

Aprés cette premiere fauchaison, vient une seconde, mais c'est dans les prés dont les fonds sont fort abondans à cause de la substance & de l'humidité naturelle dont ils sont templis ; & ce second foin s'appelle regain, qu'on fauche vers la my septembre.

Des moyens d'avoir de bons regains. Les regains en toute sorte de prez, sont plus ou moins bons, qu'on y apporte des soins à les rendre tels, & qu'on a sçu les garentir d'être pâturez.

Pour donc aider aux prés à jetter de bons regains aprés qu'ils sont fauchez, si l'on a la commodité des ruisseaux, il faut les arroser comme j'ay dit cy dessus, incontinent que le foin en est dehors, supposez que ce soit par un tems sec, car s'il venoit à pleuvoir en ce tems, il seroit inutile de se donner cette peine, & l'on continuera ces arrosemens tant de fois & dans le tems qu'on le jogera à propos, jusqu'à ce qu'il soit la saison de les faucher, ce qu'on fait pour l'ordinaire à la my septembre.

Heureux ceux dont les prés sont situés en bon fond puisqu'on voit un bon Pere de famille retirer de ces seconds foins quand ils naissent en tel terroir, dequoy nourrir en abondance tous ces bestiaux pendant l'hyver, sur tout lors que pour les conserver on a apporté aux regains tous les soins que j'ay dit leur être necessaires.

Du sain foin. Voicy une troisiéme sorte de prez, dont l'herbe a des vertus toutes particulieres, & est d'une nature toute contraire aux precedents pour ce qui regarde la terre, car les premiers comme nous avons dit, demandent des terres grasses & humides & situées le long d'un peu loin des ruisseaux ; au lieu que ce dernier ne veut qu'un terroir sec, pierreux & toûjours placé sur des montagnes.

La terre qu'on veut mettre en nature d'apporter du sain foin, n'est point si longue à y être reduite, que lors que c'est pour la convertir en prez ; trois bons labours suffisent, dont le dernier sera fait à uny, pour y semet cette herbe au commencement du mois de Mars.

De ce qu'il faut observer en semant le sain-foin. Le sain-foin est ennemi de toute autre herbe qui l'avoisine comme d'une chose qui luy nuit ; c'est ce qui est cause qu'il veut qu'on le seme quatre fois plus épais qu'on ne fait tout autre grain.

Quant à la maniere de repandre la semence sur la terre, c'est la même que celle dont on se sert aux prez, non à la verité avec tant de circonspection à cause de l'abondance de la graine qu'on y jette, & qui empéche, aprés qu'elle est semée, qu'on ne puisse sur le champ remarquer aucun deffaut.

Du tems de le faucher. Lorsque le sainfoin est semé dans une terre maigre, qui est celle qui luy convient le mieux, que cette terre a été bien cultivée, & qu'enfin on n'y a point épargné la semence, on peut pour lors esperer d'en tirer beaucoup dequoy nourrir le betail.

PROCUREURS. Les procureurs conserveront leurs biens & les augmenteront s'ils sont fidelles aux obligations suivantes, car le Prophete Ezechiel assure de la part & ordre de Dieu que celuy qui fera ses volontez trouvera dequoy subsister, & dequoy augmenter son temporel. *Precepta quæ cum fecerit homo vivet in eis.* Exech. 20. 21.

1. *Des obligations des Procureurs.* Procureurs, s'ils ont la suffisance, le tems de service requis, la bonne conscience necessaire, & suby l'examen prescrit par les ordonnances sans faveur, ny tromperie. Charles VII. an Montil les Tours 1446. art. 47. Louys. XII. 1507. art. 118.

2. S'ils ont commis aucun dol ou fraude contre les parties, soit en détournant les facs

& les procez, ou autres choses. Charles VII. art. 18.

3. Si dans les procez où il y a des écritures & avertissemens, ils n'en ont pas distrait les préambules, & s'ils ont mis en taxe les rolles de leurs inventaires & contredits, dans lesquels il y a des pieces entieres transcrites, ou des choses inutiles. Ordonnance de Loüis XIV. 1667. titre des depens, art. 11.

4. S'ils ont refait des écritures, ou augmenté les rolles aprés le procez jugé. Ordonnance tit. & art. cy-dessus.

5. S'ils ont pris pour leur droit de revision des écritures, & pour tous les autres frais & vacations qui leur sont dûs & qui entrent en taxe, plus qu'il ne leur appartenoit. Ordonnance cy-dessus art. 12. 13. 14. & 15. François I. 1535. chap. 10 art. 10.

6. Si étant Procureurs tiers, ils ont cotté de leur main au bas de la declaration des dépens le jour qu'elle leur a esté delivrée avec les pieces. Ordonnance de Loüis XIV. art. 16.

7. S'ils ont fait signifier par acte au Procureur du deffendeur en taxe, le jour que la declaration & les pieces justificatives auront été mises entre les mains du Procureur tiers, avec sommation d'en prendre communication sans deplacer. Ordonnance cy-dessus, & art. 17.

8. Si étant Procureur des demandeurs en taxe, ils ont trois jours aprés la premiere sommation, sommé le Procureur du deffendeur de se trouver à l'étude du procureur tiers, à certain jour & heure precise, pour voir arrester les dépens contenus en la declaration, & l'assigner. Ordonnance cy-dessus, art. 18.

9. Si estant Procureurs tiers ils ont arresté les dépens qui contenoient deux cents articles, & au dessous, huit jours aprés qu'ils en ont été chargez, & ceux qui contenoient plus grand nombre dans la quinzaine aprés. Ordonnance cy-dessus, art. 2.

10. S'ils ont pris quelque droit d'assistance, n'estant que Procureurs des deffendeurs en taxe, quoyqu'ils n'eussent pas écrit de leur main sur la declaration les diminutions : & si étant plusieurs Procureurs des deffendeurs en taxe, condamnez par même jugement, ils ont pris assistance pour ceux qui les concernent. Ordonnance cy-dessus, art. 22.

11. S'ils ont en dressant la declaration composé plusieurs articles d'une seule piece, au lieu de la comprendre toute entiere dans un seul, & même article. Ordonnance cy-dessus, art. 7.

12. S'ils ont fait employer dans les declarations, ou se sont fait faire aucune taxe, que pour un seul droit de conseil, pour toutes les demandes, tant principales qu'incidentes, & s'ils ont fait entrer en taxe aucun autre droit de consultation, art. 8. & 9.

13. S'ils ont exigé, ou pris au de là de ce qui leur appartient justement, Charles VII. cy-dessus, art. 44. 45. Loüis XII. 1507. art. 1161.

14. S'ils ont été cause par leur negligence, ou par leur malice, du retardement de quelque cause, étant obligez à la restitution des dommages & interêts envers les parties, Charles VII. cy-dessus, art. 44. 45. Loüis XII. 1507. art. 1161.

15. S'ils ont été soigneux de consulter les procez de leurs parties, avant que de les y engager, François I. 1535. chap. 5. art. 6.

16. S'ils ont signé des requestes les uns pour les autres, sans estre substituez de ceux pour lesquels ils signoient. François I art. 17.

17. Si en quelque cause, qu'ils avoient crû au commencement juste, ils se sont desistez de la poursuite aussi-tôt qu'ils l'ont reconnoë injuste. François I. cy-dessus, art. 35. S. Thom. 2. 2. q. 71. art. 3. ad 2.

18. S'ils n'ont pas été fideles à se plaindre, soit à leur Communauté, soit au Parquet des Gens du Roy, ou à la Cour des malversations, & mauvaises procedures des Procureurs des parties adverses, ils pêchent, & outre cela, ils sont responsables à leurs Cliens, de tous les dommages qui peuvent arriver par ces prévarications. François I. 1535. chap. 5. art. 17.

PROFITER. Un des moyens pour profiter & reüssir dans l'Agriculture c'est de trouver l'eau pour arroser les prez, les jardins, & les terres, pour trouver des sources & quelques eaux, il faut faire recherche où on verra que la terre produira une herbe qui s'appelle Argentine, qu'il foüille ou fasse foüiller en ce lieu, asseurement qu'on trouvera de l'eau, mais ce n'est pas assez, il faut qu'on voye & sçache si elle peut aller à son jardin, parceque le naturel de l'eau n'est de monter plus haut que la source d'où elle sort, si ce n'est par quelque artifice, c'est pourquoy il faut que l'on voye avec le niveau le plus justement que faire se poutra, afin de connoître combien de pente il y pourra avoir depuis la source jusques au lieu où se doit faire la fontaine, & prendre garde au champ où sera l'eau jusques au jardin s'il n'y a point de haut & du bas, ou quelque vallon dans lequel il faudroit passer pour aller à droite ligne, que si cela est, il faut qu'il fasse faire sa trenchée, ou rigolle de trois ou quatre pieds de profondeur pour mettre ses tuyaux, suivant toûjours le côteau, afin de conduire son eau le plus à niveau qu'on pourra, pour ne point perdre de sa pente.

Que si on trouve de l'eau en plusieurs endroits, comme il arrive souvent, il faut qu'on fasse de petites tranchées ou rigolles, lesquelles on fera remplir de pierres ou cailloux, leur donnant pente jusques à la principale source, pour amasser & faire venir toute l'eau au même lieu, & aprés enfermer toutes les eaux d'un bon conroy qui soit fait à la profondeur necessaire, ce qu'on connoîtra par les tranchées qu'on fera pour loger & employer icelui conroy dans lesquelles l'humidité paroîtra : si c'est en terre glaise, il n'est pas de besoin d'autre conroy que la glaise même, pourveu qu'elle soit bien pêtrie avec les pieds, & on peu d'eau.

Il faut que l'on se donne bien de garde de forcer trop la source pensant la lever plus haut, parcequ'elle pourroit s'en aller par quelque canal souterrain. Toute l'eau étant bien ramassée & retenuë, il faut faire bâtir un regard bien cimenté, qui soit sur le chemin qui se doit tenir pour la conduite de l'eau à dix ou onze toises de la source ou plus ou moins, selon la commodité des lieux, il n'importe pourveu qu'il n'y ait point de pente perduë, le regard se doit bâtir

de la grandeur que vous jugerez suivant la quantité d'eau qui est en vôtre ramas, laquelle vous connoistrez estant jaugée avec un pot de terre, ou plusieurs, où vous ferez faire un trou rond à la panse du pot d'un pouce ou deux, ou trois de diametre, & aprés ferez entrer l'eau dedans: si toute l'eau passe par le trou du pot, & qu'il soit tout plein, c'est la quantité d'eau que vous pouvez avoir, mais si l'eau passe par dessus le pot, & par le trou, il faut croistre le trou, faisant en sorte que l'eau ne passe point par dessus, aprés mesurer le diametre du trou du pot, s'il y a deux, trois, quatre, & six pouces de diametre, plus ou moins, c'est la quantité d'eau que vous pourrez avoir. Le regard estant bien bâty de bonne maniere, il faut faire tomber l'eau dedans par le moyen d'une pierrée qui conduit à l'eau dans un petit dallot, par lequel elle tombera dans le regard au devant duquel il faut faire une coiffe de plomb ou de cuivre qui soit percée de la grosseur d'un petit pois, pour empécher qu'il n'entre quelques ordures dans le regard, aussi il faut faire une autre coiffe de cuivre ou de plomb qui soit percée comme la pomme d'un arrosoir, un peu plus grosse, comme à passer la tête d'une grosse épingle, pour mettre au devant du trou où doit passer l'eau, pour empécher que les ordures, grenouilles, ou limon qui se peut engendrer dans les tuyaux, & canaux, il faut aussi se rendre bien soigneux de nettoyer le regard, & la coiffe, le plus souvent c'est le meilleur, tant pour conserver l'eau, que les canaux & tuyaux.

Je trouve que les tuyaux & canaux de terre sont extrémement bons estant bien emboitez l'un dans l'autre comme il appartient, mais il faut faire une petite massonerie dans le fond de la tranchée d'environ d'un pied de large, & de haut, sur laquelle il faut poser les tuyaux, laquelle les conserve, parce que la terre est sujette à s'enfoncer, qui fait souvent fracasser les tuyaux, & pour bien faire, il faudroit massonner tout à l'entour avec du ciment, il n'y faudroit plus retourner.

Profit. Pour ceux qui ne desirent faire cette depense, il se peut faire des tuyaux de bois, d'orme, d'aulne, & de chesne, les faisant cerusser, & percer avec un gros tarriere de tourneur ou tonnelier, & pour ce faire, il les faut poser dans le trou bien de niveau, ils se peuvent percer de sept pieds de long, ceux de chesne sont les meilleurs pour durer: à ceux de bois d'aulne il s'y engendre des queuës de renard, & font l'eau rouge, c'est pourquoy je ne suis pas d'avis que l'on s'en serve, pourveu qu'il s'en puisse recouvrer de chesne, ou d'orme encore que l'orme soit sujet à se fendre, toute fois il se defend dans des terres moites, & esveuses.

. Aprés que les tuyaux de bois seront percez, il faut les faire joindre ensemble, pour ce faire il est besoin de faire des virolles de fer de trois pouces de diametre, ou de quatre, lesquelles doivent estre bien affilées, & aiguisées avec une lime, afin qu'elles puissent entrer plus aisément dans le bois des tuyaux, il faut aussi qu'elles ayent trois pouces, & demy dans chacun bois de tuyaux, il est fort aisé de poser les tuyaux de bois, pourveu que vous les fassiez mettre dans la tranchée estant bien applanie, & aprés qu'ils seront dedans, il faut poser une virolle entre deux tuyaux justement au milieu d'entre les deux, & à l'autre bois il faut frapper avec un gros maillet, jusques à ce que les deux bouts des tuyaux se joignent, & touchent l'un contre l'autre, & ainsi continuer tant que vous ayez assemblé tous vos tuyaux, aprés il faut un bout de tuyau de plomb qui soit soudé à la coiffe par un bout, & l'autre attaché avec deux clous au tuyau de bois, comme si c'estoit une plaque de plomb, mais il faut attacher du cuir entre le plomb & le bois, pour empécher que l'eau ne passe entre deux, il est aussi besoin que la place de la plaque de plomb soit entaillée dans le tuyau, & aprés il faut appliquer du ciment à feu tout à l'entour en assez bonne quantité.

Les tuyaux de bois estant tous posez jusques au regard de la fontaine il se faut servir pour le reste de tuyaux de plomb, lesquels se doivent appliquer de même façon que j'ay dit cy-devant, chacun sçait qu'il faut des robinets aux regards tant pour servir à la vuidange que pour faire monter l'eau, parcequ'ils se peuvent recouvrer chez les fondeurs, je n'en traiteray pas davantage; il se peut poser des toyaux de terre, sans faire de la dépense, de les entourer de muraille de ciment, mais il ne se fera rien de durée si vous ne faites la petite muraille par dessous.

Pour empécher que le faix de la terre ne fasse fracasser vos tuyaux, il faut avoir un bout de tuyau de plomb depuis la coiffe du regard jusques au tuyau de terre, & le souder avec du ciment à feu, & ce jusques au lieu où se doit faire la fontaine.

Voila le moyen de conduire les eaux dans les jardins: je ne traiteray pas des embellissemens, & artifices qui se peuvent faire, c'est à faire à Messieurs les Fontainiers, qui le sçavent mieux que moy; il me suffit d'instruire les jardiniers pour leur donner moyen d'avoir de l'eau pour arroser leurs jardins, & aussi pour les avertir que c'est au mois d'aoust, septembre, & octobre qu'il faut faire la recherche des eaux tant des fontaines que pour faire les puits, d'autant que c'est la saison que les signes, & astres ont le pouvoir de dessecher la terre, & retirer tous ses pleurs, & égousts, afin qu'ils puissent rendre la terre sterile en telle sorte, qu'elle ne leur puisse nuire à rendre les fruits en maturité: si bien qu'il ne reste dans la terre aucune humidité que les eaux soustertains qui nons donnent les sources venant d'un lieu plus haut, de sorte qu'où le jardinier trouvera de l'eau en cette saison-là que j'ay dit, il sera asseuré d'en avoir toute l'année, & s'augmentera toûjours au lieu de diminuer, je n'en diray pas davantage pour le present.

PROTEST. Il y a deux sortes de protests, l'un faute d'acceptation, & l'autre faute de payement à l'écheance des lettres, quand elles ont esté acceptées, ou qu'elles sont tirées à jour nommé, à une ou deux usances, ou en payement, ou à lettre veuë.

Les protests faute d'accepter doivent estre fait dans le même têms que l'on presente la lettre, & que celui sur qui elle est tirée refuse de l'accepter, soit pour le tems, ou pour les sommes portées par les lettres, ou defaut de lettres d'avis ou provision qui seront par lui

allegnées : car par exemple, si celuy su profit duquel elle est tirée une lettre, se contentoit de l'acceptation pour payer à 20. jours de veuë, au lieu que la lettre portetoit à huit jours de veuë, il est certain que si pendant les douze jours qu'il a bien voulu prolonger le tems en faveur de l'accepteur, il venoit à manquer, & s'il devenoit insolvable, la lettre demeureroit pour le compte du porteur d'icelle, & ne pourroit avoir recours sur le tireur, la raison en est, qu'un porteur de lettres ne peut point donner plus grand tems que celuy porté par la lettre, si ce n'est à ses risques, perils, & fortunes.

Il en est de même si une lettre de change porte de payer trois milles livres, & que le porteur consentit seulement l'acceptation pour deux milles livres, & qu'il ne receut que cette sommes, les mille livres restantes demeureroient encore pour son compte, sans en pouvoir avoir recours sur le tireur, parceque ce n'est point à un porteur de lettres de prendre une acceptation, & recevoir moins que le contenu en la lettre, à moins d'en avoir un ordre par écrit du tireur, si ce n'est pour son compte particulier, neâmoins le porteur de la lettre pourroit cõsentir à l'acceptation de deux milles livres, pourveu qu'il fit protester la lettre pour les milles livres restans, parce que ce seroit l'avantage du tireur, que le porteur d'icelle receust les deux milles livres de son debiteur.

Le porteur d'une lettre de change ne doit point differer à faire son protest quand le negociant sur qui la lettre est tirée refuse d'accepter: sur ce qu'il allegue n'avoir point receu de lettre d'avis du tireur, ou bien qu'il n'a point de provision en main : car les diligences doivent estre observées à la rigueur, si l'on ne veut courir le risque de l'évenement des choses à venir, mais il se pratique une chose en ce rencontre qui est tres-avantageuse au commerce, car pour faciliter l'acceptation, & le payement à l'écheance, les honnestes negocians ne renvoyent pas la lettre ni le protest, mais ils attendent les huit jours que porte la lettre de payer, à compter du jour de la datte du protest qui a été fait faute d'accepter, comme il sera expliqué-cy-aprés, pendant lequel tems celui sur qui la lettre est tirée pour recevoir lettre d'avis ou provision pour l'acquitement de la lettre, & le tems ne laisse pas de courir, comme s'il l'avoit acceptée, & ce du jour du protest, comme il a été dit cy-dessus, mais le tems de huit jours, s'estant écoulé, si celuy sur qui la lettre est tirée refuse de payer, alors il faut faire un second protest, qui sera fait faute de payement, & ensuite il faut l'envoyer au lieu d'où la lettre a été tirée, pour le faire notifier, ou dénoncer au tireur aussi dans le tems, duquel je parleray cy-aprés.

Il faut observer une chose qui est importante, que si celuy sur qui une lettre de change est tirée, ne veut pas l'accepter, pour la payer dans le tems porté par icelle, & qu'elle soit protestée faute d'acceptation, que le porteur de la lettre peut retourner sur le tireur, non pas pour luy faire rendre la somme mentionnée dans la lettre, parcequ'on ne peut l'obliger à ce faire que lors que l'on l'aura fait protester faute de payement; mais bien pour luy faire donner caution, qu'en cas qu'à l'écheance de la lettre celuy sur qui elle est tirée ne payast pas, de rendre, & restituer la somme mentionnée en icelle, avec les changes, rechanges, frais de protest, car il ne seroit pas raisonnable que celuy au profit duquel seroit tirée une lettre de change, ou quelqu'autre, auquel l'ordre auroit été passé, risquât pendant le tems porté par ladite lettre, qui sera quelquefois de deux ou trois mois, & que le tireur joüisse de son argent : de sorte que le tireur est tenu de faire accepter la lettre par celui sur lequel il l'a tirée, ou bien on peut l'obliger en justice de donner bonne, & suffisante caution, ou de rendre, & restituer les deniers qu'il a receu pour la valeur de la lettre : cela est de l'usage, & ne reçoit aucune difficulté parmy les banquiers negocians.

Les protests faute de payer toutes sortes de lettres de change, tirées à jour nommé, à usance, double usance, doivent estre faits dans les dix jours de faveur, à compter du lendemain de l'écheance des lettres, pour les raisons, & ainsi qu'il a été expliqué cy-devant.

Les dix jours de faveur sont d'un grand secours : c'est pourquoy les honnestes, & sages negocians n'envoient jamais demander l'argent de leurs lettres que le huitiéme ou neuviéme jour aprés l'écheance ; mais aussi il faut que les accepteurs tiennent leurs derniers prests pour payer ponctuellement : car la plus grande grace que les porteurs de lettres leur peuvent faire, est d'attendre jusques aux dixiéme jour faute de payement ils sont obligez de les faire protester le même dixiéme jour, à moins de courir le risque que la lettre ne leur demeure pour leur compte particulier.

Dans les dix jours de faveur sont compris les Dimanches & Festes, même les Solemnelles, de sorte que si les dix jours de faveur échoient le jour de Pâque ou de Noël, il faudroit faire protester les mêmes jours, parce qu'il faut que cette diligence soit faite dans les dix jours, aprés celuy de l'écheance, suivant l'article quatriéme cy-devant rapporté.

Compotes de PRUNES. *Prunes de perdrigon*, prenés la valeur de deux livres ou environ de prunes de perdrigon que vous pelerés bien proprement, & les jetterez à mesure dans de l'eau fraiche, quand vous les aurés pelées vous ferez boüillir de l'eau dans une poële à confitures, dans laquelle vous les jetterés aprés les avoir tirées, & bien fait égouter la susdite eau fraiche, puis vous leur donnerés un boüillon, & prendrés garde qu'elles ne se mettent en marmelades : ensuite vous les retirerés, & les ferés égouter sur le cul d'un plat ou d'une assiette : vous prendrés aprés une demie livre ou trois quarterons ou plus de sucre, que vous mettrés sur vos deux livres de fruit que vous ferés cuire en syrop un peu fort, puis vous y arrangerés vos prunes l'une aprés l'autre, de peur qu'elles ne se rompent, & les remuerés tout doucement dans la poële, les remuerés sur le feu, & leur donnerés sept ou huit boüillons, puis vous les tirerés, les écumerés, les laisserés refroidir, & les servirés.

Les prunes de lit de verd se font de la même façon : si elles ne sont pas meures vous les ferés un peu cuire davantage, ce que vous connoî-

trés en les maniant en cuisant, & prendrés garde qu'elles ne s'écrasent pas dans l'eau.

Prunes confites qui s'attachent au haut de vôtre poille ou bassine : il suffit que vous vous y teniez attentif, escumant soigneusement, & retournant ou faisant rouler le fruit dans son syrop, avec le dos de l'escumoir ou la cache, le faisant toûjours boüillir par dessus le fruit, & lors que vous verrez que le boüillon s'allentira, c'est un signe qu'il approche de sa cuisson, ce que vous reconnoîtrez encore par les gouttes que vous mettrez sur une assiette, & qui ne coulerons point.

Vos confitures étant faites, vous les tirerez du feu, & les gouvernerez de la même façon que j'ay dit aux poires.

Si vous voulez en dresser dans des tasses, quand elles seront sossisamment cuites, & presque refroidies, vous les esgoutterez de leur sirop, & les rangerez proprement dans des tasses sans les presser par trop : puis au bont de deux ou trois jours vous les esgoutterez encore s'il y a quelque humidité, & ferez rechauffer le syrop, s'il est trop clair vous le recuirez, puis le coulerez à travers le quintin sur vos prunes, sans les détacher de la tasse, & le syrop surnageant par dessus, les garantira de chancit, vous les laisserez descouvertes trois jours, & aprés vous leur mettrez un rond de papier de la grandeur de la tasse, qui touchera au sirop, afin que s'il chancissoit, l'on en changeast : cela fait que les confitures paroissent beaucoup, & sans comparaison plus belles quand on a levé ce papier.

Prunes confites. Les prunes se confisent pelées & sans peler, en leur laissant les noyaux, & l'on ratissera seulement les queuës pour les rendre plus vertes : on les jettera dans l'eau à mesure que l'on les pellera : elles se veulent cueillir pour confite, & ne pas ramasser celles qui tombent : le vray temps pour les cueillir, est quand celles qui prennent couleur commencent à rougir : les plus excellentes que l'on choisit, sont le Perdrigon, l'Imperiale, la Diaprée, l'Abricot, la Brignolle, l'Isle-vert, Sainte Catherine, de Roy, & autres qui se trouvent tres bonnes : celles que l'on pele ordinairement, ce sont celles de qui la peau devient rouge en meurissant, laissant les autres sans peler, si ce n'est pour plus grande delicatesse, car pour ce qui est du goust, la peau de toutes sortes de fruits est la partie la plus savoureuse de tout le fruit : l'on les fera parboüillir ou éverdumer dans un peu d'eau de celle dans laquelle elles auront esté parbouillies, l'on jettera le tout dans la poëlle, & on le mettra sur le fourneau, où le charbon ne fera qu'à demy allumé, afin qu'en s'achevans d'embrazer, le sucre ait loisir de fondre.

Vous remarquerez cecy, qu'à toutes confitures au sucre, le charbon ne doit estre qu'à demy allumé quand l'on commence à confire, pour les causes que je viens de dire, & s'il se peut, il faut tacher à les faire toutes d'une cuite, c'est à dire sans les tirer de dessus le feu, que vous ne croyez qu'elles sont faites, car de les tant remettre de fois sur le feu, cela diminue beaucoup de leur couleur, & fait bruler le sirop.

Prunes confites, Qui avec soy entrainent toute la chansisseur ou quandisseur qui d'ordinaire se fait en forme de peau sur toutes les confitures ausquelles on ne met point ce papier.

Pour les compostes de prunes que l'on veut manger chaudes, vous ne mettrez que demie livre de sucre à la livre de fruit, pour la propreté l'on leur coupe la moitie de la queuë, qui reste pour les prendre avec les doigts, si l'on ne se veut servir de fourchettes.

Prunier. Ital. *prunisosinaro.* Esp. *pruna.* All. *Krichen phaumembaum.*

Descr. Le prunier est un arbre mediocre, ayant les feüilles avalées, & dentelées; son fruit est aussi avalé, charnu ayant un noyau longuet, & dur au dedans ; l'arbre, & le fruit sont assez connus.

Lieu. Le prunier cultivé se trouve dans tous les bons terroirs, & fleurit en avril.

Propr. Toutes les prunes sont humides, & froides, les douces lachent le ventre, les aigres le resserrent ; les douces sont moins froides que les aigres, les meilleures de toutes sont celles de Damas, qui viennent de Sirie, lesquelles étant seches sont bonnes à l'estomac, ce que les fraiches sont plus que les seches ; les feüilles rafraichissent, dessechent, resserrent, & atrétent les fluxions : leur decoction dans du vin, quand on s'en gargorise la bouche, est bonne au catarrhe, qui descend sur les gencives, & sur le reste de la bouche, l'electuaire diaprunum est un bon purgatif principalement le salutif.

Prunier Sebesten.

Qualitez. Temperé en ch. & humidité.

Descr. Il n'est pas si grand que le prunier commun, l'écorce de son tronc est blanche, & celle des blanches est verte, ses feüilles sont rondes, & fermes, sont fruit est comme une petite prune, laquelle a un noyau dedans fait en triangle, le fruit meur est verd, tirant sur le noir, étant fort doux au goût, il a une chair gluante, dont les Syriens, & les Egyptiens font le glu, qu'on appelle glu d'Alexandrie, qui est bon pour chasser aux oyseaux.

Lieu Il croit en Egypte, & en Syrie, quoyqu'on en voye par artifice en Italie.

Propr. Les prunes Sebesten sont laxatives; ainsi elles sont bonnes aux fiévres chaudes, à la roux, à l'âpreté de la langue, & fortifient l'estomac; elles moderent l'ardeur de l'urine, quand elle procede de bile, si on en prend 3n. ou 40. detrempées en jus de chair, elles sont bon ventre; les meilleures sont celles qui sont pleines, & grasses, & qui ne sentent pas le moisy.

Pruniers. Il y a une si grande quantité de pruniers, & de prunes, que ce seroit perdre le tems que de les nommer toutes les unes aprés les autres : l'on ne prétend parler que de celles qui sont violettes, que le vulgaire apelle prunes de Damas, elles entrent dans la composition que l'on apelle diaprunis, remede admirable, & doux pour purger la bile, pris par haut ou par bas, leur decoction donnée en lavement melée avec du miel de nenuphar soulage les douleurs de tête, la decoction de ses feüilles cuites avec un peu de lait, guerit les ulceres qui viennent à la bouche des petits enfans, sa gomme trempée dans du vin blanc, & la boite à jeun rompt, & fait vuider la pierre par les urines, de trop manger de ces prunes toutes cruës, elles peuvent causer le cours de ventre.

Prunier. Le prunier est un arbre medioere ayant les feüilles ovales, charnuës ayant un noyau longuet, & dur au dedans, l'arbre & le fruit sont assez counus; le prunier cultivé se trouve dans tous les bons terroirs, & fleurit en avril.

Si le prunier est langoureux, & porte peu, versez de lye de vin également mêlée avec eau sur les racines, ou bien urine de bœuf toute seule, ou d'homme, & icelle vieille, mêlée en parties égales avec eau, ou bien cendres du four sur tout de sarmens de vigne. *Pallade.*

PUANTEUR *du nez venant du cerveau.* Prenez du jus de menthe une once, du jus de ruë deux onces, mêlez-les ensemble, en tirez deux a trois fois le jour par le nez.

Sinon faites secher des feüilles de matuber, & en usez en guise de tabac en poudre. De la Haye.

PUCERON est une maniere de petit moucheron, qui s'attache aux jets nouveaux des peschers, & des chevre-feuils, &c. mais sur les feuilles de melons il y en a de verts, & il y en a de noirs qui font recroquiller les feüilles où ils s'attachent par une espece de contagion; ils rendent malades les arbres, & les plantes qu'ils attaquent.

Pour faire mourir les PUCES, il faut de la decoction du tribulus terrestre, ou de la persicaria, ou de la coloquinte, ou de ronce, ou de feüilles de choux, versées par la maison, chasse les puces, Alexis.

Autre. Oignez un petit bâton de graisse d'erisson, & le plantez au milieu de la chambre, & toutes les puces s'y attacheront, & mourront. Arnaud de Ville Neuve.

Contre les *puces*, arrosez les chambres de lessive, & lait de chevre, mêlez ensemble.

Autre. Prenez feves de lupin, & alvine, & faites cuire cela en eau, & en arrosez les chambres: l'eau en laquelle l'aluine, la coloquinte, les feüilles de peschet, la verveine, & la coriandre aura cuit, en font autant, Fallep.

Contre les *puces* de jardins, les plantes ne seront offensées par les peuces si par aide naturelle vous plantez la roquette en plusieurs lieux, le fort vinaigre profite aussi, si on le destrempe dedans le suc jusquiame, & que vous le versiez sur ces bêtelettes.

Puces. Pour faire mourir les puces d'un chien, prenez une quantité d'absinte, & la faites boüillir en eau l'espace d'une heure & demie, & la tirez du feu; estant froide prenez cette herbe, & en frotez le chien à contre poil, le lavez avec cette eau, & les puces mourront infailliblement au lieu où vous l'aurez touché.

Alexis conseille pour faire mourir les puces, & punaises de prendre l'aluine, tuë, auronne, mente, chevaline, sarriette, feüilles de noyer, fougere, lavande, vieille coriandre verte, l'herbe aux puces dit psylium, anagure ou bois puant; si vous en mettez quelqu'unes sous la cotte, ou bien les faites cuire en vinaigre scillitique, ou fait avec squille, & en arrosez les loudiers, & couvertes.

La decoction du tribulus terrestre, ou de la persicaria, ou de la coloquinte, ou de ronce, ou de feüilles de choux, versée par la maison chasse les puces. Le même.

PUITS. Pour le puits on aura soin de le faire creuser dans un endroit éloigné des retraits, des étables, des fumiers, & des autres lieux qui par la puanteur peuvent communiquer à l'eau un gout tres-desagreable; c'est pourquoy la cour du maître-logis sera l'endroit où l'on le batira de telle grandeur qu'on le jugera à propos pour la bonté de l'eau, cela depend de la nature du lieu où l'on creuse ce puits, car si la terre en est sabloneuse ou noire, ou qu'elle tiennent d'argile, de glaises ou de cailloutis ou pour le mieux encore s'il y a des cailloux & du sable ensemble, pour lors on ne doutera point que l'eau n'en soit fort bonne: au contraire si c'est une terre fangeuse, ou qu'il y ait de la craye ou du limon, on n'en repond pas; ainsi heureux celuy dont le terroir a les qualitez requises pour y avoir de bonne eau, car il n'y a point de remede autrement.

Remarques. Voicy des remarques qu'on a cru devoir faire sur l'endroit de creuser des puits; bien des gens qui auroient des maisons sur le bord des prés, dans la pensée qu'ils se formeroient de côstruire un puits, croiroient avoir bien de l'argent épargné que d'estre placez dans un tel fond, & voyant un lieu où seroient plantez des saules, ou bien où croîtroient des roseaux, dont la nature n'est entierement portée que pour l'humidité, sans doute ces gens là y jetteroient d'abord leur planc, estimant qu'un puits creusé dans un tel endroit, & à petits frais, seroit tarissable: mais il se tromperoient fort, car quoyque ces lieux soient fort humides; cependant les puits, qu'on y batit sont beaucoup plus sujets à tarir que les autres, & l'eau d'ordinaire n'en vaut rien: ainsi qu'on évite le plus qu'on pourra ces sortes d'endroits pour y creuser des puits. Le puits doit estre toûjours entretenu, car le travail n'en est pas grand, il n'y a qu'à soigner de le faire curer une fois l'année, & prendre garde qu'on n'y jette rien de sale, contre l'opinion de ceux qui ferment les puits pour les tenir plus proprement, on dit qu'au contraire on ne sçauroit les laisser trop découverts, pour y permettre l'entrée à l'air, qui subtilise la nature de l'eau, & la rend beaucoup plus pure qu'elle ne seroit, si ces puits ne reçoivent point ce jour qu'il est necessaire de leur donner.

Enfin, si on veut boire de bonne eau d'un puits, il faut en tirer souvent, n'y ayant rien de plus certain, que plus l'eau est tirée, moins les parties qui la composent en sont grossiéres, & par consequent elle en devient plus propre pour la santé.

Puits. Pour faire que les puits qui sont auprés de la Mer ayent l'eau douce, faites une fosse bien large, comme de ligne diametrale de cent pieds, ayant premierement planté des paux fort longs vous la nettoyerés bien, & tout le limon qui sera dedans vous le jetterez avec instrumens propres à cela, outre les paux, par ce moyen vous la munirés contre la marée quand elle sera seche, & qu'il n'y aura point du tout aucune humeur, vous planterés encore un autre rang de paux fort longs, lequel rang sera éloigné du premier de dix pieds, & vous jetterés aussi dehors le limon, & ferez de même trois ou quatres fois, jusques à tant que vous puiserés eau douce. De Lescale.

Contre les PUNAISES. Faites un parfum du

h..ns de bœuf, & il chassera toutes les punaises.

Autre. Pour les faire mourir prenez d'aluine, de ruë, d'huile commun, d'eau chacun à suffisance, faites cuire le tout jusques à ce que l'eau soit consommée, puis coulez l'huile, avec laquelle vous mêlerez de graisse à suffisance, & en ferés onguent, duquel vous frotterez les fentes du lit, Alexis.

Autre. Prenez oing de porc, vif argent, de chacun ce qu'il en faudra, mêlez le bien, & en faites onguent, duquel vous oindrés les fentes & jointures des litieres, antant en fait la teinture de souffre de laquelle nous avons fait mention cy devant en l'art. des formis. Le méme.

Punaises. Pour faire mourir les punaises, prenez jus d'alvine, & huile d'olive vielle à suffisance de chacun, que vous ferez cuire ensemble jusqu'à ce que le jus soit tout consommé: puis coulez l'huile, & faites fondre dedans du souffre vif, & de cette huile frottez les lits, & les fentes.

Contre les punaises. La poix liquide, & le suc de concombre sauvage mis dans les licts tuent les punaises, comme aussi fait l'oignon marin couppé, pilé dans du vinaigre; cuisez avec huile, des feüilles de grenadier, & en frotez les fentes des lits; ou bien détrempés le fiel de toureau ou de bouc en fort vinaigre & en frotez le lit & les murailles, autant en advient si vous pilez dans huile de souffre vif, & en frottez les lits; il ne sera nouvelle de punaises si vous faites cuire de colle de poisson, & en oignez les fentes, & jointures des lits: la lie d'huile cuitte & mêlée avec fiel de bœuf & huile, les fait mourir; les feüilles de lierre ou de capres destrempées en huile, si vous en frottez le lit, vous osterez aussi par le moyen qui s'ensuit les punaises qui sont aux murailles, pilez un acetabule qui sont 15. dragmes de staphilagria ou herbe aux poux, autant d'oignon marin couppé en petits mourceaux, avec une cueillerée de fort vinaigre, faites chauffer tout cela, & en enduisez le lieu, vous mêlerez une partie de resine de cedre en quatre parts, de vin cuit, & puis oindrez le fiel de chevre ou de veau; on en fait autant avec pareille quantité de vin cuit, & de vinaigre. Dydime.

On fait mourir les punaises avec le parfum des sangsuës si on empêche que la vapeur ne puisse sortir avec des couvertes qu'on mettra sur les lits, & au contraire on fait mourir les sangsuës par le parfum des punaises, la scolopendre aussi sechée, & appliquée en parfum en fait autant, & feuilles de lierre, avec dix sangsuës mêlées. Florent.

Les pieds de lievre ou de cerf liez autour des pieds & soustenements du lit, & peés du dossier, ne laissent pas engendrer les punaises, mais pendant que vous estes en voyage, si vous mettez sous le lit un vaisseau plein d'eau froide, pendant que vous dormirez les punaises ne vous toucheront, car quant à ce qu'on use d'eau chaude, de laquelle tous arrosét, elle fait bien mourir celles qui se rencontrent, mais elle n'empesche pas qu'elles ne reviennent, & ne se r'engendrent incontinent. Democrite.

Pour faire mourir les punaises. Prenez jus d'alvine & huile d'olive vielle à suffisance de chacun, que vous ferez cuire ensemble jusqu'à ce que le jus soit tout consommé, puis coulez l'huile & faites fondre dedans du souffre vif, & de cette huile frottez les lits & les fentes.

Autrement. Prenez fiel de bœuf & huile de chenevis & melez tout ensemble, en frottez les jointures, & bois du lit, & au lieu où vous aurez frotté il n'y viendra jamais de punaises.

Plus. Frottez le bois avec jus de vieux concombre qu'on laisse pour avoir la graine.

D'autre sorte. Déttempez fort vinaigre & fiel de bœuf ensemble, & en lavez vos lits, & mettez de la grande consoude sous le chevet du lit.

Plus. Prenez noix, ou gale de cyprez & les concassez, puis mettez infuser dans de l'huile qui surnage de deux doigts, & laissez au soleil & au serein par deux fois vingt-quatre heures, & ayant coulé l'huile en exprimant bien les dites gales, en frotez bien vos bois de lits.

Pour ôter les punaises. Prenez du savon nole, & du savon commun, autant de l'un que de l'autre, & les pilez bien, & prenez autant de vifargent & melez le tout ensemble & en faites ongnent duquel vous frotterez les lieux où se mettent les punaises.

Pour le même. Prenez graisse de toti la plus vielle que vous pourrez trouver, & la mettez fondre, & en frottez les lieux où se mettent les punaises.

Pour le même. Il faut tuer un chat en l'étouffant, sans le faire seigner, & l'ayant écorché, & vuidé, le faire rôtir à la broche, sans larder ny arrosée, & garder ce qui en degoûtera, qu'il faut méler avec jaunes d'œufs, huile d'aspic par parties égales, que vous incorporerez bien ensemble dans un mortier en consistance d'onguent, & vous vous en servirez comme dessus.

PURGE. Ptisane qui purge doucement: prenez demi septier de verjus dans lequel faites infuser demie once de sené sur les cendres chaudes dans un pot neuf, & lors que le verjus sera chaud, mettez dedans gros comme une noix de beurre frais, & autant de sel qu'il en faut pour saler un œuf, faites-luy prendre un petit boüillon & le tirez du feu, le laissant infuser toute la nuit: le matin vous passerez le tout dans un linge net, & vous en prendrez une prise chaque matin dans un boüillon gras ou maigre.

Purger. Pour purger doucement, & sur tout les hidropiques, prenez graine d'asperge bien menuë, que vous ferez tremper vingt-quatre heures durant en eau de vie, laisserez secher au soleil, la mettrez derechef tremper pendant vingt-quatre heures & ferez secher de même, puis trempez encore vingt quatre heures dans d'huile d'olive & la ferez bien sechee & gardetez, pour en user il faut l'écosser sur une assiete pour luy ôter la pean, mettre le blanc écrasé en du vin blanc infuser une nuit, & boire à jeun un verre.

PURGATIFS *par le ventre.* Crystaux de lune, la dose est depuis deux grains jusques à six.

Sublimé doux, la dose est depuis six grains jusques à trente.

Une pilule perpetuelle.

Sel polyceste, la dose est depuis une dragme jusqu'à six.

Tartre vitriolé, la dose est depuis huit jusques à trente grains.

Cryſtal de tartre, la doſe eſt depuis demie dragme juſques à trois dragmes.

Tartre ſoluble, la doſe eſt depuis un ſcrupule juſques à une dragme.

Jalap, la doſe eſt depuis dix grains juſques à une dragme.

Reſines de Jalap & de Scammonée, la doſe eſt depuis quatre juſques à douze grains.

Rubarbe, la doſe eſt depuis quinze grains juſques a une dragme.

Extrait de Rubarbe, la doſe eſt depuis diz grains juſques à deux ſcrupules.

Extrait d'aloës, la doſe eſt depuis quinze grains juſques à une dragme.

Extrait panchimagogue, la doſe eſt depuis un ſcruple juſques à deuz

Poudre cornachine, la doſe eſt depuis quinze juſques à quarante grains.

Magiſtere ou precipité d'antimoine, la doſe eſt depuis quatre juſques à douze grains.

Précipité de mercure de couleur de roſe pâle, la doſe eſt depuis quatre juſques à diz grains.

Extrait de roſe, la doſe eſt depuis demie dragme juſques à deuz dragmes.

Roſes muſcates en infuſion.

Miel.

PURIFICATION d'or. Purifier l'or, c'eſt en ſeparer les autres métaux qui y ſont mélangez.

Metez rougir dans un creuſet, à grand feu, telle quantité d'or qu'il vous plaira; & lorſqu'il commencera à prendre la fuſion, jettez-y quatre fois autant peſant d'antimoine en poudre, l'or ſe mettra auſſitoſt en fuſion; continuez un grand feu, juſques à ce que la matiere jette des étincelles; retirez alors vôtre creuſet du feu, & le ſecoüez, afin que le Regule deſcende au fond. Caſſez-le quand il ſera froid, & ſeparez le Regule des ſcories qui ſeront deſſus. Si vous voulez conſerver vôtre creuſet, il faut renverſer la matiere fonduë dans un mortier de fer fait en culot, lequel vous aurez aupatavant un peu chauffé & graiſſé de ſuif, puis frapper avec des pincettes autour du mortier, juſques à ce que la matiere ſoit en maſſe.

Laiſſez un peu refroidir cette maſſe, puis l'ayant renverſée, ſeparez avec le marteau le Regule d'or d'avec les ſcories. Peſez ce Regule, faites le fondre à grand feu dans un creuſet, & lorſqu'il ſera en fuſion, jettez dedans peu à peu, trois fois autant peſant de ſalpétre: continuez un feu tres violent, afin que la matiete demeure en fuſion; & lorſque les fumées étant ceſſées, elle paroitra claire & nette, jettez la dans vôtre mortier de fer chauffé & graiſſé, comme nous avons dit cy-deſſus, ou bien laiſſea la dans le creuſet, que vous ſecoüerez pendant qu'il refroidira, afin que le Regule ſe ſepare des ſcories qui demeureront deſſus, & vôtre Regule ſera tres-pur.

Le commun uſage pour la purification de l'or eſt la coupelle, en laquelle on procede de la même maniere que nous dirons en la purification de l'argent: Mais la coupelle n'étant pas capable de ſeparer l'argent d'avec l'or, on a recours à une autre operation, qu'on appella *Départ*.

Pour y parvenir, on fait fondre dans un creuſet ſur un grand feu, trois parties d'argent avec une partie d'or; & lorſque ce mélange eſt en infuſion on le jetre dans de l'eau froide il ſe condenſe en grenailles, leſquelles étant ſechées, on fait la ſeparation de l'argent d'avec l'or par le moyen de l'eau forte, car ce diſſolvant diſſout fort bien l'argent, mais l'or demeure en poudre au fond du vaiſſeau. On verſe par inclination la diſſolution de l'argent, puis on lave la poudre d'or afin de l'adoucit.

Mais ſouvent il arrive que quelque portion de l'argent eſt retenuë comme opiniâtrement dans l'or, ainſi cette purification ne peut pas être dire tout-à-fait exacte.

On a encore une autre methode pour purifier l'or, c'eſt la cementation, qui ſe fait ainſi.

On ſtratifie dans un creuſet des lamines d'or, avec une paſte ſeche qu'on appelle Cement, dans laquelle on a fait entrer des ſels gemme & armoniac: on couvre ce creuſet, puis l'ayant entouré de feu, on fait calciner la matiere pendant diz ou douze heures avec beaucoup de violence, afin que les ſels mangent & conſument les impuretez de l'or; mais ſouvent ils le laiſſent encore chargé d'autres metaux: quelquefois auſſi ils rongent l'or même, & ils en font perdre une partie.

La purification de l'or par l'antimoine eſt plus aſſurée que les autres, car il n'y a que l'or qui ſoit aſſez ſolide pour reſiſter à ce devorant; il en mange ſouvent une petite portion, mais il ne laiſſe aucun autre métal.

Il faut obſerver de mettre un tuilean ſur le creuſet, de peur que l'air venant par le cendrier, n'en refroidiſſe le fond.

L'or ſe met en fuſion, auſſi tôt que l'antimoine eſt jetté dans le creuſet, parceque l'antimoine eſt rempli de certains ſoulfres ſalins, qui augmentent la force du feu, & ſeparent les parties de ce métal; c'eſt alors que ce qu'il y a de plus poreux & de plus volatile s'étant uni avec l'antimoine, une partie s'exalte en fumée, & l'autre partie qui eſt plus fixe, demeure en ſcories.

Les étincelles, qui ſortent de la matiere, ſur la fin, proviennent de quelques particules d'antimoine, qui s'étant trouvées embarraſſées dans l'or, ont fair violence pour ſortir: il faut alors retirer la matiere du feu, afin qu'il ne s'en perde point, & la renverſer dans un culot, comme nous avons dit. On fait enſuite refondre le Regule, ſur lequel on jette du ſalpeſtre, afin que ce ſel abſorbe tout l'antimoine qui pourroit être reſté, & de cette maniere on a un Regule autant purifié qu'il le peut être, & à vingt-quatre carats s'il y en a.

Ce qu'on appelle un carat d'or eſt proprement le poids d'un ſcrupule ou de vingt-quatre grains, ainſi 24. carats font une once.

Si une once d'or n'a point diminué dans les purifications, c'eſt de l'or à vingt-quatre carats; ſi elle a diminué d'un carat, c'eſt de l'or à vingt-trois carats; ſi elle a diminué de deuz carats, c'eſt de l'or à vingt-deux carats, & ainſi du reſte; mais on tient qu'il ne ſe peut trouver d'or à vingt-quatre carats, parcequ'il n'y en a point qui ne contienne quelque portion d'argent ou de cuivre, ſi bien purifié qu'il ſoit.

L'or rouge eſt le moins eſtimable, parce

qu'il contient quelque portion de cuivre qui luy donne cette couleur; le jaune est le meilleur, & il doit même jaunir au feu.

Le carat de perles, de diamant & des autres pierres precieuses, n'est que de quatre grains.

Purification d'Argent. Purifier l'argeot, c'est en separer les autres métaux avec lesquels il est mêlé. Cette operation se fait par la coupelle, de la maniere suivante.

Prenez une coupelle faite avec des cendres d'os ou de cornes, couvrez-la & la faites chauffer peu a peu sur les charbons jusqu'à ce qu'elle soit rouge; mettez-y dedans quatre ou cinq fois autant de plomb que vous aurez d'argent à purifier: laissez fondre ce plomb, afin qu'il remplisse les pores de la coupelle, ce qui se fait en peu de temps, puis jettez vôtre argent au milieu, & il se fondra aussi-tôt. Mettez du bois autour de la coupelle & soufflez, afin que la flamme reverbere sur la matiere, les impuretez se mêleront avec le plomb, & l'argent demeurera pur & net au milieu de la coupelle; le plomb étant remply de ces scories d'argent, restera aux côtez en forme d'écume; on peut le ramasser avec un cueillier & le laisser refroidir, c'est ce qu'on appelle litharge: selon le degré de calcination que cette matiere a reçûë, elle prend diverses couleurs & on la nomme tantôt lithargie d'or, & tantôt lithargie d'argent. Si on la laisse dans la coupelle, elle passe par les pores, car il faut remarquer que la coupelle étaot faite exprés avec des cendres privées de sel, elle est fort poreuse, il faut continuer le feu jusqu'à ce qu'il ne s'éleve plus de fumée.

Cette préparation nettoye l'argent de tous les autres metaux, excepté de l'or qui resiste à la coupelle.

Il faut pour separer ces deux metaux avoir recours au départ que nous avons décrit en parlant des purifications de l'or; car l'eau forte dissout l'argent: mais ne pouvant penetrer l'or, elle le laisse au fond en poudre.

On verse par inclination, la dissolution d'argent dans une terrine, où l'on a mis auparavant une plaque de cuivre & dix ou douze fois autant d'eau commune. On laisse ce mélange en repos pendant quelques heures, & quand on voit le cuivre couvert de la poudre ou précipité d'argent, & que l'eau est bleuë, on la filtre, c'est ce qu'on appelle *Eau seconde.* Elle est propre pour faire escarre aux chancres, & pour manger les chairs baveuses. On fait secher la poudre d'argent, & on la peut mettre en lingot, la faisant fondre dans un creuset avec un peu de salpestre.

Si vous faites tremper quelques heures une plaque de fer dans l'eau seconde, le cuivre qui la faisoit bleuë, se précipitera à mesure que le fer sera dissout. Si vous filtrez cette dissolution, & que vous fassiez tremper dedans un morceau de pierre calamine, le fert dissout tombera au fond en poudre, & la pierre se dissoudra. Si vous filtrez la liqueur & que vous jettiez dessus la filtration goutte à goutte de la liqueur de nitre fixe, il se fera précipitation de la calamine. Si enfin vous filtrez cette liqueur, & qu'aprés en avoir mis évaporer une partie, vous la laissiez crystalliser, vous aurez un salpestre qui brûlera comme le commun.

PUSTULES *à la langue.* L'on boira du lait, & l'on s'en gargarisera, ou avec de la decoction de semence de coin l'on se lavera la bouche. De la Haye.

Pustules du visage & du front. Prenez une once de camphre, autant de souffre vif, demie once de litarge, & autant de mirrhe, battez tout ensemble, & dans une livre d'eau de vie, ou d'eau de plantin, mettez-le infuser pendant sept ou huit jours, & vous en bassinez le visage avec un petit linge, ou bien dans une chopine de jus de Scabieuse putifié au feu, & passé par un linge, jettez-y demie once de borax avec un gros de camphre. Aprés une infusion de deux ou trois jours, servez-vous-en. Ou bien faites boüillir deux poignées de fleurs de petite centaurée, dans trois chopines d'eau jusqu'à moitie de la decoction, étuvez-en soir & matin les pustules, sinon prenez un once de camphre, aurant de souffre, demie once de mirrhe, autant d'encens, reduisez le tout en poudre, & le mettez infuser dans une chopine d'eau rose, ou de plantin, ou de scabieuse l'espace de sept ou huit jours & vous en servez. De la Haye.

vertu de PYMENT. Il approche fort aux vertus de thym: a savoir, bon à la retention d'urine, étant sec mis en garderobbes donne aux vestements une odeur agreable, & les preserve de vermine, sa decoction avec regalisse profite infiniment aux courtes haleines, asthmatiques, y adjoustant un peu de sucre ou syrop violat, & encore davantage à ceux qui crachent de la bouë, à la charge qu'on en use long-temps, son herbe fricassée sur une tuile ardente, arrosée de vin de malvoisie, & appliquée sur le ventre appaise les douleurs de la colique, encore davantage si vous y adjoûtez feüilles d'armoise, fleurs de camomille, le tout fricassé avec huile de lys & jaunes d'œufs.

PYRETRE. Le pyretre ressemble assés au fenoüil, l'on ne se sert en Medecine que de sa racine seulement, laquelle est chaude & seche au troisiéme degré; ce qui fait qu'étant mise sur la langue, elle la pique tellement qu'il semble qu'elle brûle. Par même moyen elle attire quantité de pituité du cerveau, c'est pourquoy elle est singuliere à ceux qui sont menacés de l'apoplexie, à la douleur des dents & à toutes fluxions froides, sur tout elle est tres-efficace pour le haut-mal en la mettant en poudre & la mêlant avec un peu de miel. La prise est de quinze grains à la fois.

Fin de la seconde Partie du second Tome.

SUITE DU DICTIONNAIRE OECONOMIQUE.

TROISIÉME PARTIE.

Q

QUINTE-FEUILLE. *Triolet & Melilot.* Qualités. *Dessech. au 3. d.*

Descr. Elle a les tiges minces, comme des fêtus de la longueur d'un pan, qui portent la graine; ses feüilles ressemblent à celles de la Mente, qui viennent cinq à la fois, attachées à une seule queuë, & dentelées tout autour, ses fleurs sont de couleur dorée; sa racine est longeatre & longue.

Lieu. Elle aime les lieux aquatiques, & fleurit en May & Juin.

Propr. La decoction de la racine jusqu'à la consommation du tiers tenuë à la bouche, appaise la douleur des dents, cuite au vinaigre,& ensuite elle arrête les ulceres corrosifs, resout les glandes, les enflures, les duretez, les apostemes, elle sert au mal de S. Antoine, au gratelle & au mal de S. Fiacre.

QUINQUINA. *Remede, & sa description, ses qualitez, & ses vertus.* En l'année 16 8, le 15. de Juin, feu Monsieur Fabre, premier Medecin de la Reine de Portugal, dans une conference tenuë au sujet des Febrifuges, chez Monsieur l'Abé Bourdelot, y fit le portrait de l'arbre qui est revêtu de cette écorce si admirable à guerir les fiévres intermittantes, que l'on apelle Quinquina; il assura la Compagnie de l'avoir vû dans un manuscrit qu'un Marchand de Lisbonne lui avoit prêté, & qui avoit fait deux ou trois fois le voyage des Indes: Voici a peu prés comme il en fit la peinture.

L'arbre de Quinquina est de la grosseur & de la hauteur de nos vieux Cerisiers, ayant les feüilles un peu plus larges, plus épaisses, & moins vertes, qui croît le long des petites Rivieres, jettant quantité de racines, desquelles sortent des rejettons que l'on transporte, & qui croissent en peu de tems; il fleurit au mois de May, poussant des fleurs en maniere de bouquets comme nos sureaux. Sa graine qui n'a ni odeur, ni saveur, non plus que ses feuilles, est dure & fort ronde, ne produit rien. Son tronc est revêtu d'une écorce assez épaisse, découpée, raboteuse, & comme en écailles, ainsi que celle des pommiers, ou des poiriers; elle s'enleve, & se détache aisément de son tronc, soit avec un couteau, ou d'autres instrumens dont les Indiens se servent pour la ratisser, la ramasser, & ensuite en trafiquer. Ils choisissent les mois de Decembre, & de Janvier pour faire cette recolte, ayant remarqué qu'elle a moins de proprietés dans les autres saisons, & plus sujette à se carier; c'est pourquoi les Marchands en sçavent tres-bien faire la difference: disant que la bonne doit être un peu âpre & amere au goût, avec une petite saveur & odeur aromatique, & d'une couleur tirant sur un rouge brun; elle conservera dix ou douze ans ses vertus, étant bien fermée, & dans un endroit qui ne soit pas humide; que si elle est en poudre, elle s'évapore, à moins qu'elle ne soit dans un vase bouché d'un linge, d'une cire, & d'un parchemin.

L'on ne croit pas que les anciens Medecins ayent jamais connu cet arbre, depuis 40. ou 50. ans, ce sont les Peres Jesuites qui l'ont premierement aporté des Indes en Europe, & qui en avoient les seuls trafiqué jusques a l'arrivée du Chevalier Talbot en France qui la mit en si grand credit, que depuis lui, l'on a rafiné sur sa préparation, même par ordre du Roy il en a couru des imprimez par toute la France.

L'on est en dispute en quel degré il est chaud & sec, la plus commune opinion est qu'il est chaud au commencement du second degré, & sec au premier.

Il y en a encore qui ont une opinion bien mal fondée, d'autant que sur des faux raports, ils assurent que cette écorce ne vient pas sur le tronc, ni sur les branches de l'arbre, mais se tire des racines. Cette dispute est de si peu de consequence, que l'on n'y répondra aucunement. L'on se contentera seulement qu'aprés en avoir fait la description sur le recit d'un fameux Medecin, tel que pouvoit être Monsieur Fabre, d'en montrer les differentes préparations pour s'en servir dans les fiévres intermittantes.

Premiere préparation. Prenez une once de Quinquina bien en poudre, mêlez-le avec autant de vin cuit, ou raisinée, ou de rossolis, ce qu'il en faudra pour en faire une maniere de conserve, ou d'opiate.

La prise sera d'une dragme jusqu'à une dragme & demie, l'on la donnera en bolus, faisant

avaller un peu de vin par dessus.

II. Préparation. Prenez une once de Quinquina pulverisé, deux dragmes de corail rouge préparé, demie once de conserve de xinotodon, autrement dit de gratecu, demie dragme d'opium, faites en une conserve avec autant de sirop de coins, ou de grenade, ou d'épine vinette, ou de groseilles qu'il en faudra pour lui donner la consistance, la prise sera d'une dragme & demie jusqu'à deux.

Cette reecpte est infaillible pour la dissenterie, flux hepatique, lienterie, & autres cours de ventre: elle est encore bonne pour guerir la faim canine.

III. Préparation. Prenez demie once de rhubarbe, une once de Quinquina, l'un & l'autre bien en poudre; une once de conserve de violettes, ou de buglose, ou de bourache, du sirop de chicorée simple, ou de fumeterre raisonnablement pour en faire une conserve ou opiate.

La prise sera de deux dragmes.

Elle se donnera aux personnes qui seront tombées dans une hidropisie ensuite d'une fiévre quarte, il en faudra faire user l'espace d'un mois ou cinq semaines.

IV. Préparation. Prenez deux dragmes de Quinquina, demie dragme de racine de gentiane, une dragme & demie des yeux d'écrevisses, demie dragme de santal citrin, mettez le tout en poudre bien subtile, & le mêlez avec un quarteron de sucre cuit en sucre rosat, tout chaudement faites en des tablettes de la pesanteur d'une dragme & demie jusqu'à deux.

L'on poutra porter aisément ces Tablettes en campagne, & en prendre dans le voyage avallant un peu de vin par dessus.

V. Préparation. Prenez deux onces de Quinquina en poudre, une poignée de petite centaurée,faites-les infuser dans quatre pintes de vin doux ou d'autre, pourveu qu'il ne soit ni tourné, ni aigre, ni aussi trop verd, pendant deux jours entiers sur des cendres chaudes, remuant de fois à autre le fond avec un bâton.

VI. Préparation Prenez une pinte de vin d'Espagne, ou d'autres vins de liqueurs, mettez-y infuser pendant trois jours une once de Quinquina en poudre, avec une demi dragme d'opium, aprés cela donnez-en tous les matins trois ou quatre onces à jeun.

Cette composition est pour les personnes délicates, pour les femmes enceintes qui sont un peu replettes, & pour les petits enfans, ausquelles on retranchera la moitié de la dose.

Du Quinquina. Le Quinquina, ou Kina Kina, est une écorce qu'on nous aporte du Perou; elle retient le nom de l'arbre dont on la tire qui est grand comme un cerisier: les Espagnols l'apellent *Palo de Calenturas*, c'est-à-dire, le bois des fiévres. Il y en a de deux espéces, l'un est cultivé,& l'autre sauvage: le cultivé est beaucoup meilleur que l'autre; le bon Quinquina doit être compacte, amer au goût & d'une couleur rougeâtre.

C'est le plus assuré reméde qu'on ait trouvé jusques ici, pour suspendre le ferment des fiévres intermittentes. La maniere de s'en servir a été long-tems d'en faire prendre au malade, depuis demie dragme jusqu'à deux dragmes en poudre subtile à l'entrée de l'accés avec un peu de vin blanc; mais cette methode a été changée de nos jours; car presentement on en fait tremper une once dans deux livres de vin, pendant deux fois vingt-quatre heures, au bain-marie: on coule l'infusion & l'on en fait prendre au malade loin des accés trois ou quatre demi verres par jour. On continuë l'usage de ce reméde pendant quinze jours au moins.

On ajoûte souvent dans l'infusion du Quinquina de la petite centaurée, de l'absinte, du cerfeüil de l'écorce d'aulne, des bayes de geniévre, du sassafras, du sel de Tartre & plusieurs autres ingrediens qu'on croit être febrifuges. Mais la baie de tout est le Quinquina & le reste ne peut pas servir de grand' chose. Quelques-uns y mêlent aussi un peu d'opium, mais ce dernier ingredient n'y doit être ajoûté qu'avec bien de la précaution.

Il faut observer de bien purger le malade avant que de lui faire prendre le Quinquina, parceque ce remede arrête les humeurs pour quelque tems, & quand elles viennent à fermenter de nouveau, elles causent quelquefois des maladies plus dangereuses que celles qu'on avoit auparavant, comme des asthmes, des hydropisies, des rumatismes, des dissenteries, des supressions de mois aux femmes & plusieurs autres qui n'ont que trop souvent succedé à la guérison des fiévres par le Quinquina. C'est ce qui a fait que plusieurs malades ont souhaité de retomber dans la fiévre qu'on leur avoit emportée par le moyen de ce reméde.

Le Quinquina est encore fort mauvais pour ceux qui ont des abcés dans le corps; car il fixe & rendurcit pour quelque tems l'humeur qui ensuite fermente & cause la gangréne dans la partie. On doit s'abstenir du lait & des alimens de cette nature, quand on prend ce reméde, à cause de la partie caséeuse qui s'arrêteroit & qui se corromproit indubitablement dans les vaisseaux.

Quelques-uns se servent d'eau au lieu de vin pour l'infusion du Quinquina, mais j'ai remarqué que le vin réüssit mieux, soit parce qu'il tire plus facilement la substance resineuse febrifuge de cette écorce, soit parce qu'il lui sert de vehicule pour la faire penetrer dans les endroits du corps où il faut qu'elle aille.

Ceux qui par délicatesse ou par d'autres raisons, auront de la repugnance pour les breuvages, pourront prendre le Quinquina en bolus ou en pilule; on n'a qu'à le mettre en poudre & l'incorporer avec une quantité suffisante de syrop d'absinte: La dose sera depuis demi dragme jusques à trois dragmes.

Je fais prendre une grande dose de Quinquina à l'entrée de l'accés, & les jours suivans j'en fais prendre une petite dose le matin & une le soir loin du repas: la grande dose emporte ordinairement les accés, & les petites doses servent à empêcher qu'ils ne reviennent quinze jours aprés, comme ils font souvent quand on n'a pas pris les précautions necessaires; je continuë à faire prendre du reméde pendant huit jours deux fois par jour, ensuite j'en fais prendre huit autres jours une fois par jour. De cette maniere l'on prend du Quinquina pendant seize jours: mais pour avoir

une plus grande assurance que la fiévre ne reviendra point, il faut faire prendre à la personne qui a été guerie, de douze en douze jours pendant deux mois, une dragme de Quinquina en poudre dans du vin blanc ou en bolus.

Il y a de l'aparence que le Kina Kina arrête & suspend l'humeur de la fiévre, a peu prés comme un Alkali arrête le mouvement d'un sel acide, c'est-à-dire, qu'il la tient liée, & qu'il en fait une espece de *Coagulum*. Cette humeur demeure ordinairement pendant quinze jours en repos & le malade se sent un peu gonflé & pesant, principalement quand il n'a pas été assez purgé; ensuite la fiévre revient, parce que l'humeur ayant été agitée par les esprits du corps, ou s'étant jointe à d'autres humeurs de la même nature qui se sont faites pendant les quinze jours, elle s'est debarrassée du Quinquina, & elle fermente comme auparavant.

Mais si aprés avoir bien nettoyé le corps du malade, on s'obstine à continuer l'usage du Quinquina, on fixe tellement l'humeur qu'on la détermine à être precipitée & évacuée, ou par les selles, ou par les urines, ou par insensible transpiration, & la fiévre ne revient point; car les esprits du corps par leur mouvement, poussent autant qu'ils peuvent & rejettent dehors tout ce qui trouble l'œconomie des parties.

Le Quinquina agit ordinairement sans qu'on s'en aperçoive, mais il se trouve quelquefois des temperamens qui en sont un peu purgez dans le commencement, & principalement s'ils le prennent en potion. Cet effet retarde un peu sa qualité principale, & la fiévre n'en est pas si-tôt arrêtée: mais il ne gâte rien, au contraire en évacuant des humeurs superfluës avant que de fixer, il arrête plus sûrement la fiévre. Je ne desaprouverois pas même en des occasions la pratique de quelques Medecins qui mêlent du purgatif dans les premieres prises du Quinquina qu'ils donnent à leur malade; mais quand on purge peu de tems aprés que la fiévre a été arrêtée par le Quinquina, l'on risque à la faire revenir, parce que le purgatif dilaye & rarifie l'humeur fixée, & la remet en mouvement.

Quant aux lavemens de Quinquina, ils peuvent être utiles pour les enfans, & même pour les grandes personnes, qui à cause d'un vomissement ou d'autres accidens, ne peuvent pas prendre des remedes par la bouche; mais pour peu qu'on soit en état d'avaler ce febrifuge, il produira un bien meilleur effet en une quantité mediocre, qu'étans pris en lavemens en grande quantité, parce qu'il se distribuera par tout le corps, au lieu que par les lavemens il ne passera point les intestins.

Il est bon de manger des viandes solides & de boire du vin dans le tems qu'on prend du Quinquina, afin de rétablir les forces dans les parties du corps, que la fiévre avoit debilitées, & afin que les esprits puissent plus facilement chasser la maladie; mais il en faut user avec moderation.

Je ne puis pas aprouver l'intention de ceux qui donnent le Quinquina par précaution à des personnes qui n'ont point de mal: J'en ai vû qui par un long usage de ce remede sans aucune necessité, avoient été rendus bouffis & mélancoliques, de sorte qu'on leur préparoit une maladie plus dangereuse que celle qu'on vouloit éviter. J'ai remarqué aussi que le Quinquina empéchoit de croître les enfans, quand on leur en donnoit trop long-tems.

On se sert quelquefois du Quinquina pour les fiévres continuës, pour abattre les vapeurs hysteriques & pour plusieurs autres maladies: mais s'il aporte quelque soulagement dans ces occasions, ce n'est pas si vîte, ni si sûrement que dans les fiévres intermittantes.

Teinture de Quinquina. Cette operation est une extraction des parties les plus huileuses & les plus détachées du Quinquina par l'esprit de vin.

Mettez dans un matras quatre onces de bon Quinquina pulverisé grossierement, versez y de l'esprit de vin jusques à ce qu'il surpasse la matiere de quatre doigts, adaptez dessus un autre matras pour faire un vaisseau de rencontre, lutez exactement les jointures & posez vôtre vaisseau dans le fumier ou au bain de vapeur pendant quatre jours; remuez-le de tems en tems, l'esprit de vin se chargera d'une couleur rouge; delutez les vaisseaux, filtrez la teinture par le papier gris & la gardez dans une bouteille bien bouchée.

C'est un febrifuge pour les fiévres intermittentes: on en fait prendre trois ou quatre fois le jour loin des accés & l'on continuë quinze jours: La dose est depuis dix goutes jusques a une dragme dans quelque liqueur apropriée; comme dans de l'eau de petite centaurée, ou de baye de geniévre, ou d'absinte, ou dans du vin.

Si l'on verse de nouvel esprit de vin sur la matiere qui sera restée dans le matras, & qu'on la mette en digestion comme devant, on retirera encore de la teinture, mais elle ne sera pas encore si forte que l'autre, il en faudra faire prendre une dose un peu plus grande.

Remarques. Cette teinture agit comme l'infusion du Quinquina dont nous avons parlé: elle est plus commode, en ce qu'on la peut garder tant qu'on veut, & l'autre s'aigrit en peu de tems. De plus, ceux qui aiment le goût du vin l'aimeront mieux, mais je préfererois pour l'effet, l'infusion à la teinture, parce que le vin est bien plus propre à tirer la substance saline & sulphureuse d'un mixte, que l'esprit de vin.

On peut faire tremper un peu de coriandre & de canelle dans du vin ou dans de l'eau, & aprés la colature y dissoudre du sucre, puis y mêler la teinture du Quinquina; on aura une espece de rossolis febrifuge, duquel on pourra faire prendre aux enfans facilement.

Extrait de Quinquina. Cette operation est une separation des parties les plus substantielles du Quinquina.

Mettez tremper chaudement pendant vingt-quatre heures huit onces de Quinquina dans une quantité suffisante d'eau distilée, faites boüillir ensuite doucement l'infusion & la coulez; exprimez fortement le marc, remettez-le tremper dans de nouvelle eau de noix, faites-le boüillir & coulez comme devant, melez vos colatures ensemble & les laissez rasseoir; versez par inclination la liqueur claire & en faites évaporer l'humidité dans un vaisseau de verre ou de grez, par un petit feu de sable, jusques à consistence de miel épais.

C'est un febrifuge qui a la même vertu que les précedens: la dose est depuis douze grains

jusques à demi dragme, en pilules, ou dilayé dans du vin.

Remarques. Le vin & l'esprit de vin sont bien propres à tirer la teinture du Quinquina, mais ils ne sont pas bons pour faire l'extrait, parce que dans l'évaporation, l'esprit enleve avec lui les plus subtiles parties du mixte. L'eau de noix est bien plus convenable : car outre qu'elle dissipe bien moins la substance volatile, elle est un peu febrifuge. En la place de cette eau l'on pourroit se servir de celles de bayes de geniévre, ou de petite centaurée, ou d'absinte.

L'extrait de Quinquina est commode pour ceux qui ne peuvent pas souffrir le goût du reméde ; car on le peut prendre en pilule envelopé dans du pain à chanter sans en ressentir aucun goût. Mais je préfererois l'infusion ou le Quinquina en substance à cette sorte de préparation, parce qu'il est impossible qu'il ne s'évapore plusieurs parties les plus subtiles du mixte dans l'ébullition & dans l'évaporation, quelque précaution qu'on aporte pour les conserver.

On peut tirer le sel fixe du marc qui reste aprés qu'on a tiré l'extrait ou les teintures. Il faut le faire secher, le brûler & calciner les cendres dans un creuset, ensuite il les faut faire tremper dans de l'eau chaude dix ou douze heures, les faire boüillir une heure, puis filtrer cette lessive & en faire évaporer l'humidité dans une terrine de grez ou dans un vaisseau de verre au feu de sable ; il restera un sel au fond qu'il faut garder dans une bouteille bien bouchée. Ce sel est Alkali comme sont tous les autres sels fixes tirez des plantes, il est aperitif : on en peut donner pour la fiévre quarte : La dose est depuis dix grains jusques à un scrupule, dans une liqueur apropriée.

Il ne faut pas s'imaginer que ce sel ait retenu toutes les qualitez du Quinquina, elles ont été presque toutes détruites dans la combustion.

Qu'on ne croye pas non plus pouvoir separer la vertu febrifuge du Quinquina, en le faisant distiler tout sec par la cornuë : car au contraire on la détruiroit, en rompant l'harmonie & la liaison des parties, & l'on n'auroit qu'un esprit puant & une huile brûlée qui ne serviroit pas à grande chose. Mais si par curiosité l'on vouloit faire l'anatomie du Quinquina en separant ses cinq principes, il faudroit en faire la distilation par la cornuë, procedant comme en celle du Gayac ; de trente-deux onces de Quinquina, vous retireriez onze onces d'esprit & de phlegme, deux onces & demie d'huile noire & puante, & deux dragmes de sel alkali fixe.

R

DES RACINES. Les *Racines* veulent être placées en bonne terre, bien fumée & bien effondrée, pour produire leurs Racines bien longues, grosses, & non fourchuës : car si elles ne trouvent le fonds de la terre à leur goût, elles s'eslargiront assez, & grossiront par la tête ; mais dans le milieu il s'y fait un trou qui profonde bien avant, les rendant dures & pleines de filets, perdant beaucoup de leur couleur rouge, qui fait que l'on les mesprise : C'est pourquoy si vous ne voulez faire effondrer vôtre jardin, craignant la despense, vous ferez au moins bescher deux labours l'un sur l'autre, en la maniere que je vous vais enseigner qui n'est qu'un diminutif de l'effondrement.

Il faudra bescher une orne toute de la longueur du carré, d'un bon pied de profondeur, & de deux pieds de large, en jettant la terre tout d'un côté : puis bescher un second labeur dans ce même fossé, le plus profond que l'on pourra, sans en sortir la terre ; par aprés y mettre environ quatre doigts, de haut de bon fumier bien gras, comme celuy que l'on tire de dessous les vaches & moutons, pendant que l'on ne les affourre point, puis bescher une seconde orne, jettant la premiere littiere sur ce fumier : par aprés bescher la seconde littiere, & sur ce labour mettre du fumier, comme j'ay dit cy-dessus, & en continuant de la même façon jusques au bout de vôtre carré : la derniere orne demeurera basse d'une littiere, à quoi vous aviserez de trois moiens lequel vous agréera le plus, & qui vous sera a moindre dépense pour la remplir, ou d'y faire porter les terres qu'aurez tirées de la premiere littiere de la premiere orne, ou de les faire retirer pour mettre vôtre carré de niveau, ou de laisser ce fossé vuide pour y jetter toutes les sarclures du jardin, afin que là elles se consomment en fumier, reservant à rendre vôtre aire égale, à mesure que les labours se donneront.

L'Hyver étant entierement passé, vous semerez vos bettes-raves sur quelque bande de vos espaliers, puis estant assez fortes, vous les replanterez par planches, les mettant à un pied prés l'une de l'autre, pour la facilité de leur accroissement, rejettant celles que vous trouverez fourchuës, comme de nulle valeur : vous ne negligerez de les biner & sarcler curieusement de toute herbe, ce faisant vous en recueillirez de tres-belles, pourveu que vous ne les laissiez pâtir de soif pendant la grande chaleur.

Quelques-uns ne les replantent point, mais aussi elles ne viennent pas si belles, & sont sujettes à être fourchuës, pour les replanter, vous observerez la même chose que j'ay dite aux choux, reservé qu'il ne faut pas leur rogner le pivot, un peu auparavant les gelées, vous les tirerez de terre, & les mettrez dans la terre, enterrant toute la racine dans du sablon jusques au collet, les jonchant côte à côte, un peu en penchant, & jettant un lit de sablon par dessus, puis remettez un autre lit de bettes-raves, puis un lit de sablon, & en continuant jusques à la derniere, elles s'y conserveront tres-bien, les prenant là à vôtre besoin toutes de rang, sans en tirer du milieu ou des côtez par election.

Pour la graine, vous reserverez des plus belles Racines & des plus longues, que vous enterrerez comme les autres, pour au printemps les planter en quelque endroit vuide de vôtre contréspalier : d'autant que vous y pourrez arréter son montant, que les vents renverseroient à cause de sa trop grande hauteur & charge, s'il n'étoit soustenu, si vous n'aimez mieux les mettant en quelque planche les appuier avec des pieux bien forts.

La graine étant meure, vous arracherez les plantes & les lierez à vos contréspaliers, afin

qu'elles s'achevent de meurir, & seichent plus facilement.

Racine sentant les Roses, Ital. *Radice Rhodia*. All. *Rosen Witz*.

Qualitez. ch. au 2. ou 3. D.

Descr. Racine sentant les Roses. Elle a quantité de tiges rondes un peu concaves, hautes de plus d'un pan, d'où sortent des feüilles longuettes, pointuës, grosses, decoupées tout au tour: Elle produit à la cime un bouquet vert, lequel devient roux en perdant ses fleurs; la racine est inégale, grosse comme celle du Costus.

Lieu. Elle vient en des lieux pierreux sur des hautes montagnes: Elle fleurit en May.

Propr. On l'applique sur le front, étant arrosée d'eau rose pour le mal de tête, & aussi sur les temples. Elle fortifie le cerveau par son odeur comme les roses; elle a toutes les proprietez quant au dehors, puis apres qu'elles seront seiches & ainsi preparées, les faudra pendre dans quelque lieu hautement exposé au soleil de Midi, ou de Septentrion auquel ni la fumée, ni la poudre, ni les rayons du soleil les puisse endommager aucunement: combien que le conseil du Prince des Medecins Hipocrate, est que les herbes fleurs & racines, tant recentes que seiches ne soient mises aucunement au vent pour être gardées, mais plûtôt enfermées en des vaisseaux, ou autres receptacles semblables, afin qu'elles ne perdent leurs vertus, lesquelles elles perdroient facilement étans exposées au vent.

DES RACINES. Pour garder les racines potageres, il faut observer 2. moyens; ou on les veut garder recentes & encore toutes vertes, comme naveaux, raves, carrotes & autres semblables; ou on les veut garder seiches. Pour les garder recentes, il faut les enterrer dans terre au jardin, comme nous voions que l'on fait des raves & navets, pour en avoir la pluspart de l'Hyver. Pour garder les racines seiches, dez qu'elles sont cueillies il faut soigneusement les laver avec eau claire, puis leur ôter toutes les petites fibres, & aprés les seicher, ou à l'ombre du soleil levant, si elles sont rares & tenuës, comme les racines de fenoüil, ebicorée, persil, asperges, & autres semblables; ou au soleil deMidy, si elles sont danses, erasses & espaisses, comme les racines de flambes, gentiane, pain de pourceau, lis d'étang, couleuvrée & autres semblables.

Pour accommoder les racines, pour les manger. Voyez *manger des jours maigres, ou Cuisine*.

RAFFLE. Pour pescher à ce filet ayez cinq ou six perches de saules fort longues d'une dizaine de pieds & coupées en pointe par le gros bout, afin qu'elles entrent mieux. Coupez aussi des herbiers s'il y en a dans le lieu où vous voulez tendre le filet, on les peut facilement couper avec un instrument de fer figuré c, dans la troisiesme Table, lequel est appellé des pescheurs un *fauchon*, & de quelques autres un *volant*, à mesure que ces herbiers feront coupez, rangez les hors du lieu ou quelque endroit proche du bord, afin qu'ils n'empêchent de tendre le filet, comme il paroît designé dans la premiere Table. Cela fait, attachez une de vos perches à chaque bout des ailes de vôtre filet, à sçavoir la corde du bas où est le plomb, gros bout de la perche, & celle du haut à laquelle est le liege vers le bout plus menu de la perche, distante de la corde plombée selon la profondeur de l'eau. Les perches ainsi attachées, jettez le bout d'une autre corde à un homme qui sera de l'autre côté de la Riviere, supposez que vous n'ayez point de bateau pour mener les ailes du filet, laquelle corde vous lierez à une perche qui tienne au filet, par exemple, à celle qui est marquée du chiffre 8. l'homme ayant tiré la corde & tenant la perche il la piquera tout au raiz du bord, le gros bout lettre a, dans le fond de l'eau, & vous piquerez l'autre perche opposée i h, à vôtre bord vis à vis de luy, apres quoy il vous rejetera un bout de sa corde, & vous luy renvoyerez encore l'aile du filet y, c, comme vous avez fait la premiere, & tenant la perche de son coté entre ses mains & vous l'autre X, d, qui est opposée, il faudra tous deux les porter en tout la longueur du filet, afin qu'il soit rendu bien roide, en l'estat qu'il vous est representé, & chacun de vous fichera sa perche dans le fond de l'eau tout au raix du bord, comme vous avez fait les deux autres ailes. Lors que le filet sera tendu, on retiendra le bout O, de la ficelle du secret N, O, qu'il faut cacher si bien dans l'eau qu'elle ne puisse être decouverte que par celuy qui l'aura cachée: Prenez apres une longue perche figurée 6, dans la troisiesme Table, qui est fourchuë, par le petit bout, avec laquelle il faudra pousser & estendre les herbiers qui sont coupez par tout sur le filet pour le cacher de la veuë des larrons, & pour y attirer le poisson qui cherche souvent l'ombrage, quand le soleil est ardent.

Laissez coucher en ce lieu une ou deux nuits vôtre filet, si l'endroit est bien poissonneux vous serez estonnez de la quantité de poissons qui s'y prendra.

Si vous ne voulez laisser vôtre filet dans l'eau la nuit crainte de le perdre, & que vous desiriez pescher seulement le jour, il faut le tendre tout ainsi qu'on feroit pour la nuit, & qu'une personne ou plusieurs s'en aillent bien loin avec le fauchon pour couper les herbiers & approcher toûjours peu à peu vers le filet, foulant par fois le fond, & les bords de l'eau avec des boutoirs ou perches, pour contraindre le poisson d'entrer dans le filet. Quand vous aurez fait ainsi d'un côté, retournez de l'autre pour faire la même chose, & lors que vous voudrez lever la Raffe hors de l'eau pour prendre le poisson, il faudra attacher une corde à chaque bout des ailes, qui sont de l'autre côté de la Riviere, & les tirer à vous, n'oubliant pas de tenir ferme la ficelle O, N, du secret, crainte que le poisson qui est pris ne s'échape comme il feroit, lors que les cercles des deux entrées viendroient à s'approcher l'un de l'autre; car venant à se debatre il fait ouvrir les goulets, & sort a la fin. L'experience vous apprendra d'abord le moyen de vous servir de cette ficelle, elle est faite pour tromper les larrons, qui ne se doutant point de la ruze pensent en tirant le filet à la haste dérober le poisson, & le laissent échapper faute de sçavoir le secret.

La seconde Table montre le même filet

tendu & marqué de semblables lettres, on le voit seulement fait de simples traits, afin d'en mieux connoître la forme & les proportions, sans embarras ni confusion.

Maniere de faire la Raffle aux petits Oyseaux. La Raffle aux petits oyseaux est un filet triple, ou contre-maillé qui se voit par la 44. figure de la 13. Table du second Livre, c'est une espece de tramail, ou de pantiere contre-maillée, les aumez en sont faits en mailles quarrées, ainsi qu'il est amplement monstré au 17. chapitre, lesquelles mailles seront larges de chacune trois pouces, la toile ne peut être que de mailles à lozanges de la largeur de neuf lignes, qui est les trois quarts d'un pouce, il faut faire chaque aumé de dix ou douze pieds de longueur de puis M, jusques à la lettre R, & la hauteur depuis M, jusques à I, sera de six ou sept pieds, fait de fil bien retors en trois brins, il faudra faire la toile deux fois aussi longue & large que l'aumé, & de fil brun délié retors en deux brins. Pour le monter, on observera toutes les particularités que j'ay dites au 28. chapitre, parce que ce filet doit faire le même effet que la pantiere à tramail, on laissera seulement aux quatre coins I M, R O, deux bouts de corde longue chacune d'un pied, & en attacher en deux ou trois autres endroits des deux côtez pour lier la raffle à deux perches, ainsi qu'on peut voir par les lettres I, K, L, M, O, P, Q, R, la corde que l'on coudra au tour 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. ne doit pas être plus grosse qu'une plume à écrire, afin que le filet en soit plus leger, & moins empeschant.

Autre chasse, avec un filet contremaillé appellé Raffle. Je me suis plusieurs fois diverti a la chasse precedante de nuit aux petits oyseaux, & comme elle m'a plu, j'ay inventé un autre filet contre maillé plus divertissante que l'autre, puisque l'on y prend beaucoup plus d'oyseaux, & que c'est le principal but où visent les Chasseurs. Je le nomme *Raffle*, parce qu'il raffle, ou prend tous les oyseaux qui donneut dedans. Il est amplement traité au trante-vniéme chapitre de la maniere qu'on doit faire ce filet. Sa forme est representée par la quarante-quatriéme figure de la troisiéme Table, pour vous en servir, ayez deux perches I N, & O S, bien droites & legeres grosses comme le bras, & longues de douze ou quinze pieds ausquelles vous attacherez le filet depuis le bout plus menu I, jusques vers le gros bout aux endroits marquez des lettres K, L, M, & de l'autre côté pareillement aux lettres O, P, Q, R quand il sera ajusté, ployez-le, & vous en allez du moins quatre personnes; deux desquelles porteront le filet, on autre des torches de paille & le feu, & le quatriéme une longue & forte perche, Allez vous-en au long des chemins, où il y a de grosses hayes bien espaisses & à l'abri du vent, déployez le filet, & que deux des hommes les plus forts le prennent par les deux perches, les levent tant haut qu'il sera necessaire, & tirant ferme chacun de leur bout, ils feront bander la raffle, sans toucher aucunement à la haye: parce que la toile ou petit filet du milieu s'y accrocheroit; & comme elle est delicate, elle seroit aussi-tôt rompuë, celuy qui porte le feu doit se tenir derriere le milieu du filet, en sorte que la lumiere soit au droit du milieu de la raffle, éloignée d'une ou deux toises, selon la commodité du lieu, pendant qu'on estendra le filet, le porte-perche passera derriere la haye, & lors que vous l'avertirez par quelque petit signal que tout est en état, il frapera dessus la haye pour en faire sortir les oyseaux, lesquels s'éveillent tous épouvantez, & pensant fuir du côté du feu, qu'ils croyent être le jour, donnent dans la raffle, où ils se maillent & demeurent pris. Il ne faut pas s'arrêter à prendre les oyseaux qui sont dans le filet, à mesure qu'ils se mailleront, mais continuer de battre la haye jusques à ce que tous les oyseaux en soient sortis, & pour lors vous les ôterez tous, car il ne s'en peut eschapper aucun, si le filet n'est rompu.

C'est une chose surprenante de la quantité d'oyseaux qu'on prend a cette chasse, j'ay quelquefois pris à un seul buisson épais, & fort, plus d'une douzaine de petits oyseaux tout d'un coup.

Quand vous irez dans le bois, ne vous embarrassez pas dans les forts, car vous rompriez la raffle, & ne pourriez l'étendre, suivez les chemins qui sont à l'abri & où il y a de beaux buissons de taillis au long, & lors que vous verrez un bel endroit, déployez le filet, & faites sortir les oyseaux, comme j'ay dit.

S'il y a quelque chose en cette chasse qui soit penible, c'est de ce qu'il faut être quatre ou cinq personnes; mais du reste ce n'est que contentement, puis qu'on prend des quinze & vingt douzaines d'oyseaux de diverses especes pour un soir.

Notez que plus il fait froid & noir, la chasse en est meilleure, cette maniere a de plus que les autres qui servent à prendre les oyseaux de nuit, qu'on peut les attraper encore qu'il fasse clair de lune, pourveu que l'on ne fasse pas du bruit, & que le froid soit piquant. Il est absolument necessaire en cette chasse, & toutes autres qui se font de nuit, d'observer un silence exact, parce que si vous parlez, ou vous amusez à rire, les oyseaux connoissent vôtre ruse, tellement qu'estans éveillez par vôtre bruit, au lieu de voler du costé du feu, ils s'élevent en haut, & le plus souvent aymene mieux sortir du côté qu'on bat le buisson, que de celuy où ils ont entendu parler & rire.

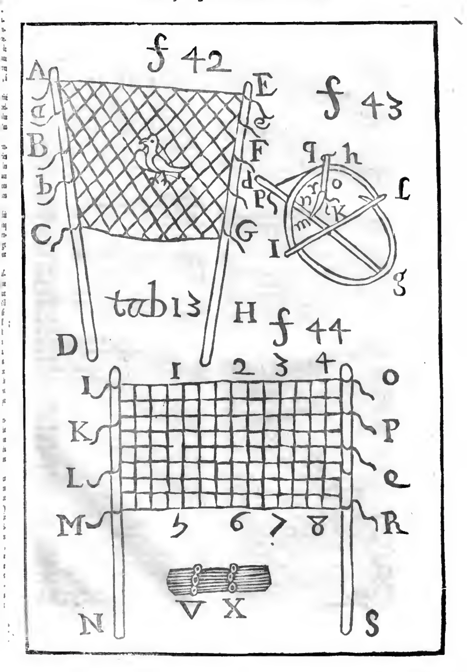
Vous observerez encore, tant que la commodité du lieu le pourra permettre, d'estendre vôtre filet du côté que vient le vent, parce que les oyseaux sont toûjours perchez la tête du côté du vent, bien qu'ils ne donne point aux endroits où ils sont retirez.

Pour faire la Raffle au poisson. On nomme ce filet une *Raffle à poisson*, parce qu'estant bien fait & tendu, comme je l'enseigne, en quelque grande ou petite Riviere, pourveu que l'eau n'y soit trop rapide, il s'y prend une prodigieuse quantité de poissons, j'en diray toutes les particularitez en un autre endroit, me contentant en ce lieu de montrer la maniere de le faire, vous en verrez la figure dans la premiere Table du 5. livre. Le plus difficile à faire de tout le filet, c'est le coffre, qui contient tout ouvert ou monté six pieds de longueur, depuis la lettre E, jusques à H, & de trois ou quatre pieds de diametre, ou d'ouverture entre les deux

TREIZIEME PLANCHE

MANIERE DE FAIRE LA RAFLE AUX PETITS OISEAUX.

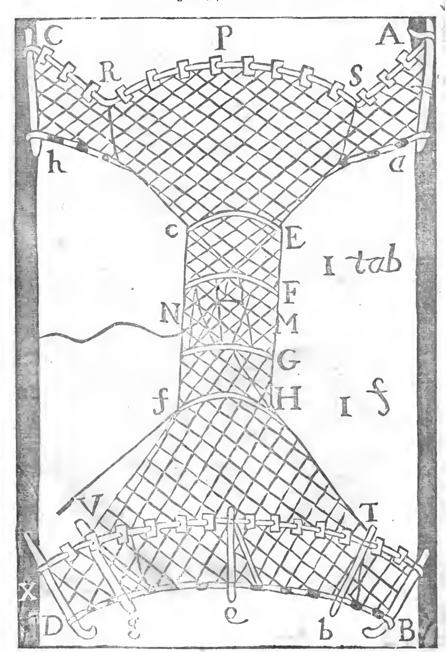
Table 13. Page 6. III. Partie du II. Tome.



PREMIERE PLANCHE

POUR FAIRE LA RAFLE AU POISSON.

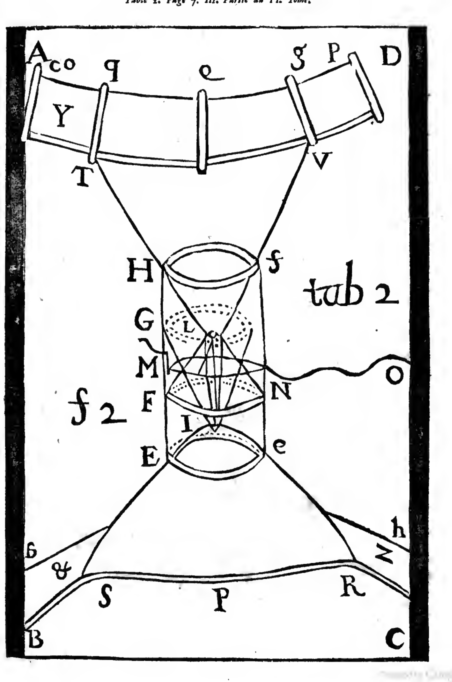
Table 1 Page 6. & 7. III. Partie du II. Tome.



DEUZIEME PLANCHE

SCQUELETTE DE LA RAFLE AU POISSON.

Table 2. Page 7. III. Partie du II. Tome.



borda du cercle, ou des deux lettres H, F, de la hauteur de l'eau en laquelle il doit être tendu, si on le veut de trois pieds de diametre; il faudra faire la leveure, comme il a été dit au 5. chapitre, de deux cent mailles, d'undemi pouce de largeur, quand la leveure sera faite & les mailles enfilées, ainsi qu'en la 12. figure de la seconde Table de ce Livre, on attachera la ficelle à un clou T, & on continuera de mailler à l'ordinaire, jusques à la longueur d'un pied, aprés il faut joindre les deux costez ensemble pour travailler en rond, comme il est montré au 9. chapitre, c'est à dire, qu'au lieu de prendre la maille Z pour travailler à l'ordinaire, on prendra l'autre maille R, faisant joindre R & Z ensemble, puis on poursuivra le filet toûjours rond, jusques à quatre pieds de longueur, où étant parvenu, il faudra changer d'aiguille, & en prendre une couverte de fil en double pour en faire un rang de maille double, lequel étant fait vous reprendrez la premiere aiguille chargée de fil simple, de laquelle vous poursuivrez le filet, & travaillerez tout au tour comme devant, en prenant une maille simple, ou pour mieux dire la moitié de chaque maille double, laissant l'autre pour faire dans un autre temps la même chose qu'à celles que vous prenez maintenant, sur lesquelles ayant fait deux rangées de mailles, il faudra diminuer d'une maille à tous les quarts du filet.

Pour mieux comprendre ce que je veux dire, supposez que le rang des mailles du tour de ce filet, soit de deux cents, lors que vous aurez fait les deux rangées complettes, prenez deux mailles à la fois pour n'en faire qu'une des deux, & quand vous serez à la cinquiéme, prenez-en deux autres ensemble, & poursuivez jusques à la centiéme pour en prendre encore deux autres à la fois, & finalement à la cent cinquantiéme on fera la même chose; par ainsi le filet sera diminué d'une maille à toutes les cinquantiémes mailles, qui font le quart de deux cent, qui sera quatre mailles de diminution au rang, ce qui s'observera à toutes les autres rangées en suivant, non pas de cinquante en cinquante mailles, mais à tous les endroits ausquels on aura commencé de diminuer, jusques à ce qu'il n'y ait plus que vingt ou vingt quatre mailles de tour, & ainsi le goulet où l'entrée sera faite, qu'il faudra laisser & retourner prendre le rang des mailles qui faisoient la moitié des doubles pour faire aussi deux rangées de mailles ordinaires tout autour, lesquelles étant faites, on jettera des accruës de quarante en quarante mailles, jusques à vingt rangs. La maniere de faire ces accruës se peut voir au chapitre II. Quand on aura fait les vingt rangées de mailles sur ce même moule, on en changera d'un autre plus gros d'un demi-quart pour travailler dessus dix autres rangs de mailles, & aprés ces dix rangées, il faudra changer encore d'un autre moule plus gros d'un demi-quart, accroissant toûjours par degrez, & jettant des accruës de quarante en quarante mailles, tant que le filet ait six ou sept pieds de long, & que les dernieres mailles se trouvent d'un pouce ou d'un pouce & demi de largeur; lors que ce filet sera assez long, il faudra partager le dernier rang de mailles en quatre parties égales, comme par exemple, la premiere figure de la premiere Table du cinquiéme Livre, la partie marquée des lettres V G, doit contenir autant de mailles que la partie qui se trouve depuis V, jusques à la lettre T, prenez donc le quart V Q & travaillez dessus le plus gros moule ensuite des mailles de cette partie V Q, sans croître ni diminuer, mais le continuer tant long que vous desirez que l'aile du VX. du filet soit longue, on travaillera de même façon en suite de l'autre quart T6. pour faire l'aile TV. pareille, laissant toûjours une des quatre parties entre deux ailes. Et pour achever ce filet d'où il n'y peut avoir que la moitié de fait, reprenez par où il a été commencé, pour en faire encore autant de l'autre côté comme vous en avez fait. Et afin de m'entendre mieux, considerez la 29. figure de la 5. Table, de ce livre, supposez que le filet ait été commencé par les mailles I, K, M, N, & achevé par le bout O, liez le tour par la ligne P, Q, & attachez à un clou, puis noüant le filet r, l'aiguille à la demi maille, travaillez & prenez la maille m, puis n, & ainsi des autres de suite, en tournant autour, sans croître ni diminuer jusques à quatre pieds de longueur, faisant le reste du filet ainsi que vous avez fait l'autre moitié, l'ouverture i qui demeurera, servira pour prendre le poisson dans le coffre du filet, sans le tirer hors de l'eau.

Reste maintenant d'enseigner la maniere de monter le tout; & pour commencer, vous aurez cinq ou six bâtons, ou petites perches de châteigner, ou autre bois ployant, bien droites & unies, de longueur convenable, selon le tour que doit avoir le coffre du filet, lesquelles perches il faudra ployer comme des cerceaux, ou cercles de tonneaux, & sur les deux bouts ensemble l'un sur l'autre; puis passer le filet par dedans, & l'attacher tout autour à ces cercles, commençant d'en mettre un à l'entrée H. F. sur le lieu où a été fait le rang des mailles doubles, & un à l'autre bout du côté E C. & les deux ou trois autres entre ces deux-là, espacez également. Et pour tenir les goulets en état, il faudra attacher de petites ficelles; sçavoir quatre à chaque goulet en cette sorte, supposez que les goulets ont vingt-quatre mailles de tour dans les bouts l, L, partagez les en quatre parties, qui seront de six mailles chacune, & attachez un fil au milieu de la premiere, & faites encore un rang de mailles d'un pouce de large, auquel rang il ne s'en trouvera plus que cinq mailles, coupez le fil, & le rattachez au milieu de la premiere de ces cinq mailles, & faites encore un rang auquel ne se trouvera plus que 4. mailles; coupez derechef le fil pour le mettre tout de même a la premiere maille de ces quatre, vous ferez le dernier rang de trois mailles, dans lesquelles il faudra passer une ficelle & la doubler d'un bout en forme de boucle ou maille, qui aura deux pouces de longueur, sur laquelle ces trois mailles auront liberté d'aller & venir pour s'élargir. On fera les trois autres parties du goulet de la même façon; aprés cela faites tenir les deux cercles E, H, par deux personnes qui feront étendre le coffre également de côté & d'autre, & attachez les quatre ficelles separément, & en égale distance au deuxiéme cercle, qui lui est opposé, comme celle du goulet i ou cercle g, & celle du goulet l au cercle f de sorte que ces deux goulets soient toûjours tendus roides, &

que l'ouverture paroisse grande comme à passer le pied chaussé, ou un sabot, & par l'ouverture où regarde M. faudra le fermer avec une ficelle qui liera les mailles des deux côtez ensemble, puis il faut avoir une longue & forte ficelle M, N, O, qui étant en double depuis M. jusques à la lettre N embrasse toutes les ficelles des deux goulets, afin que voulant lever le filet de l'eau, on puisse fermer les goulets en tirant cette ficelle, & empécher que le poisson ne s'échape, lors que les deux cercles de l'entrée du coffre viendroient à s'aprocher l'un de l'autre : cette ficelle du secret est une bonne invention pour frustrer ceux qui voudroient dérober du poisson. Dans la 2. Table du 5. Livre, *des Ruses innocentes*, imprimées à Paris 1660. se voit la forme de ce filet representé tout au net, avec de simples traits, les mêmes lettres & les mesures susdites.

Achevons de voir comment il faut ajuster les ailes de la rafle, prenez une corde cablée grosse comme le petit doigt, & la cousez au bas du filet d g Q b c, c'est-à dire, liez une ficelle au bout de la corde c, puis l'ayant passée dans trois ou quatre mailles, faites deux nœuds autour de la corde, reprenez trois autres mailles, & faites encore deux autres nœuds, continuant tout le long de la corde jusques à l'autre bout d, & mettez-y aprés de six en six pouces des morceaux de plomb, longs de deux ou trois pouces, dont on en voit la forme par la 37. figure de la 6. Table du cinquiéme Livre, qui entoureront la corde, ayant ainsi accommodé les cordes du bas de la rafle, prenez nombre de morceaux de lieges, grands de deux ou trois pouces en quarré, épais d'un pouce, lesquels seront percez dans le milieu pour y passer une corde, qui sera aussi cablée, & de même grosseur que l'autre, sur laquelle on arrangera tous ces morceaux de liege, espacez de six en six pouces, ou de neuf en neuf, puis on y coudra le haut du filet de la même façon qu'on a fait l'autre du bas, il faudra laisser pendre au bout de chaque aile un morceau de la même corde, tant du haut que du bas, longue de trois ou quatre pieds, pour les attacher à des perches quand on voudra tendre le filet : ou a designé dans la 6. Table de trois sortes de morceaux de plomb, qu'on peut mettre au bas de ce filet, la 35. figure est grosse comme le pouce, longue de trois pouces, & percée tout au long d'un trou G. de la grosseur de la corde, si on s'en sert, il faut les enfiler tous avant de coudre le filet à la corde.

La 36. figure est d'une autre sorte, apellée des Pescheurs *gousse de plomb*, on ne les met au filet qu'aprés qu'il est tout fait; si vous en employez posez la corde dans les deux fourchus H, I, puis avec un marteau rabattez la pointe K, autour de la corde, & la pointe L, pardessus K, & ainsi de l'autre bout.

La 37. figure est le morceau de plomb que j'ai dit ci-dessus.

DE LA RAGE. Ce qui nous a obligé de parler ici de la Rage, & d'enseigner les remedes, pour la combattre; ce sont deux accidens arrivés en l'année 1688. à deux hommes qui en sont morts avec des simptomes bien differents les uns des autres. Le premier étoit un Limonadier âgé de trente-six à trente-sept ans, d'un temperament sanguin, Il demeuroit dans la Ruë sainte Marguerite au Fauxbourg saint Germain : & le second étoit un Berger Habitant de Vaugirard, petite Bourgade à un quart de lieuë de Paris âgé de cinquante-cinq ans, d'une complexion bilieuse, melancolique ; ce dernier étant tombé dans l'aprehension de l'eau, un jeudi troisiéme Novembre, le 40. jour de sa morsure, encore qu'il eût été touché des Décendans de S. Hubert, mourut le lundi septiéme dudit Mois à huit heures du matin, n'ayant eu que quelques legeres convulsions accompagnées toutefois de frequens vomissemens mêlés de bile verte & jaune.

L'autre à la fin des quarante jours devint maniaque avec des transports horribles & épouvantables, ne connoissant ni sa femme, ni ses enfans, ni amis, ayant une vûë égarée, parlant entre ses dents & sans relâche, ne pouvant souffrir le jour, ni aucune lumiere, tombant de fois à autre dans des convulsions qui lui causoient d'étranges contorsions, particulierement aux doigts des mains, qui augmentoient si-tôt qu'on lui presentoit de l'eau, ou du vin à boire, aprés avoir été trois jours dans cét état lié & garroté, il mourut.

On laisse aux Sçavans à raisonner sur deux si fâcheux accidens, car ici on ne s'est proposé que d'enseigner quelques remedes pour empécher d'abord l'éfet d'un si pernicieux venin; cependant il sera bon d'examiner si le chien étoit veritablement enragé, en voici des marques infaillibles : Il va à petit pas, la tête baissée & comme apesantie, les oreilles fort abatuës, les yeux rouges, & enflammez, la queuë entre les jambes, écumant, tirant une langue jaune & pendante, se ruant sans aboyer sur les personnes, & sur toutes sortes de bêtes.

Aux morsures des chiens enragez, ou de quelque autre animal, le plus seur, ce sera d'apliquer dés le même jour un cautére au bras, ou à la jambe, ou d'entretenir la playe, en la laissant supurer jusqu'à ce que les quarante jours soient passez ; outre cela, l'espace de trois jours de suite, on fera avaler deux onces de suc des feüilles de rhuë, avec autant de vin blanc ; que si on venoit à suer on se fera essuyer ; d'autres en place de rhuë, se serviront des feüilles d'ail broyé, & mélez avec un peu de miel, & en avaleront tous les matins, & en mettront sur la morsure, sinon ils boiront pendant six semaines deux verres de decoction de feüilles & de racines d'angelique, ou de celle de betoine, en bassinant tous les jours la playe de la même décoction ; ou bien durant quarante jours l'on fera boire dans un verre de vin blanc une dragme de poudre d'huîle à l'écaille brûlée & calcinée le matin à jeun.

L'on pourra encore plus seurement se servir de la recepte suivante.

Prenez des feüilles de rhuë, de verveine, de petite sauge, de plantin, de polipode, d'absinthe commune, de la menthe, de l'armoise, de betoine, de mille-pertuis, de petite centaurée, autant de l'une que de l'autre, lesquelles il faudra cueillir dans le mois de Juin en pleine Lune, & les faire secher dans un endroit qui ne soit point au Soleil, ni à la pluye, aprés quoi on les mettra en poudre bien subtile, & pendant quarante jours de suite, l'on en donnera une dragme dans un peu de vin les matins à jeun ; passé un an cette poudre n'a plus de vertu, & comme elle

el'e est trés efficace, l'on conseille aux Chirurgiens, & aux Apoticaires des Villes aussi-bien que de la Campagne, de s'en fournir en cas de besoin; elle est plus éficace & utile qu'elle n'est chere; ceux qui pourront avoir la commodité d'aller se baigner à la Mer, seront exemts d'user de tous ces remedes. *De la Haye.*

Raisin de Renard. Ital. *Herba paris.* Allem. *Wolfsbeer.*

Qualitez. Elle est froide & seche.

Descr. Elle produit une seule tige haute d'un pied & demy; du milieu delaquelle elle jette quatre feüilles rangées en Croix, fort semblables à celles du sanguin, à la cime de sa tige elle produit quatre autres petites feüilles disposées en croix comme les precedentes, au milieu desquelles il y a une petite boule rouge, pleine de vin qui ressemble à un grain de raisin; elle est remplie de quantité de graines petites & blanches; sa racine est menuë & pâle avec quantité de filamens.

Lieu. Elle croît dans les montagnes & dans les bois, elle fleurit en Avril, & la graine est meure en May.

Prop. Le fruit & la graine qui est enfermée dans le grain dont nous avons parlé, est singuliere contre toute sorte de poison, particulierement contre ceux qui pour en avoir usé deviennent fols & insensez, si on en donne le matin vingt jours de suite.

RAISIN DE MER. *Qualitez.* Froide & seche.

Descr. C'est une plante qui croît de la hauteur d'un pan & davantage, elle est basse longuette, & produit plusieurs branches sans feüilles; autour de ses branches elle a plusieurs grains roux de la grosseur d'un grain de froment, pointus à la cime, & astringeans au goût.

Lieu. Elle croît dans les lieux maritimes, elle se trouve en Esté & perit en Hyver.

Propr. Dix grains de cette plante bûs dans du vin servent aux devoyemens d'estomac, & pour arrêter les mois des femmes. Quelques-uns les pilent & en font des trochisques, lesquels ils conservent, & s'en servent dans le besoin.

RANONCULE, GRENOUILLETTE, ou PIE' DE LION. Ital. *Piedileone.* Esp. *Pervabelida.* Allem. *Hanefuss. Drusvvurtz.*

Qualitez. Chaude au quatriéme degré.

Descr. Il a les feüilles du tout semblables à celles de la premiere espece; parmi une grande quantité de racines qu'elle produit qui sont assez menuës, elle en a une ronde, & grosse comme une noix, qui est fort acre & ulcerative & blanche comme une rave.

Lieu Il nait dans les lieux humides, il fleurit en Avril jusques en Juin.

Propr. On s'en sert quand on veut ulcerer, sur tout en Hyver, lors que les feüilles sont seches.

RAPE'. On peut dire qu'un bon Rapé est un tresor dans une maison, j'entens celui qu'on fait ainsi avec des raisins noirs.

Prenez un tonneau bien relié, dans le fond duquel vous mettrez un lit de sarment de la hauteur de deux bons doigts, posez l'un aprés l'autre sur ce sarment des raisins tous entiers jusqu'au bondon: cela fait, recommencez un autre lit de sarment, sur lequel vous mettrez encore des raisins comme j'ai dit, jusqu'à un pied prés de l'extremité d'en haut, où vous ferez encore un autre lit de sarment: puis soignant de bien faire foncer ce tonneau, faites le porter dans le lieu où vous voulez qu'il reste, aprés l'avoir rempli d'un bon gros vin rouge à trois doigts prés du bord, pour lui donner la facilité de boüillir sans qu'il s'en perde beaucoup: entretenez-le dans le commencement de même que le vin, soignez qu'il ne s'évente point, & aprés il vous sera d'une utilité tres-grande.

Autre Rapé. Les Rapez que voici ne servent qu'à éclaircir promptement le vin, & se font avec des copeaux de bois de hêtre ou fouteau bien secs & tirez le plus long qu'on peut, lesquels on laisse tremper l'espace de six jours, afin d'ôter le goût du bois, ou bien les mettant dans un sac au fond d'une eau courante, pendant le temps marqué cy-dessus, ayant pris la precaution d'attacher ce sac à quelque chose, crainte que cette eau ne l'entraine.

Cela fait, on les égoute, & on les fait bien secher à l'air, aprés quoy on les met dans un tonneau qu'on remplit jusqu'à un doigt prés du bord, & qu'on fonce de telle maniere que le vin qu'on doit mettre dedans ne se perde point.

Aprés qu'on a ainsi accommodé les copeaux & foncé le tonneau avant que de le remplir de vin, & n'oubliez point d'y insinuer par le bondon une chopine d'eau de vie, & cela observé, on bouche le tonneau jusqu'à ce qu'on croye que cette eau de vie qui est dedans, ait imbibé les copeaux.

On n'a pas plûtôt roulé ce tonneau, qu'on le porte à la place qu'on luy destine, & où l'on ne manque point de le remplir incessamment de vin, gouvernant au surplus ces rapez tout comme l'autre vin, quand il est nouvellement entonné.

De l'usage des Rapez. Il est fort peu de Marchands de vin, qui ne se fournissent de ces sortes de Rapez: celuy de copeaux a intention d'éclaircir promptement du vin: & celuy de raisins, pour fournir toûjours de vin d'un même goût à ceux qui en achetent.

Ce dernier est encore d'un grand secours à ceux qui ont beaucoup de monde à nourrir & à qui on est obligé de donner du vin, & sur tout à un pere de famille, qui étant chargé de valets, cherche, s'il n'en a pas, des vins de petit aloy, & par consequent à bon marché, qui pour peu qu'ils soient vins, les fait paroître beaux en les passant sur cette espece de Rapé, quelque vilaine couleur qu'ils eussent d'origine, & qui par ce vermeil qu'il leur donne, contentent le goût ainsi que l'œil de ceux qui les boivent.

Tous Rapez doivent être remplis à mesure qu'ils se vuident, à cause que les raisins ni les copeaux n'en valent pas mieux, lors qu'on les laisse trop long temps en vuidange.

Lors qu'on s'aperçoit que les rapez de copeaux sont long temps à s'éclaircir, on juge que la lie y est trop abondante, & c'est pour lors qu'il faut les defoncer, & en laver les copeaux dans de l'eau pour en ôter cette lie, & les mettre aprés secher à l'air comme auparavant; & pour leur donner de la force, on les imbibe d'eau-de-vie, comme j'ay dit, ou bien on les lave dans du vin clair, aprés quoy on les remet dans les mêmes tonneaux bien lavez, & ils servent ainsi accommodez tout comme auparavant.

Pour l'observation qu'il y a à faire aux Rapez de raisins, il n'y a qu'à les remplir à mesure qu'on les boit: car les laisser trop en voidange, c'est les exposer à prendre le vent & à se gâter.

RAT. Petite bête noire à quatre pieds avec une longue queuë, l'oüie subtile, qui ronge ce qu'il trouve, qui vit de grain, de legumes, de fromage, de chair, & qui a de l'antipatie pour le chat, la belete, & l'épervier.

Mort aux rats. 1°. Qui a un Epsicier ou un Apotiquaire pour ami il pourra avoir de l'arsenic en poudre, en mettre sur du fromage blanc ou autre, sur du beurre, & mettre cecy dans un lieu où les chats & les chiens ne puissent aller, on peut s'asseurer qu'ils en mangeront & creveront.

2°. *Pour les chasser de la maison.* Prenez de la corne du pied des mulets ou des asnes, fermez les fenêtres de la maison, mettez sur un rechaud de feu ces cornes du pied aprés qu'il a esté ferré & parfumé, les chassera.

3°. Mettez de l'eau dans un chauderon d'airain, couvrez cette eau de glu de blé, ou de la poussiere du blé aprés qu'il a esté vané, les rats s'y jetteront pour y chercher & manger du blé, & ils s'y noyeront pour gros qu'ils soient.

4°. Les quatre de chifre, qu'un chacun sçait faire, sont tres utile.

5°. Sur un chauderon d'eau, si vous y mettez un bâton plat, & sur le milieu dudit bâton vous y mettez du lard, du pain, des noix & attachez avec du fil, les rats y voudront aller & d'abord le bâton tournera, ils tomberont dans l'eau & se noyeront.

6°. Mettez de l'eau dans une écuelle, s'ils rongent les livres & les papiers, & ils n'y feront aucun mal.

7°. On les chassera des maisons si on prend de la vervene & si on la detrempe dans l'eau, l'y faisant infuser 24. heures, si on en arrose la maison les souris s'enfuiront.

Pour faire mourir les rats, il faut prendre de l'ellebore & le méler avec pâte de farine d'orge, & cela tuë les rats, ou la semence de concombre sauvage, avec ellebore noir & coloquinte, incorporez avec griote. Que si l'on fait parfum avec coupe-rose, origan, d'ache & nielle, ils s'enfuiront; si vous mettez dans les pertuis où ils se tiennent des cendres de chesne, ceux qui seront encendrez deviendront galeux, & mourront. Si vous mêlez de limeure de fer avec du levain & le mettez au lieu où il y en a quantité, en ayant seulement goûté ils mourront.

Pour assembler les rats. 1°. Versez de la d'huile en un bassin d'airain, & le mettre la nuit au milieu de la maison, & par ce moyen on dit que tous les rats, méme ceux des maisons voisines s'assembleront.

2°. Il n'y a qu'avoir deux rats vifs, & pois les ayant jettez en un grand vaisseau de terre, mettez le sur un feu fait du bois de frêne, quand le pot commencera à s'échauffer vous verrez tous les rats prochains accourir au cry de ceux qui sont enfermez, & se jetter dans le feu comme s'ils venoient à l'aide des prisonniers. Ceci doit être attribué à la fumée du frêne.

RATAPHIA. *Pour faire du Rataphia rouge.* Prenez de belles & bonnes cerises bien meures, l'on peut aussi mettre des Merises noires ou des guignes, des framboises & des groseilles: par exemple un quart ou un tiers de chacun de ces derniers fruits, sur les deux tiers ou trois quarts de cerises, bien écraser le tout ensemble, ou l'une aprés l'autre, les presser & passer au travers d'un gros ramis, suivant la quantité qu'on en veut faire; sur deux pintes de ce jus vous mettrez une pinte d'eau de vie, sur chaque pinte cinq ou six onces de sucre, un demi gros de canelle, trois ou quatre clous de gerofle, & quatre ou cinq grains de poivre blanc. Le tout concassé, vous le mettrez infuser dans un vaisseau de terre ou de grais, & le boucherez bien. Voila la veritable dose pour une pinte, sur laquelle on se peut regler pour telle autre quantité qu'on voudra.

Si vous n'y voulez que des cerises, c'est toûjours la méme dose; beaucoup de gens le font differemment de chaque fruit en particulier; mais c'est toûjours la méme chose quant aux autres ingrediens.

Pour loy donner le goût de noyau à ceux qui l'aiment, il faut prendre quatre ou cinq livres de noyaux de cerises, une livre ou deux d'abricots, bien piler ou concasser le tout ensemble, & le jetter dans vôtre tonneau, & à proportion dans vos cruches, suivant la quantité que vous en voulez faire, vous passerez celuy qui est dans vos cruches à la chausse; pour celuy des tonneaux il s'éclaircit de luy-méme. On y peut mettre aussi des fleurs de Coquerico, cela n'est pas méchant & n'y fait point de mal. Voila en quoy consiste la veritable perfection du Rataphia; & l'on se souviendra qu'en parlant d'un tonneau, comme il est dit cy-dessus, on entend parler d'un muid, ou demie queuë, & que c'est par leur contienence qu'il faut regler la dose de tous les ingrediens & autres choses concernant ladite liqueur.

Pour faire du Rataphia blanc, autrement dit Eau de Noyau. Sur une cruche de douze pintes d'Eau de vie, il faut mettre infuser pendant deux fois vingt-quatre heures trois quarterons de noyaux de cerises bien pilez, ou bien une demie livre d'amandes d'abricots, pilez avec la peau avec un gros de canelle, une douzaine de clous de gerofle, deux pincées de coriandre, trois livres & demie de sucre, & quatre pintes d'eau boüillie, aprés qu'elle est refroidie, laquelle vous mêlerez lors que vous voudrez passer vôtre infusion à la chausse, puis aprés vous mettrez la liqueur dans des bouteilles & les boucherez bien.

Rate & le Poûmon de Veau. Les deux parties que voici se mangent de méme que le cœur, observant que les unes & les autres soient mincées par morceaux raisonnables.

Rate. La Rate est destinée à recevoir le suc melancolique tant pour sa propre nourriture, que pour le separer du sang, elle le tire du foye par une vertu qui lui est toute naturelle.

Elle est située du côté gauche à l'oposite du foye, étant faite en maniere d'une langue de bœuf, relevée du côté qu'elle touche les faosses côtes, & vuide de celui qu'elle s'apuye sur le ventricule, composée d'une chair spongieuse, de plusieurs veines & d'arteres, d'une petite peau, & de petits filamens de nerfs.

Dans sa substance qui est molasse, rare & spongieuse, elle est plus noire que celle du

foye ; il y a plusieurs veines qui dérivent du rameau splenique, & beaucoup d'arteres considerables qui attirent le suc melancolique, afin de renvoyer le plus grossier, soit à l'estomac, pour y exciter l'apetit, soit aux veines hemorrhoïdales pour s'en décharger ; elle est de plus envelopée d'une tunique fort déliée, qui vient de la poitrine, ayant un petit nerf qui descend du cerveau.

Ceux qui ont la rate indisposée, le remarquent par une pesanteur, & par une douleur au côté gauche, avec une dureté qui repousse, ne pouvant se coucher dessus. S'il n'y a qu'une tumeur, au lieu d'une dureté qui repousse, la partie est lâche, & céde, lorsque l'on y touche.

Ils ont une difficulté de respirer, leur couleur est plombée, ils sont alterez le jour, & pendant la nuit ils suent beaucoup.

Leurs gencives sont écorchées, leur bouche sent mauvais, il leur vient souvent des ulceres aux jambes, leurs veines sont grosses & tenduës, & celles qui sont du côté gauche paroissent noires ; de plus leurs urines sont tannées, ils saignent souvent du nez, leurs bourses deviennent grosses, & les soirs leurs pieds s'enflent.

Les melancoliques pour l'ordinaire sont rateleux, comme aussi ceux qui boivent beaucoup d'eau, qui mangent des viandes grossieres, quantité de fruits cruds, d'herbages, ou de legumes, qui habitent dans des lieux humides, ou dans des endroits bas & sombres.

L'on peut aussi devenir rateleux aprés une longue maladie, ou par la supression des hémorrhoïdes, ou des ordinaires, ou par une obstruction au foye, ou ensuite d'une fiévre quarte, ou pour être trop constipé.

Le sang mélancolique venant à se degorger dans les veines, qui vont au fondement ; c'est la santé du malade ; mais s'il se jette au foye, il cause l'hydropisie, aux poûmons, la phthisie, au côté la pleuresie; au cerveau, de fâcheuses indispositions & dans la grande artere, la palpitation.

DE LA RATE. La rate est beaucoup plus ample, & fait plus de douleur aux bilieux qu'aux pituiteux. La gayeté & la joye font diminuer la rate, au contraire le chagrin l'augmente ; ceux qui sont sujets aux catarres ne deviennent point rateleux.

Si la dissenterie survient à un rateleux, c'est un bon signe, d'autant qu'elle se décharge par là du fardeau qui l'acabloit ; mais aussi il n'est pas à souhaiter qu'elle dure long-tems, de crainte qu'elle ne cause d'autres facheux accidens, comme l'hydropisie, ou la lienterie, qui sont l'une & l'autre mortelles.

Les urines claires & transparantes si elles continuent long-tems, sont de mauvais signes pour un rateleux ; au contraire plus elles sont rouges & craffeuses, plûtôt ils seront gueris ; c'est toûjours un bon espoir, dans quelque indisposition de rate que ce soit, si on vient à saigner du côté droit.

La rate est sujette aux obstructions, au phlegmon, & au schirre. *De la Haye.*

Phlegmon à la Rate. La Rate aussi-bien que les autres parties naturelles, est sujette au phlegmon, qui est une abondance de sang, extrémement chaud & boüillant, qui se jettant sur une partie y forme une tumeur qui s'étend, & qui excite la fiévre avec chaleur, pesanteur & une douleur sensible, en y touchant.

La Rate en étant attaquée, on y aportera les mêmes remedes, qu'à l'inflammation du foie, sur tout il ne faudra pas épargner les saignées, jusqu'à ouvrir la veine qui est entre le petit doigt, & l'annulaire de la main gauche, & donner à boire une tisanne faite avec un peu de canelle, & du vin, & froter le côté malade avec d'huile rosat, d'huile de camomille & de lis, partie égale.

Toutes les indispositions de la Rate lors qu'elles sont inveterées se guerissent difficilement. Si l'inflammation de la Rate se tourne en supuration, elle est mortelle. L'inflammation qui attaque la partie superieure de la rate est plus à craindre que l'autre qui est inferieure.

Il n'est pas si dangereux, lorsque le foye se décharge sur la Rate, que la Rate sur le foye.

Un long cours de ventre à un rateleux le menace d'hydropisie, & de la mort.

Si dans l'inflammation de la Rate le sang vient à sortir de la narine droite, & que le ventre se lâche au jour de crise, c'est un bon présage ; lors qu'un rateleux fait des urines crasseuses, il n'a rien à craindre, & il doit beaucoup aprehender si elles sont claires. *De la Haye.*

De l'obstruction de la Rate. L'obstruction de la Rate est une maladie qui s'empare des conduits & des pores par où le sang étoit auparavant attiré, & purifié pour servir de nourriture au corps.

Qui connoît la cause de l'obstruction du foye n'ignore pas celle de la Rate, qui ne peut venir que d'une humeur melancolique, crasse & terrestre, que la rate attire, & qu'elle ne peut renvoyer ce qui retient & empêche ses fonctions.

Dés l'abord elle commence à se faire remarquer à un visage morne, pensif, & abatu, à une couleur qui n'est plus si naturelle, à une douleur en l'hypocondre gauche, à une difficulté de respirer à des songes turbulens, quelquefois à un trés-grand apetit, ou à un qui sera diminué, ou tout-à-fait perdu ; à l'enflure des pieds, & à celle de la poitrine, aprés avoir mangé, & à une toux qui s'augmente dans des intervales.

Mais si elle se jette dans l'estomac, il s'y fait une dureté, non pas de sa propre nature ; car elle est rare & molle, mais par une étrangere, qui est toute crasse & terrestre.

De l'obstruction de la rate, il en arrive plusieurs inconveniens, en premier lieu le sang en est alteré, comme n'étant pas purifié de sa lie, & par conséquent le foie affoibli, ensuite elle cause la fiévre quarte, la fiévre étique, ou l'hydropisie ; plus l'urine est claire aux rateleux, plus elle est mauvaise.

Voilà toutes les marques sensibles d'une veritable obstruction de rate, à laquelle il faudra remedier par les saignées tant du bras que du pied, moyen trés-assuré pour en guerir en peu de tems, en la reïterant autant que les forces le permettront ; sinon l'on aura recours aux tisannes, aux purgations, au regime de vivre & aux remédes externes.

Les tisannes seront composées avec une once

d'écorce de capres, demie once de tamarins, une poignée de scolopendre & de buglose, demie poignée de camedris, autant de fleur de genêt & de racine, demie once de racine de fenoüil, deux dragmes de reglisse & d'anis, le tout boüilli dans six peintes d'eau reduit aux deux tiers, & aprés être coulé & refroidi, on en donnera un verre le soir & le matin à jeun, & le jour entre les repas, de laquelle on continuera l'usage une semaine ou deux; & si l'on n'étoit pas dans le tems d'avoir lesdites herbes, l'on dissoudra dans les boüillons qui seront faits avec une fresson de mouton ou d'un vieux coq, une dragme de crème de tartre avec quinze grains de sel d'absinte, ou de tamarins que l'on fera avaller soir & matin, pendant sept ou huit jours.

Ensuite l'on purgera une fois ou deux la semaine avec une Medecine ainsi composée.

Prenez un demi setier d'une décoction de polipode, que l'on y mette infuser tout une nuit sur des cendres chaudes, trois dragmes de sené, une dragme d'anis, étant coulée, que l'on y ajoûte demie once de catholicon double avec autant de confection hameeh; & aprés l'avoir partagée en deux prises, que l'on les fasse avaler à une heure l'une de l'autre, & deux heures aprés la derniere, que l'on donne un boüillon dans lequel on aura fait fondre une dragme de crème de tartre; sinon ajoûtez y un demi verre de jus de cerfeüil. Les personnes qui aimeront mieux se purger en bolus, prendront vingt grains de poudre d'hiere simple, quinze grains d'agaric, autant de sené bien pulverisé, avec un peu de sirop, ou de confiture pour le former. A même-tems, on apliquera sur la rate, ou de l'emplâtre de Melilot ou de Mussilage, ou de Diachilon ireatum, ou l'on se servira d'un tel liniment.

Prenez une once & demie de l'huile de lis, une once d'huile de rhuë, & de capres, trois dragmes de fiente de chévre, une demie dragme de saffran, une once de cire, faites fondre le tout ensemble, & en frotez tout le côté gauche soir & matin, étendant par dessus une feuille de papier.

Et pour fortifier d'autant plus la chaleur naturelle, l'on fera user tantôt du theriaque & d'orvietan, ou de confection d'alkermes, ou de conserve de fleurs de buglose, ou de racine d'angelique confite.

L'on defendra les viandes grossieres & indigestes, comme bœuf, jambon, liévre, canards, & autres semblables, & légumes, comme féves, lentilles, panets, bettes-raves, navets, & carote.

Pour le regard de la boisson, on pourra user du vin moderément, en ferrer l'eau où en y jettant dedans une piece d'or rougie au feu, de fois à autre on boira de l'hipocras, pourveu que l'on y ajoûte tant soit peu de vinaigre, tout autre vin de liqueur seroit nuisible.

Que s'il s'étoit fait une obstruction à la rate pour avoir bû quantité d'eau froide, ou pour avoir vécu peu sobrement, l'on fera prendre de telles pilules le soir en se couchant, ou avant souper; prenez trois dragmes d'aloés cicottin, autant de rubarbe, & d'agaric, vingt grains, de poivre noir, & de graine de rhuë, ou d'agnus castus, tout bien pulverisé ensemble, faites-en une masse avec un peu d'oximel, la prise sera d'une dragme, une fois ou deux la semaine. Que si l'obstruction dérive d'un ulcere, ou d'un schirre parfait, l'un & l'autre seront incurables. *De la Haye.*

Du Schirre à la Rate. Souvent le schirre succéde au phlegmon, auquel il faudra remedier promtement; c'est pourquoi dés le commencement l'on apliquera un cautere sur l'endroit où il se forme, sinon on employera un tel emplâtre.

Prenez deux onces de gomme ammoniac, autant de sagapenum, faites-les fondre dans chopine de suc de ciguë, & demi setier de vinaigre, aprés que l'un & l'autre seront consumés, qu'il ne restera que les gommes, étendez les sur un cuir de la grandeur du mal, & les laissez jusqu'à ce qu'il tombe. A la place du jus de ciguë, on prendra celui de choux; on pourra se servir de la seule plante de ciguë bien verte hâchée & batuë, & mise sur la rate étant un peu degourdie, & souvent renouvellée; ou l'on prendra de la graine de moutarde que l'on battra avec des figues grasses & que l'on apliquera en maniere de cataplâme, & couvrant ensuite avec un linge trempé dans du jus d'ortie. De plus l'on accompagnera ces remédes d'une tisanne que l'on fera user pendant plusieurs jours; ainsi composée: Prenez une poignée d'hysope, autant d'agrimoine, autant de faüilles d'orties blanches, faites-les boüillir ensemble dans quatre pintes d'eau jusqu'à la moitié, puis coulez la décoction; & comme elle sera encore toute boüillante, ajoutez-y une once de rubarbe à demi batuë avec autant de canelle, puis laissez-la infuser une nuit entiere sur des cendres chaudes, aprés quoi coulez en deux verres tous les matins, & faites avaler le premier à cinq heures, & l'autre à six, & à huit un boüillon.

Ensuite on purgera de fois à autre avec demie once de Catholicon double & demie once de confection hamec dissous dans un verre d'eau de chicorée, ou d'une decoction de polipode. Par intervales l'on prendra, soit du theriaque, soit de l'Orvietan, ou de la confection d'alkermes. On provoquera les ordinaires, & les hémorrhoïdes, si elles sont retenuës; quant au regime l'on observera le même qu'a l'obstruction de la rate. Ceux qui ont quelque disposition à devenir rateleux pour l'empêcher boiront dans une tasse faite de racine de lierre noir, ou dans celle de tamarins, ou de frêne, sinon ils porteront sur eux de la racine de lierre noir ou d'hieble, ou pendront à la porte de leur chambre un lezard verd enfermé dans une bouteille; l'on a vû par experience que ceux qui sans repugnance ont mangé de fois à autre du foie d'un âne, ou d'un petit poulain, en ont été parfaitement gueris, ou qui ont avalé dans un demi verre d'oximel une dragme de poudre de chair de souris quelques matins à jeun, pour cét effet on les fait secher dans un pot de terre proche du feu, leur ayant auparavant ôté la tête.

Si le schirre se rend incurable le corps tombe en maigreur, d'autant qu'il empêche que la nourriture ne se porte aux parties du corps. Si le schirre a du sentiment on pourra aisément le guerir; si la dissenterie survient au schirre de la Rate, elle guerit, pourveu qu'elle ne dure pas

long-temps ; car autrement elle menace de l'hydropisie & de la mort. *De la Haye.*

Pour le mal de Ratte. Prenez une bille d'acier, que vous limerez en poudre, laquelle vous avalerez douze fois, changeant d'eau chaque fois, puis mettrez ladite poudre infuser en une chopine de vin blanc au Soleil tout le long d'un jour, & la nuit sur la cendre chaude, puis ôterez le vin d'avec la poudre d'acier, & y mettrez demie unce de sené & un peu de scolopendre, vous en userez tous les matins quatre doigts dans un verre, vous promenant par la chambre, & ne prendrez rien de deux heures, sinon un boüillon aux herbes, auquel on peut ajoûter du ceterach. Eprouvé.

Pour la même. Prenez de la verveine un quart de demie once, trois blancs d'œuf, & farine d'orge, une noix muscade rapée, un peu d'étoupes coupées menu, faites un emplâtre que vous étendrez sur des étoupes non coupées, & mettrez sur une peau ou servlette & appliquerez entre deux toiles au côté de la Ratte.

DES RAVES. Il s'en trouve de trois especes, la Rhee ou Rabee, ou gros raifort, la Rave noire, & le petit Raifort, qui est celle que l'on mange communément à Paris.

La Rabbe ou Rhee est une viande grossiere fort commune en Limoges parmi les pauvres gens, il en font plusieurs sortes de mets boüillis, fricassez, & à l'huile, les ayant premierement fait tremper dans l'eau tranchées par roëlles, afin d'en ôter la plus grande force : elle se séme tout le long du mois de Juillet, jusqu'à trois fois, afin que si les unes ne rencontrent le temps propre, les autres puissent suppléer : la terre sablonneuse bien amendée, & labourée de trois labours, est ce qu'elle desire pour devenir bien grosse ; il y en a qui par leur grosseur égalent un pain de deux sols, on les tire de terre avant les gelées, & sont conservés en lieux exempts du froid comme les Navets.

Pour recueillir la graine, il ne faut qu'en laisser des plus grosses dans terre, elles y passeront l'Hyver, & graineront en la saison ; le plus certain est d'en replanter des plus grosses à l'issuë des fortes gelées.

Les Raves noires ne sont pas beaucoup à priser, elles se veulent gouverner comme les petits raiforts.

Les petits Raiforts se sement depuis Février tous les mois, ou jusques en Septembre, puis vous commencerez vôtre premiere couche jusques au mois d'Octobre : on les accommode diversement, car si vous les voulez avoir belles, claires, nettes, & bien longues, il faudra dans le temps que vous semez vos melons, en quelque endroit de vôtre couche, faire des trous de la hauteur de vôtre doigt, distans de trois pouces l'un de l'autre, & dans chaque trou y laisser choir deux graines de Raves, mettant un peu de sablon par dessus, en laissant le trou tout ouvert, elles s'accroîtront de la hauteur de vôtre doigt, par dessus ce qu'elles eussent fait, ne poussant leurs premieres feüilles qu'après qu'elles seront montées au niveau de la couche.

Quand vos melons seront replantez, vous en pourrez semer sur la couche, & aussi en pleine terre, les mettant par rayons.

Pour la graine, vous laisserez monter des premieres semées, & la cueillirez quand vous verrez les gousses d'en bas s'ouvrir, & laisser aller leur graine : vous les mettrez le long de vos contre-espaliers, pour la faire sécher, & là s'achever de meurir. La meilleure graine que nous ayons vient de ces Hortillons d'Amiens qui en élevent de trés-bien conditionnez dans leurs marais : à la levée, il semble qu'elles ne soient pas bien franches, mais à la quatriéme ou sixiéme feüille, elles se fortifient merveilleusement, moyennant que l'on ne néglige de les arroser.

Raves. Quand elles ont la bonté qu'elles doivent avoir, c'est à dire, qu'elles sont tendres, cassantes, douces, sont à mon gré une des plantes du potager, qui donne le plus de plaisir, & le donne aussi souvent, & aussi long temps qu'aucune autre ; je la regarde comme une maniere de manne de nos jardins ; il semble qu'il n'y ait pas grand' peine à les faire venir, car en effet il n'est question que de les semer assez claires dans la terre meuble bien preparée, & de les arroser beaucoup dans le temps sec, & moyennant cette culture elles acquierent toute la perfection qui leur convient ; mais il est premierement question d'avoir toûjours de la graine de bonne espece ; & en second lieu d'avoir des raves sans discontinuation depuis le mois de Fevrier jusqu'aux gelées de la my-Novembre. Pour ce qui est de la graine de bonne espece, c'est celle qui fait peu de feüilles, & les navets longs & rouges ; car il y en a qui font beaucoup de feüilles, & peu de navets ; & quand une fois on est pourveu de la bonne espece, il faut être extrémement soigneux de la bien multiplier pour ne la pas perdre, & pour cet effet dans le mois d'Avril il faut que parmi les raves qui sont venuës de la semence de l'année, on choisisse celles qui, comme j'ai dit, ont le moins de feüilles, le plus de navets & le colet le plus rouge, & les replanter toutes entieres dans quelque endroit de terre bien préparée, & les espacer d'un pied & demy l'une de l'autre ; étant ainsi replantées elles monteront, fleuriront, & feront de la graine bonne à cueillir vers la fin de Juillet ; pour lors on coupe les tiges, on les met secher quelques jours au soleil, en suite on les bat pour faire sortir la graine de la cosse, on les vane, &c. Les pieds qui montent en graine, allongent, ce semble, à l'infini leurs branches, & perpetuent leurs fleurs ; & à cause de cela il est bon de pincer ces branches à une longueur raisonnable, afin que les premieres cosses soient mieux nourries. Ce n'est pas assez d'avoir soin d'élever de bonne graine, il faut aussi se mettre en état d'avoir de bonnes raves huit ou neuf mois de l'année : les premieres qu'on mange viennent sur couche, & par le moien de ces couches on en doit avoir pendant les mois de Fevrier, Mars, & Avril, autrement on en a point, & pour en avoir le reste des mois, on en doit semer parmi toute sorte de semences ; les graines en levent promptement, & ainsi on a le temps de les cueillir devant qu'elles les puissent nuire aux autres plantes. Les raves craignent extrémement le gros chaud de l'Esté, qui les fait venir, comme on dit, fortes, trop piquantes, cordées, & quelquefois tres-dures, & en ces temps-là il faut affecter de les semer en terre bien meuble, & où le Soleil donne peu & pour mieux faire, il faut avoir le long de quelque muraille du Nort une planche ou deux de,

terreau épais d'un bon pied & demy, pour y semer les raves, & les bien arroser; le Printemps, & l'Automne comme le soleil n'est pas si chaud les raves reüssissent assez bien en pleine terre, & au grand air.

Rave male. Ital. *Rapa.* Esp. *Nabo redendo.* All. *Rube*, ou *reeben*.

Qualitez. Chaud au 2. D. humide au 1. D.

Espec. Raves. Il y en a de plusieurs sortes, de domestiques & de sauvages; de domestiques il y en a de plattes, de rondes, & de longues, mâle & femelle.

Descr. La rave cultivée fait au commencement ses feüilles grandes, larges, âpres, avec des grandes déchiquetures par les côtez, comme celles des ressorts; aprés elle pousse sa tige, en laquelle il vient des petites fleurs jaunes, puis de petites gousses pleines d'une graine brune; le tout fort semblable aux choux: sa racine est grosse, blanche, & de telle grandeur que Pline asseure qu'il en a veu du poids de quarante livres.

Lieu. On les seme dans les jardins & autres lieux cultivez, és mois de Juin & Juillet, & on les amasse en Octobre; celles que l'on seme en Esté ne seront point mangées des chenilles, si l'on méle de la suye avec la graine en les semant.

Propr. La graine est chaude, seche, abstersive, aperitive, digestive, venteuse, & venerienne. La rave cuite dans de boüillon de chair, nourrit, enfle, engendre des ventositez, & fait la chair humide & molle; la cime de la plante mangée provoque extremement l'urine & le crachat. On tient que le boüillon est utile aux enrheumez: la graine est contraire aux venins; & en prenant d'icelle au poids d'une dragme, elle chasse la verolle des enfans: la decoction des raves est bonne pour faire un bain à ceux qui ont la goute chaude, à quoy sert aussi la rave y étant appliquée: l'eau distilée des raves pourries, appliquée avec du linge sur l'erysipele luy est fort bonne, si on met de la cire dans une rave creusée & la faisant fondre sur des cendres chaudes & appliquée sur les mules des talons écorchés les guerit & une roüelle de ladite rave appliquée chaude sur le talon où veut arriver la mule, empéche qu'elle ne passe outre, on la met chauffer sur les charbons ardens pour cet effet.

Raves. L'usage des raves n'est pas fort bon pour la santé, toutefois leur decoction est fort souveraine pour laver les pieds des podagres.

Les Couteliers & Armutiers asseurent que les cousteaux, dagues, épées, trempez trois ou quatre fois lors qu'on les forge dedans le jus des raves mélé avec égale quantité de l'eau ou jus exprimé des vers de terre cuntus, rendent leur trenchant si dur & dense, qu'ils trancheront le fer aussi facilement que le plomb.

Raves grosses, & gros naveaux se mettent en Juillet pour paturage. Il y a certaines grosses raves, & gros naveaux, que l'on seme en Juillet dans les terres où l'on a moissonné les orges primes, ou graine de navette, dont on fait de l'huile: & ainsi on a 2. recoltes en un an. On tire ces raves, ces naveaux, & gros panez de terre à l'arrivée des gelées, que l'on bache & concasse, comme je diray cy aprés: on en donne le soir au bétail, & rien de meilleur pour leur faire avoir quantité de lait, & les engraisser.

Ces raves & ces naveaux se peuvent semer aprés les orges primes, je le sçay par experience, je l'ay fait chez moy: pour cela il faut bien labourer la terre, & la rendre bien legere, meuble & menuë: aprés l'orge elle est fort dure: cela se fait facilement avec un rateau que j'ay inventé, dont je parleray cy-aprés.

Pour la graine des raves & des naveaux, elle se seme en Juillet, il n'en faut que deux livres & demie pour un arpent. Attendez que le temps soit disposé à la pluye, pour que la graine germe promptement, car comme elle est menuë, & qu'on ne l'enfonce pas en terre, le soleil la rotiroit, & ne pourroit pas germer en suite; pour y remedier & la semer également, faites ce qui suit.

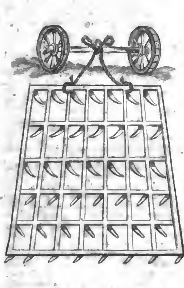
Prenez autant de boisseaux de sable, qu'il faudroit de boisseaux de bled pour semer vôtre terre; prenez une demie barrique, qu'on appelle May à Paris, mettez y une couche de sable, par dessus une couche bien claire de vôtre graine, & ainsi de couche en couche, que toute vôtre graine ne soit mélée.

Pour la faire germer promptement, jettez un sceau d'eau ou deux sur vôtre sable dans le cuvier qui sera percé au fonds en divers endroits, afin que l'eau s'écoule: tenez ainsi le tout prest quand vous verrez le temps à la pluye, du moins si la saison vous presse, semez le soir ce sable, comme vous feriez du bled, aprés avoir semé, vous herserez la terre, avec une petite herse legere renversée, & des épines à la queuë, pour couvrir la graine d'un peu de poussiere seulement, comme on fait à la graine de laituë.

Les raves & naveaux principalement demandent que la terre soit bien legere & menuë, pour cela, voicy un rateau dont la figure suit que j'ai inventé. Si vous voulez semer une terre, où l'on aura cueilli de l'orge prime, que l'on seme en Automne, & qu'on moissonne en Juin; mettez le feu dans le glé qui reste attaché à la terre, & la labourez, si vous pouvez dés que l'orge est coupé, car le soleil lors qu'il est ardent, durcit fort la terre, si elle n'étoit promptement labourée, la charruë auroit peine à y mordre. La terre ainsi charruée, on la herse, de cette grosse herse, & pesante, qui rompt la terre, & la rend menuë, comme terre à semer laituë, & arrache toutes les racines des mauvaises herbes, il est à remarquer que là où il y a grands fonds de terre grasse, bonne à froment, il y a de bons Menagers, qui labourent avec deux charruës qui se suivent, comme j'ay fait quelquefois, qui est donner deux coups de béche; ils appellent cela *foüiller les entrailles de la terre, & montrer au Soleil ce qu'il n'avoit pas veu*: cette terre nouvelle tient lieu d'un demy fumier, je l'ay veu par experience, une année que je le fis dans un arpent de terre, où je plantai de jeunes greffes en batardiere, j'y transplantai aussi des pourreaux, qui devinrent gros comme le bras, & en tirai 80. écus, par même moyen les raves devienuent grosses comme les jambes, & les naveaux comme de gros choux de pomme, j'en ai eu qui pesoient vingt livres, les panez de même. Quand il n'y a pas bon fonds de terre, il ne faut pas labourer profondement, on éleveroit au dessus une terre sterile qui gateroit tout. Au lieu où il y a grand fonds, cela tient

de mer, comme en Bretagne ; & de vase marine comme en Normandie.

Voici la figure du RATEAU, *qui rend la terre legere, & menuë, comme pour semer des laituës, & arrache les racines de toutes les mauvaises herbes.*



Pour faire grossir nos raves & naveaux, roulez par dessus à l'entrée d'Octobre une barique pleine d'eau, cela abat les feuilles, & fait la racine. Quand la feüille commence à jaunir, ils sont en leur maturité, & ne grossissent plus, qui est en Novembre: on les tire de terre avant les grandes gelées : on coupe la feüille en les arrachant, pour empécher que cela ne les échauffe, & les fasse pourrir ; on les met à couvert de la pluye, cela feroit aussi qu'ils pourroient bien se conserver, ils se gardent jusques au renouveau ; ils germent lors comme les oignons, quand ils seroient dans un grenier. Pour les panets on roule la barique en juillet, Aoust, & Septembre.

Pour cueillir ces raves & naveaux sans bourse délier ; car il y a un vieux Proverbe qui dit, qu'il n'y a que le paisan qui gagne à labourer la terre, parce qu'il fait sa besogne avec l'aide de sa famille, sans bourse délier ; au lieu que l'on dit, que la recolte du Gentil-homme est mangée avant d'être achevée, parce qu'il faut payer les journaliers qui ne travaillent pas à demi; je l'ai experimenté ; la terre rapportoit toujours un tiers, ou un quart de moins, plus qu'elle de mes voisins, de la façon que je la faisoi labourer; & cependant j'en tirois tres-peu de profit, tandis que je payois les journaliers par argent, je tenois un journal de la recepte & dépense, & ainsi tant que je pouvois, je faisois scier & battre mes bleds, à la raison de la disme, dont nous convenions payable par espece : je faisois la méme ch... pour arracher mes naveaux: le paysan n'a pas lors g... de besogne à faire, & c'étoit une mane pour luy le ... te de l'hyver.

Si vous avez quantité de ces p... raves ou naveaux, & que vous n'aiez pas de ...ment assez pour les mettre à couvert ; Voicy la façon d'une loge, qui se fait sans frais : vous conserverez ainsi des 20. & 30. charetées, des centaines mêmes, si vous les avez.

Façon de la Loge : Elle se fait dehors à l'air proche de la maison : vous prenez 4. perches, & plus grand nombre à proportion que vous la voulez grande, vous planterez ces perches en terre : contre ces perches vous attacherez des clayes pour servir d'une espece de muraille, par où le vent neanmoins puisse passer pour empécher que ces racines ne s'échauffent ; couvrez la loge des perches aussi, & y jettez de la paille en pyramide pour servir de toit, & garantir le dedans de la pluye.

Pour faire les trous sans frais, ou planter vos perches, servez vous d'une grosse barre de fer, comme ont les Meuniers. Avec une échelle, vous jetterez vos raves & naveaux dans cette loge : un homme les y porte avec une hotte. Au bas de cette loge vous laisserez une petite porte par où vous tirerez vos panez, raves & naveaux, vous n'aurez pas la peine de monter par une échelle, pour les aller prendre sur le haut du mulon, ils tomberont d'eux-mémes en bas, à proportion que vous en prendrez, comme le vin coule d'un tonneau quand il est persé.

On donne de ces panez, raves & naveaux, principalement aux vaches, brebis, & chevres portieres, pour augmenter leur laict, ce qui leur en fait avoir en abondance. On en donne aussi aux chevaux 2. ou 3. chappellées le soir, aux vaches deux, aux chevres & brebis une.

On en donne aussi aux bestiaux & aux pourceaux qu'on veut engraisser : & il est bon lors de faire cuire les panez, raves & naveaux, on le peut à peu de frais ; prenez un grand chauderon comme ont les Brasseurs de biere massonné sur un fourneau, peu de feu l'échauffera, toute sorte de bois y est bon, jusques aux genets, landes, bruyeres, tourbe même, si on est en pays de cela. Ce chauderon servira encore à faire de la soupe aux ouvriers, & à faire les lessives & buées: Vous ferez plus avec cinq sous de bois, que vous ne feriez sans fourneau avec quarante. Ces racines cuites, quand c'est pour engraisser, se donnent du soir, du matin, & à midy. Si vous y mettez un peu de son ou de farine, cela engraisse au double, c'est alors un consommé.

Il faut couper ces panez, ravez & naveaux, soit qu'on les donne cuits ou cruds ; particulierement, si on les donne cruds: car s'ils sont gros, cela pourroit étrangler le bestail, il y en a à qui ils sont demeurez en la gorge. On les coupe d'ordinaire, où il y en a beaucoup, avec un grand lieu de marne, comme en Poitou ; & de sable

couteau attaché par le bout sur un billot, comme dans les grands Couvents, on coupe les ortions de pains aux Religieux. Pour avoir plûtôt fait, il n'y a qu'à se servir de la Machine qui suit, un homme en fera plus en un jour que dix, avec ces grands couteaux.

Pour couper les Raves, Panets, Naveaux, & concasser le sain foin d'Hyver : un homme par ce moyen en fera plus que ..., avec des couteaux, hâches, ou pi... Voyez *la Lettre Abondance de Rich...*, dans la page 19. de la Lettre ...

RAVE SAUVAGE. *Qual.* Chaude & humide.

Description. Elle a sa tige, sa feüille, sa fleur, & sa graine semblable aux Raves domestiques, hors que ses feüillles ont je ne sçai quoi de sauvage & en trés grande quantité. Sa racine est longue & grosse, seulement comme celle du ressort; neanmoins elle a le goût de Rave, ce qui lui a donné le nom de *Rave sauvage.*

Lieu. Ellle naît en Boheme, Flandres, & Allemagne, dans les champs, & sur le bord des fossez fleurit en May.

Propr. La graine surtout de celle de Boheme, pour être fort amere est de faculté abstersive, est bonne pour nettoyer la peau du visage, & pour chasser les vers du ventre. La racine est de difficile digestion, engendre des ventositez, & augmente le sperme. Avant qu'elle soit boüillie elle est fort dure & mal aisée à manger; mais étant boüillie en eau, elle est autant nutritive qu'autre plante de sa sorte. Le sang qu'elle engendre est plus épais qu'il ne faut; c'est pourquoi il la faut bien cuire, & même celles qui sont cuites deux fois sont les meilleures & les plus utiles.

Raves, Se multiplient de graine qui est ronde, mediocrement grosse, & rougeâtre minime, elle vient dans une maniere de petites *coquesigrues* en Provence.

FERMIER, ou *Receveur*. Lors qu'un Receveur ou Fermier, se charge du Domaine d'une Terre, il doit s'appliquer particulierement à connoître de point en point la valeur & le revenu, ainsi que les droits Seigneuriaux y attribuez, afin de ne se point oberer comme beaucoup d'autres, qui souvent faute de conduite & par ignorance, se perdent dans de pareilles receptes au lieu d'y faire quelque profit. Il doit donc pour cet effet prendre garde que les Fermiers meublent bien leurs Fermes de chevaux, bœufs, moutons & de toutes sortes de volailles : que les Terres soient bien labourées, cultivées & ensemencées de toutes sortes de grains : prendre garde qu'il n'en demeure en friche, & que l'on en fume tous les ans la quantité portée par le bail. Il doit de même avoir soin que les étangs, pêchoirs, bois & prez soient bien entretenus, faire exploiter les bois en coupe dans les saisons convenables: empêcher qu'il ne se fasse aucune dégradation: prendre garde que les garennes soient bien peuplées de hazes, & avoir soin de faire les plaids suivant la coûtome pour le papier Terrier; afin que chacun aporte & vienne payer les droits qu'il doit par iceluy. Il faut encore qu'il prenne soin d'avoir de bons valets Chartretiers & Laboureurs, Berger, Vacher, & Servantes, & leur montrer à tous à faire leur devoir, afin que dans sa Ferme, il puisse trouver son compte, & que son Maître & ses gens payez, il lui reste ce qu'il faut pour ses peines & façons.

Des obligations des Receveurs, S'ils ne sont fidéles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de le perdre; car David dit, *Nisi Dominus ædificaverit domum in vanum laboraverunt, qui ædificant eam* : qu'ils prennent donc garde :

I. S'ils ne se sont fait donner quelque profit, pour payer ponctuellement l'argent qu'ils étoient obligez de donner sous pretexte qu'ils n'en pouvoient pas si-tôt donner; afin d'obliger ceux qui reçoivent d'offrir quelque chose : c'est une usure qu'ils sont obligez de restituer. *c. Agath. 14. q. 1. de cretal, de usuris. S August. in Psal. 365. S. Thom. 2. 2. q. 58. art. 1. ad corp.*

II. S'ils ont exigé quelque chose de ceux qui ne les ont point payé aux termes dûs; c'est une usure, si ce retardement ne leur a aporté aucun dommage. *c. Agath. suprà. S. Ambros. in lib. Tobi. 14. item paulo post.*

III. Si le retardement du payement leur ayant aporté quelque dommage, ils ont exigé plus que leur dédommagement. *S. Ambr. Ibid.*

IV. S'ils ont exigé quelque droit injustement, ou plus qu'il ne leur appartenoit, il faut restituer ce qu'ils ont de trop. *S. Thom. suprà, art. 1. in corp.*

V. Si faute d'avoir fait écrire sur leurs Registres toutes leurs receptes, ou faute de donner quittance à ceux qui les payoient, ou si pour avoir écrit moins qu'ils n'ont reçû : ils ont été cause que ceux qui ont payé, ont été contraints de payer une seconde fois; ils sont obligez de rendre l'argent, & de restituer tous les dommages qui ont suivi. *S. Thom. 2. 2. q. 16. art. 2. in corp.*

VI. S'ils se sont fait payer par chaque Communauté, ou par chaque particulier les frais entiers de leurs voyages & de leurs dépenses, qui n'étoient dûs que par tous les debiteurs ensemble, chacun sa quotité; c'est une volerie qu'ils doivent restituer. *S. Thom. 2. 2. q. 62. art. 2. in corp. & art. 5. ad. 2. ttt.*

VII. S'ils ont donné de l'or ou de l'argent faux, sous pretexte qu'ils l'avoient reçû : ils sont obligez de le reprendre, ou de dédommager ceux qui l'ont reçû, du tort que cela leur a fait. *S. Thom. suprà q. 15. art. 2. in corp. cit. & q. 69. art. 1. in corp.*

VIII. S'ils ont reçû leur argent en especes legeres, & les ont donnez aprés, comme si elles étoient de poids; il y a peché, & obligation de restituer le dommage. *S. Thom. suprà q. 69. art. 5. in corp. cit. Estats d'Orleans touchant la justice, art. 140.*

IX. S'ils ont employé plus de temps qu'il n'étoit necessaire à leurs voyages, & poursuites de procez; & s'ils ont fait leurs rôlles des frais & dépenses plus grandes, qu'elles ne devoient être, y ayant obligation de restituer ce qu'ils ont pris pour les vacations superfluës, & tout ce qu'ils ont acquis injustement. *S. Thom. suprà, q. 62. art. 2. in corp.*

X. S'ils ont connivé aux extorsions de leurs Agens, ou Commis pour suppléer un peu de gages qu'ils leur donnoient, ou pour quelqu'autre raison; ils sont complices de ces extorsions, & obligés d'en faire solidairement la restitutiô. *Estats d'Orleans, art. 140. S. Thom. suprà, q. 62. art. 5. in corp.*

REFFORTS.

REFFORT. On adoucira les Refforts en laiſſant tremper la ſemence ou dans eau miellée, ou dans le ſuc de raiſins de paſſe, ou dans eau ſucrée, l'eſpace de deux jours, & puis quand elle ſera ſeiche, mettez-la en terre.

Palade aſſure que pour faire les refforts trés-gros qu'il n'y a qu'a les couvrir ſouvent de terre, en leur ôtant toutes les feüilles, & ne leur laiſſant que la petite tige au cœur.

REGLISSE, ou *Regaliſſe*. Ital. *Regolitia*. Eſp. *Regaliza*. Allem. *Suſzholtz*, *ſuszvvrizel*.

Qualitez, temp. ch. & hum.

Deſcr. C'eſt une plante branchuë, & qui a ſes branches hautes de deux coudées: ſes feüilles ſont ſemblables à celles de Lentiſque, attachées deux à deux, épaiſſes, graſſes, & gommeuſes au manier. Sa fleur eſt comme celle de l'Hyacinthe: ſon fruit eſt grand comme les pelotes du Plane, plus âpre dans des gouſſes ſemblables à celles des Lentiſques.

Lieu. Il s'en trouve en Allemagne proche de Nuremberg, & fleurit en Juillet, & la graine eſt mure en Septembre.

Propr. On épaiſſit le jus comme on fait le *Lycium*, ce ſuc eſt fort bon a l'âpreté de la gorge; mais il le faut laiſſer fondre ſous la langue, il eſt fort bon à la douleur d'eſtomac, de la poitrine & du foye, & pris en breuvage avec du vin cuit, il guerit la gravelle de la veſcie & les douleurs des reins, il deſaltere quand il eſt fondu, eſt bon aux playes étant enduit deſſus. La decoction de la racine fraiche ſert aux mêmes choſes que deſſus.

La Regliſſe ne ſera oubliée pour la neceſſité de ceux qui ont beſoin de boire de la tiſanne; mais ſi vous en mettez dans vôtre jardin, placez-la en lieu où elle ne vous puiſſe nuire; Car ſi elle trouve la terre à goût; elle ſe trainera & profondera beaucoup plus que ne fait le chiendent, vous donnant grande peine à la chercher, en cas que vous la vouluſſiez entierement arracher, elle vient auſſi bonne par toute la France que celle que l'on aporte d'Eſpagne.

Pour vous en fournir, vous prendrez du plant enraciné, que coucherez dans terre à quatre bons doigts de profondeur, & vous ne la labourerez point, mais la binerez & ſarclerez ſeulement pour la faire mieux profiter.

DES REINS. *Les Reins* atirent du ſang, la ſeroſité, pour la faire couler dans la veſſie.

Ils ſont deux, poſés aux côtés de la veine cave, deſcendans, l'un eſt à droit, & l'autre à gauche; celui du côté droit eſt beaucoup plus bas que l'autre. Leur figure reſſemble à une demi lune, étant ronde vers l'épine du dos, faiſant un creux en tirant du côté de la veine cave: leur chair eſt rouge, dure, épaiſſe, & peſante, ils ont deux gros vaiſſeaux, la veine, & l'artere, par leſquelles ils attirent la ſeroſité des autres.

Ils ſont vuides par dedans, & environnés d'une petite membrane, qui vient de l'extremité de l'artere comme un baſſin pour en recevoir ce qui en découle. Leur ſubſtance eſt couverte par dehors de deux tuniques, l'interne eſt produite des extremités des vaiſſeaux, elle reçoit un nerf du rameau ſtomachique, c'eſt d'où vient leur ſimpathie avec l'eſtomach.

L'externe derive du peritoine, elle eſt revetuë de beaucoup de graiſſe pour en moderer la chaleur. Des roignons ſortent deux vertebres qui ſont comme des tuyaux par leſquels l'urine s'écoule au long des hanches & des lombes pour ſe rendre en la veſſie; ils ſont faits de deux tuniques, l'une vient du peritoine, l'autre en leur propre ſubſtance laquelle a des fibres qui vont d'un côté & d'autre. Les Reins ſont ſujets aux inflammations, à la pierre, aux ulceres, ou à être remplis de matieres épaiſſes, & gluantes, qui cauſent la colique nefretique. *De la Haye.*

De l'inflammation des reins. Cette inflammation eſt une chaleur renfermée, ou dans les parties charneuſes des Reins, ou dans leurs membranes, ou dans leurs conduits, où excitée par une fluxion qui ſe fait d'une abondance d'humeurs vicieuſes; ou elle arrive par l'interpoſition du foye, ou des parties voiſines, ou d'un coup receu ſur le dos, ou d'avoir été à cheval, ou s'être fatigué avec le ſexe. Si l'inflammation eſt dans la partie charnuë des Reins, on n'y ſentira qu'une peſanteur aſſez incommode; mais ſi elle eſt où ſe terminent les autres, il y aura battement avec douleur, qui prendra depuis la premiere vertebre, & un peu ſous les fauſſes côtes, & s'étendra vers le foye, à la veſſie, aux parties honteuſes, & aux coiſſes, en ſorte qu'on ne pourra, ni marcher, ni être debout, ni éternuer, ni piſſer que les douleurs ne redoublent à même tems. On ſentira un froid par toutes les extremités, principalement aux jambes & aux pieds; & ſi l'inflammation s'augmente, on aura des nauſées, même on vomira, on ſentira des picotemens dans l'eſtomach avec des raports, continuels dégoûts, tranchées dans le ventre lors qu'il faudra uriner, ou aller à la ſelle.

L'inflammation des reins avec fiévre & delire eſt mortelle, toute l'inflammation des reins engendre la pierre, lorſque l'inflammation dure long-tems, que les urines ſortent claires, que les cuiſſes, & les jambes s'amaigriſſent, que la chaleur & l'humidité commencent à manquer, on a fort à craindre.

Dans l'inflammation ſi la matiere qui eſt venuë à ſuppuration, s'écoule par la voïe de l'urine, c'eſt un tres bon ſigne; mais il eſt tres-mauvais ſi elle paſſe aux veines meſeraïques: de là au foye, & aux inteſtins. Les hemorthoïdes venant à fluer ſoulagent les douleurs des reins, d'autant que la partie la plus craſſe du ſang s'écoule par là.

Aux inflammations des reins, il faudra d'abord s'établir un regime exact, ſe retrancher le vin, faire diéte, ne manger ni ſalé, ni épices, ni viandes indigeſtes, ni legumes, ni fruits cruds, ni ſalade, ni vieux fromage, prendre quelquefois des lavemens compoſés avec la ſemence de lin, de fenugrec, la manne, la guimauve & l'huile commune, le faire autant que l'on ſe trouvera de forces, ſur tout ne pas negliger la ſaignée du pied. Que ſi les douleurs étoient extremes, on prendra le bain, ſinon on trempera du linge dans la decoction de plantin, de laituë, de courge, de ſolanum, d'althæa, que l'on appliquera ſur les reins, & ſe purgera doucement avec le petit lait, & la caſſe mondée, ou avec la manne. On ſe ſervira pour breuvage de tiſanne d'orge, & de racine de guimauves; car il faudra ſe bien garder dans cette maladie de prendre aucun remede qui

soit trop diuretique, crainte d'enflamer davantage. Aprés que le pus sera sorti des reins, on usera pendant quelques semaines de lait avec un peu de miel pour achever de les nettoyer. *De la Haye.*

De la pierre dans les reins, & dans la vessie. La pierre est une maladie ordinaire aux enfans, engendrée dans les reins par une humeur grasse, gluante & grossiere, dessechée, & endurcie par la chaleur.

Elle ataque aussi les Vieillards, non par leur dereglement, mais manque de chaleur pour cuire, & consommer cette viscosité, qui se convertit en pierre.

Elle surprend pareillement ces persones qui à la fleur de leur âge se nourrissent de viandes salées, & poivrées, qui vivent dans la crapule, qui boivent par excez, & qui n'observent point la continence; elle peut arriver aussi par la seule foiblesse de la faculté expultrice, ou par des humeurs cruës & indigestes.

L'urine trouble & épaisse mêlée de beaucoup de sable avec douleur au dos & aux lombes, font des marques que la pierre est formee dans les reins; & si on urine avec peine & douleur, qu'il y ait souvent erection, & que l'on se frote à tout moment la partie, il est à presumer que la pierre est dans la vessie.

Lors qu'en urinant il se fait de petites bouteilles, cela presage que les reins seront longtems malades: si l'on s'aperçoit que dans les urines crasseuses il y a comme des cheveux c'est une marque assurée que les reins souffrent. Les Veillards qui ont la pierre dans les reins & dans la vessie, rarement en guerissent, il se trouve peu de femmes sujettes à la pierre, à cause que leurs ordinaires les en delivent.

Ceux qui pissent souvent & jettent quantité de petits graviers, ne sont gueres tourmentés de la pierre. On guerit plus aisement la pierre qui est engendrée par accident, que celle qui est naturelle.

Qui a le ventre libre n'aprehende point la pierre. Les reins & la vessie ne sont pas les seuls endroits où la pierre s'engendre, mais encore dans toutes les autres parties du corps; mais cellesci ne sont ni douloureuses, ni si dangereuses que les autres. Ceux qui voudront se preserver & se guerir de la pierre se retrancheront de choses salées, épicées, poivrées, & de la moutarde, d'ails, d'oignons, de fromages, d'œufs durs, de marons, de coins, de nefles, & de tout ce qui pourroit provoquer avec trop de violence l'urine: car la quantité des diuretiques, & leur frequent usage afoibliroient entierement les reins, & les disposeroient à recevoir davantage toutes les superfluités du corps: ils mangeront, s'il se peut, du veau, de l'agneau, & de tout ce qui sera de facile coction; assaisonneront les viandes de capres, de laituës, de chicorée, d'houblon, d'asperges, ou de pancsts, de courges ou de concombres; & pour fruits, le melon, les figues, les pêches, les pavies, les pistaches, les raisins secs, les amandes, & les noisettes: ils boiront du vin vieux, dans lequel ils feront tremper de la sauge, ou des feüilles de rhuë. Quant aux enfans, l'eau toute pure leur conviendra mieux que le vin. Soir & matin les jeunes gens useront d'un tel sirop. Prenez de la graine d'Alkekenge, de celle de mauve, des quatre semences froides, de châcun deux dragmes; des capillaires, du houblon, de châcun demi poignée; de la scolopendre, de l'endive, de la chicorée sauvage, de la calamenthe, de châcun une poignée; de la reglisse deux dragmes, de la racine de persil & d'asperges de châcun une once. Faites le tout bouillir ensemble dans trois pintes d'eau jusqu'a la moitié: coulez ensuite, & dans la decoction ajoûtez une livre de sucre que l'on fera cuire en sirop, duquel on en donnera deux onces à châque fois delayé dans un verre d'eau de chicoree, ou de parietaire, ou de mauve.

Aux Vieillards qui seront d'un temperament fort humide, ou leur preparera celuy-cy: Prenez de la racine de fenoüil, d'ache, d'asperges, & de chicorée sauvage & de buglose, de châcun une once; d'armoise, de camomille, de matricaire, de camedris, de saxifrage, du polium, de châcun demie poignée; de l'anis, d'ameos, du siler montanum, de châcun trois dragmes. Faites le tout boüillir ensemble dans quatre peintes d'eau jusqu'a la moitié, coulez ensuite, & y ajontez deux livres de bon miel & le cuilez en sirop; la prise sera de deux onces, mêlez avec un verre d'eau de parietaire, ou de bon vin.

Que, si les urines étoient chargées de beaucoup de sable, ils prendront demie once de casse mondée avec autant de therebentine, & demie dragme de crême de tartre en bolus; à quelque uns ils augmenteront la dose, suivant leurs forces. L'on conseille aux personnes riches d'aller user des eaux de Spa, ou de Pougues, car elles ôtent infailliblement la cause du calcul, en vuidant les humeurs grosses & visqueuses par les veines; sinon deux a trois fois la semaine ils useront d'une telle potion, dans quatre onces d'eau de parietaire, ou dans autant de la decoction, mettez y une once, & demie d'huile d'amandes douces avec un jus de citron, & une once de sucre candi, ou bien deux fois le mois celle qui suit: Prenez deux onces de jus d'urtie, & autant de parietaire bien depurées sur le feu, mêlés, y un peu de jus de citron, avec deux onces de sirop de fleurs de peche, elle purgera doucement & en même-tems fera vuider le sable. Si non faites avaler vingt grains de cêdre d'escorpions dans un verre de vin blanc & s'en froter de son huile la partie honteuse, ou d'avaler de la poudre des pierres qui se trouvent dans les éponges, ou de poudre de liévre, brûlé, ou de vers de terre bien lavés, & desséchés, ou de la poudre de ces pierres qui se trouvent dans le fiel d'une vache, ou de la tête de Colimaçons, ou de la cendre d'une oye brûlée, ou de la poudre de coques de noisette, ou de dattes, ou de nefles.

Deux dragmes de fiente de pigeon avec demi once de sucre detrempé dans du vin blanc fera fondre, & vuider la pierre, il faudra reiterer de fois à autre ce remede.

Ou demie dragme de coquilles d'œuf en poudre, ou dix à douze goutes d'huile de vitriol dans un grand verre d'eau.

Il y en a plusieurs qui se sont fort bien trouvés de ce secret, prenez une livre d'eau de vie, deux dragmes de cantarides, trois dragmes de semence de ressorts, une dragme & demie

d'écorce & de racine de laurier, autant de graine de camé, & de souchet, pilez le tout ensemble, & le laissez infuser 24. heures; la prise sera de deux dragmes dans un verre d'eau de parietaire, ou de laituë, ou de chicorée, ou de fenoüil.

Ou bien que l'on prenne tous les jours trois dragmes de casse mondée en bolus avant le diner & par fois une prise de theriaque, ou d'orvietan. *De la Haye.*

DE L'ULCERE DES REINS.

L'ulcere des reins se fait lors que l'abcez a été mal pansé, ou d'une fanie bien acre qui en a découlé, ou d'une humeur des poulmons, ou du foye fort échausé.

L'ulcere des reins peut être aussi causé de quelque blessure, ou d'une contusion, ou par des alimens extremement chauds, & piquants, ou par des veilles extraordinaires, ou pour trop dormir, & se coucher sur le dos.

L'on connoit qu'il y a ulcere aux reins à une douleur dans les côtez avec pesanteur, & vers la vessie, aux urines épaisses, remplies de petites caruncules en maniere de cheveux qui coulent sans empéchement.

L'ulcere des reins se doit promtement guerir, sinon il se rend incurable aux gens d'âge.

Il convient observer trois choses pour remedier à l'ulcere des reins: La premiere d'apaiser la douleur par des remedes fort doux; La seconde de le nettoyer; La troisiéme de le cicatriser.

On appaisera la douleur en purgeant avec la casse, ou le catholicon double, avec le sirop de chicorée composé, avec le sirop de roses, ou en provoquant le vomissement.

L'on nettoira l'ulcere en usant d'une tisanne faite avec des racines de chicorée sauvage, des racines de mauves, de guimauves, & de semence de lin, ou de coins, ajoûtant sur chaque pinte un carteron de miel blanc; ou sur quatre onces de decoction de guimauves, l'on y mêlera une once d'huile d'amandes douces, dix grains de safran, & huit grains de semence de jusquiame en poudre.

L'on reiterera cette potion deux fois la semaine le matin à jeun, sinon on usera aux repas de cette boisson, mêlez dans une pinte de vin quatre onces de miel avec un demi-setier d'eau de plantin, & que l'on en boive suivant la soif.

L'ulcere se cicatrisera, si pendant six semaines ou deux mois l'on donne le matin à jeun trois onces d'eau des feüilles vertes de tabac tirée par l'alambic; ou si l'on fait prendre deux fois la semaine dans une once d'huile d'amandes douces, trois goutes d'huile de mirrhe, vingt grains d'aloés avec trois grains de saffran en poudre. L'on défendra le salé, l'épicerie & toutes viandes indigestes. L'usage du lait d'anesse sera tres-bon.

Pour purger les reins, il faut mettre en poudre la semence qu'on trouve dans les petites boules & têtes des petits gluetons, nommé des Latins *Xantium*, & on la boit avec de bon vin blanc, elle purgera les reins de la gravelle, mais plus viste, si on la prend avec eau de vie.

REMEDES à *la fievre des Chevaux.* On connoistra que le Cheval a la fievre, quand il a la teste pesante & immobile que ses yeux sont tumefiez, & qu'à grande peine il les ouvre; qu'aucunesfois ils sont remplis d'eau, que ses levres & tout le corps sont mols, que ses testicules sont pendillans, que son haleine & tout le corps sont brûlans, qu'il estend les jambes, qu'il est insensible aux coups, & qu'en marchant, il semble qu'à tout moment il doive tomber. Selon Apsirte, la lassitude, comme les violentes courses, la peuvent produire, comme la chaleur, la froidure, & l'indigestion, particulierement celle qui provient d'avoir trop mangé d'herbes nouvelles au printemps.

La cure se doit faire en tirant au Cheval du sang des tempes ou de la teste, le faisant jeûner le premier jour, & ne lui donnant que peu à boire, & l'exerçant moderément. En hyver il faut le couvrir & le tenir dedans une escurie chaude, quand il commencera à se mieux porter, il faudra, si le temps le permet, le laisser aller paistre, ou arrouser le foin sec avec de l'eau fraische, lui augmentant son manger peu à peu: on peut aussi lui donner un peu d'eau d'orge dans le commencement. Il n'est pas toûjours certain que le Cheval ait la fievre, lors qu'il a la teste baissée, & qu'il estend les jambes, & qu'il tremble; mais pour la bien connoître, faut presenter de l'avoine ou de l'orge au Cheval malade; s'il en mange, on jugera qu'il est seulement fatigué, d'autant que le Cheval qui a la fiévre abhorre l'aliment, est triste, ne veut que boire, se jette par terre, & ne se peut relever, Faut prendre garde à lui tirer du sang des veines qui sont éloignées des nerfs, d'autant que facilement il souffre des distensions. Si la maladie s'augmente, & que le Cheval ne mange pas, il meurt, & ne peut supotter son impetuosité que trois jours. L'on ne doit pas croire ceux qui disent que l'on peut connoitre la fiévre par l'attouchement des oreilles, ou bien mettant la main sur le repli de l'épaule; car de cét attouchement on ne peut tirer aucune conjecture. On ne doit saignée le Cheval fatigué, d'autant que par l'affoiblissement des forces on le mettroit en danger; mais bien lors que la téte est surchargée, & que la maladie le requiert.

Hierocles dit que si le Cheval a la fiévre, il tombe par terre tout appesanti, en façon qu'il ne peut se relever, que ses yeux sont tumefiez & larmoyans, qu'il ouvre difficilement les paupieres, que ses lévres sont pâles, les testicules pendans, & que tout le corps, à cause de sa grande chaleur, se consomme & s'affoiblit: son halaine sent mauvais, & lui sort par les nazeaux avec violence; qu'il se debat avec ses jambes, qu'il ne veut avancer, quoi qu'on le presse avec l'éperon, qu'il ne peut demeurer sur ses pieds, & qu'il chancelle en marchant: Le Cheval souffre cette maladie quand on l'a fait courir outre mesure, ou lors qu'il a souffert trop grand froid, ou trop grande chaleur: quelquefois cette maladie provient de crudité, & principalement quand il a mangé du grain nouvellement moissonné, qui difficilement se dépoüille de sa paille.

Remede. Il faut lui tirer du sang des tempes ou des environs, & ne lui donner aucuns aliments le premier jour, mais seulement à boire, le faire promener peu à peu, étant couvert legerement: l'étable où il sera, doit être chaude. Quand il

commencera à se mieux porter, on le laissera aller paître, si le temps le permet, sinon on lui donnera du foin peu à peu : dans le commencement on lui donnera de l'orge ou avoine bien nettoyée, mais moderément. Pour secourir le Cheval febricitant, il faut mettre dans trois onces & demi de miel de grains de laurier bien pulverisés, avec autant d'eau que de vin & de miel, puis lui faire prendre avec le cornet ; ou bien prendre de la semence de persil pilée, & l'arrouser avec un verre de vin, puis en aprés y en joindre trois autres,& lui faire avaller. S'il est pressé de sommeil ou assoupi,il faut le faire cheminer environ une demi lieuë, & quand il est de retour, il faut le réjoüir par diversité de pâture, & lui donner de l'orgeade, des extremités de choux,& des tendrons de laurier,s'il s'en trouve.

Les signes de fiévre, & sa curation selon le même.

Au Cheval qui a la fiévre, les larmes lui tombent des yeux, & sont remplis de nuages, la chaleur exhale de tous côtez, il panche la tête, il frissonne par tout le corps, il tremousse, ses dents craquettent, les coüillons sont pendants, la bourse est pleine d'ulceres ; les sillons superieurs du palais sont mols, chauds, & relaxés, les yeux tumefiez, & les lévres abaissées : Quand la fiévre commence à le travailler, il faut le couvrir & le tenir chaudement, lui donner de la farine d'orge à boire dedans de l'eau chaudelette, ayant l'estomac vuide : s'il a le ventre resserré,il faut lui donner des meures nouvelles;s'il est trop lâche, il faut prendre de la racine pilée, & la mêler avec une livre de miel & 3. d'eau boüillie, & lui jetter dans les nazeaux ; ensuite le faire baigner dedans des bains chauds, & le frotter d'huile & de vin, le bien couvrir quand il commencera à reposer : il faudra lui donner de l'aliment peu à peu, lui tirer du sang des temples jusques à trois livres, le jour suivant des veines qui sont au dessus du genoüil, jusques à six livres, & le bien nourrir.

Anatolius dit que le Cheval febricitant rend ses excrements durs & desseichez, il faut le medicamenter en Esté, aux bains chauds, & en Hyver avec étuves, afin qu'il ait moins de frisson:il faut le nourrir mediocrement avec farine de vesce ou de bled, il lui faut donner de l'eau froide, lui lâcher le ventre avec des médicamens, lui tirer du sang du col, ou des veines qui sont aux environs de la poitrine, ou de la gorge, lui essuyer les genoüils avec vinaigre chaud, & quand il sera hors du paroxisme, on le pourra laver d'eau chaude. Si la lassitude a produit la fiévre, & que le Cheval soit langoureux, on lui fera prendre durant trois jours une livre de lait de Chevre, quatre œufs cruds, un peu d'amidon, avec suc de pourpier mêlé ensemble : ce que l'on pourra reïterer jusques à ce que le Cheval soit gueri. Si la fiévre est causée par quelque inflammation des amygdales ou des ulceres de la bouche, ou de quelque distilation du cerveau, il faudra le tenir chaudement, & lui frotter la bouche avec sel, oignon, huile, & poix, lui étuver les jambes, & le tenir chaudement : les frotter avec lie de vin, où on ait fait boüillir de la morelle. Si la saison le permet, il faudra lui faire manger des herbes : si le sang lui coule des nazeaux, il faudra y jetter du suc de mile-pertuis.

Eumelius dit: si le Cheval a la fiévre,il faut lui tirer du sang du col, & lui jetter par les nazeaux pendant trois jours de la casse, myrrhe, encens ana six onces, avec un peu de sang de tortuë marine. & du vin vieil, puis lui faire prendre la decoction froide pendant trois jours faite de rhuë, de persil, de pastenade & de mente.

Agathoticus ordonne pour un Cheval qui a la fiévre, qu'on lui fasse prendre trois œufs, six onces d'huile rosat,& une livre de bon vin;mais il ne faut pas qu'il soit en lieu resserré ni étroit, ni qu'il mange de l'avoine, mais seulement un peu de foin, qu'il boive souvent de l'eau froide, & s'il n'en veut pas, lui en faire avaler avec le cornet, trois jours aprés on lui donnera de l'avoine, en l'augmentant peu à peu.

Pelagonius remarque lors que la fievre est suivie des douleurs des intestins, que l'on gerit le cheval qui en est travaillé, le frotant avec tragagante une once, semence de toute-bonne, de sumac ana deux onces, poivre blanc une once, deux livres de vin, jus de panais trois onces, semence de persil deux onces & demy, de myrhe quatre onces, germandrée deux onces, camomille trois onces, encens masle quatre onces, poivre noir deux onces, gentiane demy-once, faut piler ce qui le doit estre, & mesler le tout ensemble, puis en frotter le corps. Vous chasserez la fievre, osterez la douleur des intestins, & restaurerez le cheval attenué, si vous prenez des mauves deux onces, encens demy livre, iris demy once, poivre demy livre, graines de laurier, semences de persil ana one once, le tout pilé, faut luy faire prendre avec du vin. D'autres se servent de cette potion, & luy donnent du laict d'asnesse une livre, huile quatre onces, safran un scrupule, myrrhe deux scrupules, une cueillerée de semence de persil, le tout bien meslé ensemble. En hyver on pourra luy donner du froment trempé, & en esté de l'avoine. Pour guerir la fievre, il faut prendre laict de chevre demy livre, amidon en quantité suffisante, quatre œufs, deux onces d'huile, avec du jus d'aparitoire meslé ensemble, qu'il faudra faire avaler. Autrement, faudra oindre tout le corps avec une livre de roses, huile vieille ana, vinaigre & huile commune ana demy-livre, pourpier & feuilles de noyer ana demy livre, mente & ruë en quantité suffisante, le tout pilé & meslé ensemble, cuit & reduit en forme d'onguent. Autre potion qu'il faudra donner aprés la saignée, gentiane demy livre; aristoloche quatre onces, hyssope, figues, absynthe ana deux onces, semence de persil demy livre, rhuë une poignée, qu'il faut faire boüillir dedans un vase avec de l'eau suffisamment, sa cuisson se connoistra par sa noirceur, il en faut donner une livre avec le cornet. Il y en a qui donnent du fenu grec passé par un linge, ou la decoction de persil, rhuë, melilot, & hissope, pour ôter la lassitude & guerir la fiévre, il faut prendre suc de panais une once, huile lautain, iris, castoreum, & d'hissope ana quatre onces, huile vierge quatre onces & demi, absinthe demi livre,il faut mesler tout ensemble, & en faire un onguent, ou se servir d'une composition d'aurone, d'escunée, de nitre & de sel, de bayes de laurier ana deux onces, le tout ensemble il faut en froter le Cheval infirme.

Didime dit que les Chevaux qui portent charge, font voir qu'ils sont travaillez de la fiévre par le degoût des aliments, la pesanteur de la teste, par les yeux qui sont remplis d'ordures, la bouche baveuse, & difficulte de respirer, avec le hoquet; aucuns aprés une petite course s'arrestent, & comme s'ils avoient le vertige tomboit par terre; il ne faut leur donner à manger le premier jour, mais bien leur tirer du sang le jour suivant de dessous la queuë & delà à quelque temps leur faire manger à jeun pendant cinq jours des choux avec de l'huile & leur donner pour aliment granugne, extremités de lentisque & d'olivier, de vigne, ou de quelques autres feüilles tendres, & avec une éponge pleine d'eau nettoyer les ordures de la bouche, & celles qui se peuvent amasser aux oreilles, lui faire boire de l'eau froide trois fois le jour dans l'étable, & ne le laisser sortir qu'il ne soit gueri. Plusieurs lui donnent le feu dessous les yeux, & lavent les brulures avec de l'urine deux fois le jour, jusques à ce que les croutes tombent & que les ulceres soient cicatrisez; ils scarifient même les oreilles jusques à tant que le sang en coule: d'autres lui donnent de la farine de froment mêlée avec du vin à manger: d'autres le lavent avec de la saumure & le couvrent chaudement: d'autres lui donnent du miel & du vin melés ensemble. Si la mule est travaillée de la fiévre on lui donne des choux cruds.

D'ici on peut inferer que le Cheval souffre plusieurs sortes de fiévres; sçavoir la diarie, la tierce, la quarte, la continuë, & la pestilentielle: la diarie n'est qu'une inflammation des esprits qui sont au sang, & se termine en vingt-quatre heures, laquelle est causée par tous les excez, comme travail, faim, soif, coups, apostumes cheutes blessures, obstructions du cuir, des alimens trop chauds provenans de travail, elle se guerit par le repos; si elle provient de faim, elle se guerira en donnant de l'aliment; si de soif en donnant des potions, si elle provient de coups, il faut avoir égard à la partie offensée & la curer, ayant égard aux causes qui la produisent, afin de la curer par son contraire. La tierce commence par frissons & finit par la sueur, & au troisiéme jour elle se fait ressentir; quand elle est vraye le paroxisme ne dure que douze heures, quand il passe elle est apellée bâtarde; les Chevaux qui ont du cœur souffrent souvent cette fiévre; pour la guerir il faut tirer du sang plus abondamment que n'ont ordonné les Auteurs ci-devant citez; car l'experience nous fait voir que la saignée est fort salutaire, tant du col que du palais & d'autres parties; les breuvages rafraichissans sont aussi fort requis comme les alimens, observant en toute fiévre, même en toute maladie, de tenir le ventre libre au Cheval par clisteres qui mondifient, faits avec decoction de mauves, mercuriale, feüilles de violier, diaprunum, lenitif, miel & autres semblables; pour purger on pourra faire prendre au Cheval dix jaunes d'œufs, graisse de porc sans sel, six onces casse, une once hiera picra & deux verres de vin. La quarte vient ordinairement aux chevaux qui sont nourris de choses grossieres & difficiles à digerer, elle se fait ressentir au quatriéme jour, il faut tenir le Cheval infirme chaudement, & le nourrir des choses chaudes aisées à digerer, comme pois rouges, foin arrosé de miel, raves, persil, fenouil, & pour le purger faudra prendre decoction de stecade, de buglose, de capillaire avec pouliot, casse de catholicon.

La fiévre continuë provient des humeurs pourries dedans les vaisseaux, de trois en trois jours on découvre de nouveaux accidens, il faut donner des alimens qui humectent & qui rafraichissent, comme sont dent-de-chien, chicorée & pourpier; les beurons de farine d'orge en cette fiévre, comme aux autres, sont fort salutaires, comme aussi les clisteres faits avec la decoction que nous avons déja dit, le catholicon, la benedicta laxative, le miel violat, ou mercurial reiterés par plusieurs fois le jour, avec les saignées du col, du palais, & de la poitrine, pour purger, les mêmes medicamens de la tierce sont propres. On voit des Chevaux gros & gras, & particulierement ceux de Flandres, environ l'Automne souffrir la fiévre continuë, & être trés-difficiles à guerir; elle ne peut provenir que d'abondance de pituite, à cause des alimens grossiers, il faut les faire exercer moderément, & les frotter à contre-poil avec huiles chaudes, comme de melilot & de camomille, & leur donner des clisteres, en cas que le ventre ne fuit libre, faits de decoction de camomille & de mauves, hiera-picra, lenitif, & huile de lin; ensuite il faudra purger avec de la poudre d'aristoloche, gentiane ana une once, casse, trois onces, agaric demi once mêlée avec eau d'orge en quantité suffisante. La nourriture doit être chaude & seche, comme persil, foin, arrosé d'eau de miel, paston de son avec miel, poudre de reglisse, graines de laurier, pois ciches.

Aucuns veulent dire qu'ils ont remarqué une fiévre quarte continuë au Cheval, mais elle est fort rare, & que l'on la reconnoit par le redoublement qui se fait au quatriéme jour, par la siccité de sa peau, & de ses excremens noirs, & qu'elle ne vient qu'en Automne aux Chevaux de complexion froide, laquelle a la fin produit l'hydropisie.

Remede à la lassitude des chevaux. Aux chevaux qui sont lassez du chemin, ou qui sont hors d'haleine, ou incommodez de trop grande evacuation, donnez-leur de la fleur de farine meslée avec du vin excellent. S'il se trouve quelques ulceres, il faut dissoudre dedans une chopine d'eau, un scrupule de safran, & lui faire avaler: Les signes de la lassitude sont quand le Cheval ne peut demeurer sur ses pieds sans trembler, ayant la teste baissée, les oreilles penchantes, les yeux enfoncez & le crin redressé: si vous le piquez, il leve la teste, mais aussi-tost la baisse; partant vous aurez soin qu'il soit couché sur de la litiere bien douce: puis il sera bon de luy faire avaler du vin un peu chaud avec de l'huile, puis le frotter & le laver avec quantité d'eau chaude, & luy repasser la main sur le dos, l'oindre, le frotter & le bien couvrir, & le tenir renfermé. Ceux qui sont hors d'haleine en marchant, vous leur ôterez ce vice, leur donnant pendant sept jours une chopine de vin & d'eau; si les flancs s'étendent, il ne leur faut point donner de vin, mais leur faut jetter dans le nazeau gauche deux livres d'eau, demy drachme de saffran, aprés que l'on l'aura frotté sou-

veut, le trop grand cours de ventre debilite le corps & les forces du cheval, bien qu'il ne semble pas malade : de même la perte de sang ôte une grande partie des forces: c'est pourquoy il le faut restaurer de quantité de nourriture, & l'exciter à manger par la diversité d'aliment.

Animaux lassez & échauffez. Faut leur faire prendre de la graisse ou du vin par la bouche,& crainte du froid les bien couvrir, leur frotter la teste & l'échine de graisse & de vin : il n'importe pas moins de frotter le corps des chevaux que ceux des hommes pour les delasser : il est plus à propos de leur passer la main par tout le corps en ce temps-là que de leur abandonner l'aliment. Il est de tres-grande consequence de conserver les forces : ce qui se pourra faire assez facilement, si en temps & lieu on les met & retire du travail, & qu'ils soient bien reglez en leur boire & manger observant de ne les remettre en l'estable qu'ils n'ayent repris les forces & haleine, & qu'ils ne suent plus : il faut leur donner à manger peu à peu, si le temps le permet ; & pour les provoquer à boire,de sifler : en suite leur donner de la pâture en plus grande abondance. Ceux qui ont les flancs tendus, ou qui souffrent au poulmon, ou bien qui peu à peu s'amaigrissent, il leur faut donner safran une drachme, poudre d'iris une once, poivre trois onces, miel une livre & demi, raisins de Corinthe nettoyez trois livres, quelques pignons pilez & mêlez ensemble, la dose est de deux cueillerées avec une chopine de vin.

Chaleur causée du chemin. Si le Cheval est échauffé à cause du trop grand travail, faut luy faire avaler du lard pilé & cuit dedans du vin vieil ; Si le Cheval a la fievre chaude, prenez une livre & demie de lait de chevre, tragacanthe, amidon, des pignons, ana six onces; d'hyssope une poignée, marubre pilé deux onces, & faites en tremper une livre dans de l'huile & du vin & le donner au cheval ; pour adoucir la fievre, faites prendre de la ptisane, graisse de chevre, des jaunes d'œufs que vous ferez cuire avec de l'anis & du millepertuis, vous meslerez le tout bien pilé dans de la ptisane, & l'ayant passé, luy donnerez à boire durant trois jours: des testes de choux, des tiges de persil pilez & meslez dans une chopine de vin, soulageront le Cheval, jettant par le naseau gauche; d'autres se servent de semence de persil, de carottes sauvages, d'hieble, de ciprés & de jonc, de chacun pareille quantité ; qu'ils pilent & jettent dans l'hydromel, puis le donnent à boire au cheval.

Remedes à la maladie qui vient aux hommes pour avoir esté mordus par des bestes enragées,ou autrement. Chymiques. 1°. Veronique, petite centaurée, menthe, sauge, betoine, plantin, armoise, hypericum ou millepertuis, absynte, melisse, verveine, poudre de vipere. La dose est depuis 8. grains jusqu'à demi dragme.

2° Poudre de crapaux : la dose est depuis 8. grains jusqu'à 2. scrupules.

3°. Sels volatiles des animaux, de sel armoniac, de succin, la dose est depuis 4. grains jusqu'à 15. grains.

4°. Sel volatile huileux aromatique, la dose est depuis six jusqu'à 30. gouttes.

5°. Teinture de castor, la dose est depuis 3. jusqu'à 15. gouttes.

6°. Teinture d'antimoine, la dose est depuis 4. jusqu'à 20. gouttes.

7°, Ens Veneris, la dose est depuis 6. grains jusqu'à un scrupule.

8°. Teinture de Mars, tirée par le sel armoniac, la dose est depuis 4. jusqu'à 10. gouttes.

9°. Esprit de Venus, la dose est depuis 4. jusqu'à 10. gouttes.

10. Eau de melisse magistrale composée, la dose est depuis une dragme jusqu'à une once.

11. Elixir Antiepileptique, la doze est depuis 4. jusqu'à 20. gouttes

Rage des Cavales. Quelquefois les Cavales considerant leur figure dedans l'eau deviennent amoureuses d'elles-mêmes, en façon que negligeant le boire & le manger, elles sont vagabondes, & regardent toûjours derriere elles, comme si elles vouloient montrer qu'elles ont besoin de quelque chose ; cette maladie se guerit en leur faisant revoir leur figure dedans la même eau.

Il est constant que plusieurs Chevaux deviennent enragez, tant par les mauvais traitemens qu'ils reçoivent de ceux qui en prennent le soin, que par la mélancolie ou bile qui prédominent en eux, ou par mauvaise nourriture, ou coups reçûs à la tête.On reconnoît cette rage lors qu'ils ont les yeux luisans, & qu'ils ont la tête abaissée, regardant un chacun fixement, lors qu'ils grincent les dents, qu'ils abattent les oreilles vers les crains, & qu'à même instant ils se jettent sur ceux qui sont auprés. Pour les guerir, faut les humecter & les nourrir avec herbes rafraichissantes, & leur donner des beuverons avec son & salpêtre, tenant le corps libre, & avec clisteres, & par intervales, tirant du sang du col, des cuisses, des flancs & de la queuë. Et en cas qu'ils ne veüillent manger, il faut leur faire avaler avec le cornet, & à ceux qui pourroient être endormis, faudroit leur donner le feu sous le toupet, entre cuir & chair & y insinuer des plumes ointes d'huile laurin, comme aussi au ventre & aux tempes, & le dernier remede est de les châtrer ; on voit assi souvent des Chevaux devenir enragez, pour avoir été mordus d'autres animaux enragez, lesquels ont peur de l'eau ; ce qui se connoit lors que les veines s'enflent, qu'ils bavent, & qu'ils s'apuyent la tête à la muraille. Pour les guerir faut appliquer le feu sur la morsure, & on tâchera de faire tomber l'escarre le plûtôt que faire se pourra ; ne faudra saigner dedans le commencement ni évacuer.Pour lui ôter la crainte de l'eau faudra lui en donner en un lieu obscur, ou lui en faire avaler avec le cornet, & trois dragmes de bitume ou theriaque.

Rage des Chevaux. Vous remedierez à la furie des Chevaux & dompterez leurs vices,si étant liés de cordes vous leur jettez dans les nazeaux trois livres de vin noir, ou si vous leur faites avaler de la racine de concombre sauvage cuitte dans deux chopines de vin avec du nitre, faut leur frotter rudement le corps, mais principalement la tête d'ellebore noir, boüilli dans du vinaigre, leur faire faire beaucoup d'exercice, les saigner aux cuisses, ne leur point donner d'orge, jusques à ce qu'ils se soient moderez ; quelqu'uns les font tenir en un lieu sombre & tranquille ; ce qui les rend plus vicieux, ou les fait mourir ; c'est un souverain remede de châtrer le

Cheval : ce vice lui vient souvent pour avoir été trop long-temps exposé au Soleil, ou pour avoir trop mangé de vesce, ou d'une trop grande abondance de sang, laquelle s'est jettée dans les membranes du cerveau, ou quand la bile s'est coulée dans les veines, ou bien par la malignité des eaux ; quand le Cheval commence à être furieux, il a les yeux & les nazeaux enfoncez, il dresse les oreilles, il tâche à mordre un chacun, il faut le saigner aux deux cuisses, lui donner à manger ce jour-là, & le lendemain fort peu, le suivant vous mêlerez une once de ciguë dans l'eau qu'il boira.

Les indices des Chevaux enragez sont quand il a les yeux rouges, les veines élevées plus qu'à l'ordinaire, & qu'elles étincellent, il devient maigre à cause qu'il ne mange point, il est à craindre ; le remede est de lui couvrir la tete, afin qu'il ne puisse voir ceux qui l'aprochent, lui ouvrir les veines du col & lui laisser écouler le sang jusques à ce que les forces lui manquent, puis lui arrêter le sang & l'enfermer en lieu sombre, afin qu'il s'y repose ; sur le soir vous lui presenterez neuf livres d'eau pour le faire boire, & de là ne lui donnerez à manger ni à boire jusques au troisiéme jour, vous le traiterez ensuite à l'ordinaire.

REMEDES UNIVERSELS Pour la CHIMIE.

Principes de Chimie. Puisque pour guerir les maladies des pauvres, je dois donner des remedes les plus faciles à preparer, je ne les dois point priver de ceux que la Chimie nous presente dont la matiere se trouve en nôtre climat, & dont la forme ne coûtera par le benefice de cet art qu'un peu de charbon avec un peu de soin que le feu de la Charité vous donnera au soulagement de tous les miserables ; je vous diray d'abord que la Chimie qui reduit par le feu tous les corps en diverses substances qu'elle appelle principes, j'en établis cinq, dont il y a trois actifs & deux passifs, les principes actifs sont l'esprit qu'on appelle Mercure, l'huile qu'on nomme soulfre, & le sel : les principes passifs sont l'eau ou le phlegme, & la terre.

Le mercure ou l'esprit est une substance legere & penetrante, qui donne la vie, la vigueur & le mouvement aux corps, & par ce moyen les fait vegeter & croître & c'est cette substance qui nous paroit dans la resolution des corps en forme d'une liqueur tres-subtile.

Le soulfre est le second des principes actifs, qui a la proprieté de preserver le corps de la corruption & d'adoucir l'acrimonie des sels & des esprits : & comme il est d'une nature ignée, il garantit les vegetans, où il abonde, du froid & des injures des saisons, le soulfre se découvre dans la resolution des corps à l'odeur & au goût pour le distinguer du phlegme inodoré & insipide qui monte quelque fois avec luy, & il paroit en forme d'huile penetrante inflammable.

Le sel est le troisieme des principes actifs qui se decouvre aprés que les substances subtiles sont évaporées ou exhalées ; il a la proprieté de retenir l'esprit & de rendre tous les corps où il abonde solides & durables.

Les principes passifs, qui sont le phlegme & la terre, qui sont peu considerez dans les mixtions naturelles, toutefois le phlegme ou l'eau est utile, puisque c'est par elle que le sel se dissout & s'incorpore avec l'esprit & l'huile & que la terre retient le sel & les autres principes actifs ; il est vray que lorsque la terre est entierement privée des autres : on l'appelle terre damnée.

Or vous remarquerez que pendant que ces divers principes demeurent dans la mixtion naturelle, ceux qui sont actifs sont confondus avec les passifs : mais ils sont separez, purifiez & reünis par la Chimie qui est definie un art, par laquelle on apprend à dissoudre les corps pour en tirer les diverses substances dont ils sont composez & à les reünir & rassembler.

Voicy une methode facile pour tirer toutes les qualitez concentrées dans les corps naturels avec le moyen de preparer les remedes alternatifs chimiques, comme aussi les purgatifs, sans oublier les remarques necessaires sur lesdits remedes chimiques, purgatifs ; pour en éviter l'abus, esperant que les pauvres tireront un grand secours de toutes ces preparations pour la guerison de leurs maladies.

Methode facile pour tirer l'esprit, l'huile, le sel, la teinture, l'extrait des racines, bois, bayes, semences, feüilles, & fleurs par l'art chimique.

La Chimie essaye de rechercher la vertu parfaite des mixtes en levant l'écorce qui cache tant de rares qualitez, en separant le pur de l'impur, le terrestre du celeste, pour posseder cette merveilleuse vertu seminale des choses qui est le principe aussi bien que le siege de leur activité.

En effet la chimie est la veritable clef pour ouvrir les corps naturels, afin d'en découvrir les qualitez cachées, & les appliquer aux usages necessaires, en commençant ce dessein par l'anatomie qu'elle fait des racines, qui sont les meres nourrices des plantes dans lesquelles consiste l'ame de la vegetation.

Le vray safran des metaux, ou crocus metallorum. Si l'antimoine est ordinairement appellé l'escole des Chimistes, je puis avec raison le nommer le savon des prudents, puis qu'il ne doit être mis en usage sans avoir consulté la prudence des doctes Medecins ; pour en avoir un bon effet, je n'ay voulu ici faire mention de la preparation ordinaire du safran des metaux, puisque chacun sçait qu'il se fait des galles, partie d'antimoine & de nitre qui se met dans un mortier de bronze couvert d'une tuile arrodie, ou d'un couvercle de pot avec un trou au milieu par lequel se met le feu qui fait toute l'operation, mais je vous en presente ici un dont l'éfet connu obligera tous les Artistes à le preparer & à l'employer, puis qu'il agit avec moins de violence qu'à l'ordinaire, qui conduit plutost les humeurs par les parties inferieures que superieures, quoy qu'il ne laisse d'exciter le vomissement, mais sans effort.

Prenez de l'antimoine, du selpetre & du sel commun égales parties, metez les en poudre, melez les dans un creuset luté & couvert d'un couvercle qui a un trou pour le passage des exhalaisons, entourez le creuset de charbons vifs jusqu'au couvercle, & lors que par le feu il commence à pousser les vapeurs des sels & du soulfre & de l'antimoine, vous augmenterez le feu par les souflets jusqu'à ce que les vapeurs cessent, & le tout étant refroidi vous

aurez reduit l'antimoine en une espece de regole rouge comme du vermillon au dessous des sels qui ont surnagé, il les faut casser avec un marteau & les redoire en poudre sans lution, & le reserver pour l'usage.

De l'un ou de l'autre safran des metaux, mais du dernier, particulierement comme du plus parfait, vous preparerez le vin émetique, faisant infuser dans one pinte de vin blanc mesure de Paris, dans un lieu chaud, comme derriere le four, one once dudit safran des métaux, remplissant la bouteille de verre dudit vin blanc à mesure que vous la vuiderez. La dose du vin émetique est depuis deux onces jusqu'à quatre : il sera plus sûr de le donner avec l'infusion deux dragmes de séné dans demi verre d'eau de scorsonere ou chicorée sauvage : si vous êtes à la campagne, & si vous devez vous servir promptement de ce remede, faites infuser pour une prise dix grains de safran des metaux dans un demy verre de vin blanc sur les cendres chaudes, passez-le & le donnez. Ce remede est merveilleux contre les apoplexies, epilepsies, & toutes les affections soporeoses, contre les douleurs de teste, particulierement celles qui dépendent des vapeurs qui s'élevent des parties interieures : il guerit les fievres intermittantes, opiniâtres, qui ne cedent à aucun autre remede, même les continuës quand elles sont longues & rebelles, il leve puissamment les obstructions du mesenterre & de tout le ventre inferieur: je le tiens suspect en toutes les maladies de la poitrine si ce n'est à l'asthme inveteré dépendant d'une matiere pituiteuse & épaisse : vous pouvez encore vous servir de ce vin emetique dans les lavemens, avec une décoction convenable particulierement dans les maladies soporeuses & rebelles, le donnant jusqu'à six onces : où si vous voulez, vous preparerez un bon lavement, faisant boüillir la poudre dudit safran des metaux, dans un nouet avec la décoction dudit lavement.

Le Cristal de tartre emetique. Ce remede quoyque composé de poudre de *Crocus metallorum*, se donne librement & sans crainte en substance dans un peu de vin ou dans un boüillon depuis quatre grains jusqu'à sept ou huit; on le donne librement aux enfans depuis 2. grains jusqu'à 4 & on peut dire qu'il purge sans violence : il remedie particulierement aux obstructions du foye, de la rate, & aux fievres qui en dépendent : il sera difficile de trouver dans la famille des mineraux des remedes plus innocents ; prenez de la crême de tartre bien épurée, & du safran des metaux bien preparé, égalles parties, vous le broyerez, le mêlerez exactement, & en ferez lessive avec eau commune, laquelle vous filtrerez étant encore chaude par le papier gris, & en suite ferez évaporer lentement : il vous restera le vray christal de tartre qui purge si doucement qu'on le peut donner en tout âge sans aucun danger.

Sirop émetique febrifuge. Je vous étonneray si je vous dis que ce sirop purge doucement & sans violence quand vous le verrez composé d'antimoine en verre ; il est toutefois vray que ceux qui en usent reconnoissent cette qualité: mais le moyen de le preparer, contribuë beaucoup à le separer de celle que ledit verre d'antimoine luy pourroit imprimer par sa corrosion : car comme il est doublement enfermé dans le linge & le papier, il semble ne communiquer sa vertu que par un raion, de telle sorte que son acrimonie est émoussée, & son activité rallentie.

Ce sirop est donné aux enfans depuis deux dragmes, jusqu'à demy once, & aux adultes, depuis une once jusqu'à une once & demy, il guerit par experience la fievre quarte. Quand il est donné avec l'infusion de sené dans une decoction convenable cinq heures avant l'accés, comme aussi quand il est donné dans l'intermission des fievres tierces, quotidiennes, & longues, qui ne cedent aux remedes ordinaires : il purge les enfans des vers qui les rongent, & par ce moien guerit les douleurs & convulsions qui en dépendent ; ou de quelqu'autre matiere putride : il a souvent chassé ce grand vers appellé Tinea, qui causoit l'un & l'autre symptome. Prenez deux onces de chair de coins coupés par tranches, une once de racine de foochet & une dragme de canelle, coupez, pilez & faites boüillir dans une livre & demy de vin blanc & d'eau ; l'expression faite, vous ferez infuser durant vingt quatre heures sur les cendres chaudes une once de verre d'antimoine subtilement pulverisé que vous lierez dans un nouet de linge & sur icelui un nouet de papier, ayant ôté le nouet vous ajoûterez demy livre de sucre pour en faire le syrop.

Du mercure & de la preparation du sublimé doux. Si vous considerez les divers efets & les qualitez differentes du mercure vous le pourrez appeller avec justice le monstre & le prothée de la medecine : car il a la fluidité de l'eau sans humecter, il perd sa mobilité par la constance que l'art luy donne sans la perdre, il souffre la division de soy-même pour se reünir avec soy-même, il ne quite sa figure spherique que pour la reprendre : il est pesant & il penetre; il est grossier & il subtilise ; il est froid étant appellé fils de l'eau, il échauffe & il agit si diversement que se souvenant de son origine il excite aux uns des maladies froides, quoy qu'il en produise aux autres de chaudes, il purge les uns par la salivation, les autres par les selles, & comme s'il se joüoit de la science des Medecins par un caprice ionoüi, tel est tres-bien purgé dans un tems par dix grains de ce remede, qui ne le sera pas en un autre par une dragme, comme l'experience l'a fait connoître.

Le mercure dulcifié ou sublimé doux se prepare par l'adoucissement du mercure corrosif qui est le dragon aprivoisé ; car celui-cy ne se prepare que pour consomer les excrescences des ulceres externes, & le mercure dulcifié est donné interieurement pour divers effets : il sert à chasser les vers des enfans, étant donné depuis quatre grains jusqu'à sept ou huit, il consume les humeurs glaireuses, il contribuë à la guerison des écroüelles & de toutes tumeurs & maladies causées par un phlegme salé, épais & visqueux, il combat aussi par la salivation la maladie venerienne, sa dose aux adultes est depuis vingt grains jusqu'à vingt-quatre avec de la conserve liquide, ou la moüelle de pomme cuite, prenez six onces de sublimé corrosif, broiez-le dans le mortier de marbre & y ajoûtez

rez, lors qu'il sera en poudre quatre onces de mercure purifié, broiez les ensemble, jusqu'à l'extinction du mercure, metez le tout ensemble dans une phiole ou matras aux sables donne le feu par degré durant dix heures jusqu'à ce que le mercure soit sublimé & monté au haut du vaisseau, cassez le vaisseau & separez le mercure sublimé en une substance cristalline, broyez derechef, & le sublimez pour la seconde fois, & continuez jusqu'à la troisiéme.

Remede, se servant des Racines. La Racine de Souchet autrement Cyperus, est proposée pour exemple, elle se trouve dans nos eaux facilement, & son odeur aussi bien que sa saveur, découvre assez qu'elle a un sel spirituel, & voilà qui est d'un tres-grand effet.

Prenez une suffisante quantité de racines de Souchet au printemps, lesquelles vous mettrez dans une cucurbite de verre adapté avec son recipient, y mêlant une suffisante quantité d'eau, vous distilerez en augmentant le feu jusqu'à faire bouïllir ce qui est dans le vaisseau, & lorsque la racine sera cuite & molle, vous la confirez au sucre pour en faire un remede propre à fortifier l'estomac, & même vous pourrez battre ladite racine dans le mortier de marbre, la passer dans le tamis pour en tirer la poulpe, & en faire une conserve, mais vous vous servirez utilement de l'eau que vous aurez tirée par la distilation de la racine, qui étant de nouveau distilée, vous fournira une eau spiritueuse & un sel, voilà dont elle est empreinte, qui ont une faculté ouvrante pour dégager les reins & la vessie du phlegme qui les occupe.

Pour ce qui est de l'extrait, il se fait quand ayant tiré l'esprit & l'eau spiritueuse, vous évaporerez ce qui reste dans le vaisseau jusqu'à la consistence d'extrait, qui retenant la vertu de ce qu'il y a de fixe dans ladite racine, fortifie particulierement l'estumac, & aide à la digestion, vous pourrez vous servir de la même preparation pour les racines d'angelique, d'aulnée ou enula campana & autres de même vertu.

Du bois, des bayes & de la resine de genevre. Le genevre est un arbrisseau que la Providence divine a fait naître en tout temps, en tout lieu, toûjours verd pour la commodité des pauvres, car son bois ne sert pas seulement à les chauffer sans coût & sans frais, mais aussi pour les preserver & guerir de leur maladie puisque par la decoction il est sudorifique, ces grains ou bayes sont stomachales & cordiales, & sa gomme nervale, mais si vous avez la curiosité ou plutôt la charité en faveur des pauvres de déveloper ce qui est caché & de tirer ces belles qualitez de la prison du corps qui les tient esclaves, vous trouverez un remede presque universel qui fortifiera le cerveau degagera la poitrine donnant la vigueur au cœur, c'est un puissant stomachal & diuretique & qui même par sa qualité sudorifique déchargera toute l'habitude du corps, car de son bois vous tirerez par la destilation un esprit acide, un huile & un sel de ces bayes vous aurez un huile etheré, une eau spiritueuse, & même un extrait qui tiendra la qualité du tout; de sa gomme un beaume anodin & une huile nervale pour apaiser les douleurs & guerir les blessures. Prenez le bois de genevre avec ses epines & ses bayes, & les hachez bien menu pour les mettre dans une retorte de terre ample que vous placerez au fourneau de reverbere clos avec son recipient adapté, vous continuerez le feu par degrez, jusqu'à ce que l'esprit & l'huile que le bois contient soient chassez par le feu dont vous aurez un signe asseuré si le recipient, s'éclaircir, l'huile n'a besoin d'être rectifié pour ce qu'elle est seulement employée pour guerir les incisions des nerfs, mais l'esprit qui en sera separé & qui est rougeâtre, sera rectifié au sable & aux cendres pour estre reservé comme un bon diuretique & sudorifique, vous pourrez ainsi preparer les autres bois, comme est celuy de buis qui est le guajac de nôtre France, & qui a les mémes proprietez que celuy-ci.

Preparation des bayes. Prenez quatre livres de bayes de genevre, lissées, noires & odorantes, qui aient un goût doux & balsamique cueillies environ le huitiéme de septembre, battez les avec un pilon de bois, metrez les dans la vessie avec de l'eau de pluye ou de l'eau de riviere jusqu'à demy pied de l'orifice, lutez-le, donnez le feu par degrez, & distilez l'eau spiritueuse & l'huile etherée qui surnagera à condition que l'artiste observe tellement son recipient qu'il en substitue une autre lors que l'huile aprochera de trois doigts du premier recipient, autrement il perdra son huile à cause que l'eau la surmontera, quand vous aurez separé l'huile d'avec le coton vous continuerez l'operation jusqu'à ce qu'on ait achevé ce que vous aurez de bayes en remettant toûjours l'eau distilée sur les distilations.

Si vous voulez faire l'extrait simple des distilations precedentes qui servira aux pauvres de theriaque, de mithridat & d'orvietan, il vous faut couler & presser chaudement une partie de ces distilations, & les evaporer lentement jusqu'à consistance d'extrait liquide que vous reserverez pour l'usage; si aprés toutes ces operations vous faites secher le marc des expressions & le calcinez en suite, vous en ferez la lessive, vous le filtrerez & évaporerez pour en tirer le sel.

Semences. Si vous voulez tirer l'eau spiritueuse & l'huile etherée de semence de persil, de fenouil, anis, & autre semblable, vous vous servirez de la methode qui a esté proposée pour la preparation des bayes de genevre, mais si vous voulez travailler sur les semences qui ont beaucoup de sel volatile, comme celle de moutarde, roquette, de cresson, alenois qui sont d'une nature differente des precedentes, il faudroit pratiquer des choses que ce petit traité ne peut permetre, car la fermentation n'y doit être obmise non plus qu'en d'autres preparations pour en tirer l'huile, le sel volatile, & l'esprit acide qui demande une exactitude de l'artiste que vous pourrez trouver dans les traitez particuliers.

Preparation des feuilles, des plantes, & des fleurs. Il n'y a rien de plus facile ni de si vulgaire que la distilation des plantes & des fleurs qui ont beaucoup d'humidité, mais si vous voulez distiler celles qui en ont peu & qui sont mercuriales & sulphorées, comme les feüilles d'absyothe, la melisse, la menthe, la petite centaurée, l'otone, le fenouil, la matriquere, la sabine,

le fcordium, les fleurs de tiliot, & toute forte de plantes & fleurs odorantes, vous vous servirez de cette methode, prenez la plante ou la fleur qui feront eueillies en leur perfection c'est à dire que la plante soit entre la fleur & la femence, & si c'est la fleur, qu'elle soit dans la vigueur de son odeur & que les feüilles tiennent fortement à leurs queuës au levé du soleil, sans qu'il y ait rosée ou humidité superfluë laissée par la pluye du jour precedant, pilez grossierement au mortier aprés les avoir coupé, & ajoutez dix livres d'eau de riviere ou de pluye pour chaque livre de la plante & en tirez l'eau, mais si vous voulez bien anatomiser les plantes par la distilation & tirer l'eau spiritueuse & l'huile etherée qui soit remplie de l'odeur & de toutes les bonnes qualitez de la plante, servez-vous de la methode suivante qui vous donnera des moyens merveilleux pour secourir les malades; prenez des plantes & des fleurs conditionnées comme dessus, templissant des grandes cruches de terre ou de grais en les pressant jusqu'à ce que la cruche en soit toute pleine sans aucun vuide, fermez toute l'embouchenre d'un bouchon de liege avec de la eire fonduë, placez vôtre cruche sur un aix à la cave & vous conserverez une année ètiere ces plantes & ces fleurs qui seront fermentées en elles mêmes pour être distilées dans le besoin en ajoutât dix livres d'eau pour chaque livre de fleurs & de ces plantes digerées en elles mêmes vous en tirerez toute la vertu qui sera d'un efet tres avantageux & ce moyen est le plus parfait de tous & le plus facile, puisque les plantes font fermentées, digerées sans aucune adition.

Le sel des plantes. Vous connoitrez par experience que le sel des plantes n'est pas inutile dans la medecine, puis qu'il est un moyen de guerir diverses maladies, particulierement celuy qui est tiré des plantes odorantes, comme on le nomme cy dessus, car il en retient une qualité aperitive, fortifiante, sudorifique & diuretique: il se prepare communément en reduisant la plante en cendre, faisant boüillir la dite cendre en eau commune, & aprés une longue ébulition vous filtrerez l'eau par le papier gris pour en suite la faire évaporer, vous trouverez aprés l'évaporation le sel au fond du vaisseau, vous tirerez le sel d'une autre maniere, prenant le mare & le residu de l'expression du sucre des plantes ou l'extrait de celles qui font odorantes dont on aura tiré l'eau. Faites secher, calcinez, & bien bruler ledit mare ou extrait jusqu'à qu'il soit reduit en cendre dont vous ferez lessive avec eau commune ou de riviere, puis filtrerez par le papier broüillard, & ensuite vous verserez la nouvelle eau dessus les cendres aprés la filtration pour achever de tirer le reste du sel, & continuer ainsi de lessiver & d'extraire le sel josqu'à ce que l'eau soit insipide.

Remede contre une prochaine tempeste de foudre ou de gresle : ensemble contre les Sauterelles, les Vers, les Chenilles, les Sansuës, les Souris, les Serpens, & autre vermine qui nuisent aux hommes, aux fruits de la terre, & au bétail de labeur. C'est une chose assez connuë qu'il y a des terroirs qui pour être ez lieux hauts & montagneux font sujets aux tempêtes, foudres, gresles, & tonnerres, causés par la sechetesse & subtilité de l'air. D'autres qui étant aux plaines où l'air est crasseux, chaud & intemperé sont sujets aux Chenilles, & aux Sauterelles, qui mangent les bleds, & gastent les champs; d'autres qui pour être voisins des estangs & marécages, ont quantité de Sansuës, Cusins, Moucherons, & autre vermine qui s'engendrent par la corruption & puanteur des eaux; tous lesquels apportent de grands dommages aux hommes, au terroir, aux fruits, & au bétail de labeur, causans bien souvent des maladies, mortalitez, disettes & necessitez. Et bien que naturellement toutes ces choses puissent arriver ez lieux susdits: Dieu toutefois permet bien souvent qu'elles arrivent extraordinairement en des autres lieux où la disposition est contraire à telles choses: afin d'ouvrir les yeux des pecheurs & les occasionner d'avoir recours à son assistance; ainsi que nous voyons dans l'Ecriture sainte, puis que le Prophete Isaye au 29. ch. de son livre, menace de tempête & de foudre le peuple de Dieu qui habitoit la terre la plus fertile, & dominée d'un air le mieux temperé, & plus agreable du monde, à cause de leurs pechez, disant, *Visitabitur in tonitruo & commotione terra, & voce magna turbinis, & tempestatis.* Le Prophete David le seconde quand au Psalme 82. menaçant les pecheurs du fleau de Dieu, dit, *Ita persequeris eos in tempestate tua, in ira tua turbabis eos.* Et parlant de la gresle, des chenilles, sauterelles, & autres vermines qui gastent les fruits, dit au Psalme 104. *Posuit pluviam eorum in grandinem, ignem comburentem in terra ipsorum, & percussit vineas eorum, & ficulneas eorum, & contrivit lignum finium eorum. Dixit & venit locusta & Bruchus, cujus non erat numerus.*

Tous ces fleaux ont esté veus de nôtre temps, car en l'année 1633. au jour & feste de l'Assomption de Nôtre Dame la foudre donna contre l'eglise du lieu de Mezan, Dioecese de Carpentras en la Comté d'Avignon, qui tua & blessa plusieurs personnes, & entr'autres un bon & devot Religieux de l'Ordre de Saint François des Observantins Recollets, qui étoit à la chaire préchant pour la consolation des ames les loüanges de la Mere de Dieu. L'année precedente on a veu au Royaume de Naples brûler une grande estenduë de terroir, des villes & villages qui étoient en ce païs.

Environ l'année 1596. Il arriva une si grande quantité de daophins dans le port de Marseille qu'ils infectoient le port, crevoient les galeres & les vaisseaux, mangeoient les hommes qui tomboient dans l'eau, & forçoient les Marchands de fermer les magazins à cause de l'abondance des dauphins qui étoient sur le rivage tout le long du port; ce qui occasionna les Marseillois d'avoir recours aux prieres de l'Eglise, & de prier le Seigneur I. F. Bondini pour lors Evêque de Cavaillon, & aprés Archevêque d'Avignon (leur Evêque étant absent) d'aller à Marseille en qualité de Commissaire Apostolique député par la Legation dudit Avignon pour exorciser ces dauphins: lequel étant arrivé aprés deüe inquisition du dommage que le public en recevoit: les exorcisa, & en vertu de l'Exorcisme leur commanda de quitter le port, ainsi qu'en arriva, car dans moins d'une heure aprés l'Exorcisme les dauphins quitterent le port, & n'y

en demeurra pas un, bien qu'ils y eussent demeuré plus d'un mois & demy.

En l'année 1616. au mois de may arriva une si grande quantité de Sauterelles dans la Camargue terroir d'Arles qu'elles mangeoient les bleds, les prez, & les herbages, ce qui occasionna le Seigneur Gaspard de Laurens Archevêque dudit Arles, Prelat de grande charité & devotion, de connoître que les sauterelles étoient un fleau de Dieu pour les pechez des hommes; tout ainsi que celles qui étoient arrivées du temps de saint Gregoire de Tours, lesquelles avoient des lettres à leurs aisles, où l'on lisoit distinctement, *Ira Dei*, Et celles qui vinrent aux Allemagnes du côté d'Asie en l'année 1541. lesquelles ravageoient les bleds, les vignes, & les arbres; & desirant d'arrêter la colere de Dieu, & faire cesser ce fleau, eut secours aux prieres generales, & particulieres, assembla son Clergé, arbora la Croix, convoqua le peuple, & allant en procession dans la Camargue (aprés avoir fait un acte verbal du dommage que ces sauterelles faisoient à tout le terroir) il les exorcisa avec le même exorcisme qui est cy-aprés marqué; & donna commission à tous les Prêtres de la ville de faire le même, lors qu'ils en seroient requis. Cette sainte action fut la cause que ce fleau cessa. Et tout de même que les sauterelles d'Egypte s'allerent noyer dans la mer rouge à la priere de Moyse; aussi celles qui affligeoient le terroir d'Arles par la vertu de l'Exorcisme prirent le vol, & s'allerent noyer dans les estangs qui sont prés du lieu d'Istres & du Martigues le long de la mer.

D'autres fois ces fleaux sont causez par la malice de Sathan, Dieu le permettant ainsi pour éprouver la constance des gens de bien, & donner de la terreur aux méchans; ainsi que l'Ecriture nous atteste du Patriarche Job que Sathan ayant causé la foudre mit la maison de ce saint homme en fondriere, & accabla ses enfans dessous; causa la tempeste, laquelle fit dégast de ses champs, causa la mort de son bestail, & la perte de toutes ses richesses, le laissant dépourveu de toute sorte de commoditez temporelles.

Ce qu'ayant bien consideré en l'Eglise de Dieu depuis long temps, les Prelats ont pourveu à tels maux par des remedes spirituels afin que Dieu se rendit propice aux hommes, & empécher la malice de Sathan; non seulement par le son des cloches, l'exposition du tres-saint & adorable Sacrement de l'Autel en evidence, & par le brulement du cierge Pascal; lors qu'on descouvre quelque prochaine tempeste, ou entendant de grands tonnerres, & vents impetueux; mais encore on dresse des prieres, des oraisons, & des Exorcismes contre la Foudre, la Tempeste, les Vers, les Sauterelles, les Chenilles, & autre vermine qui nuisent aux hommes, au terroir, aux fruits, au bestail de labeur, & infectent les eaux; lesquels sont icy inserez pour la commodité des Curez.

Il faut noter toutefois que les Curez se pourront servir de l'Exorcisme contre la tempeste, toutes les fois qu'ils jugeront y avoir necessité, ayant au prealable demandé une fois pour toutes la permission au Seigneur Evêque Diocesain; mais pour les autres Exorcismes il en faut avoir la licence toutes les fois que la necessité s'en presentera; car les Seigneurs Evêques ne donnent point telle licence qu'au prealable ne leur soit attesté par témoins dignes de foy, & de croyance du mal que les chenilles, ou les vers, ou sansuës, ou sauterelles font tant sur terre que dans les eaux, non à un particulier, mais au public; dequoy son fisc doit faire verbal, (ainsi qu'on a veu pratiquer souvent en divers diocéses) ou les Fiscaux se sont portez sur les lieux afin d'informer les Superieurs du dommage, pour éviter les abus; car la moindre femme qui verroit six chenilles à ses choux viendront importuner le Coré de sa Parroisse pour aller exorciser son jardin.

EXORCISMUS contra imminentem Tempestatem Fulgurum & Grandinis.

Le Curé qui voudra faire l'Exorcisme doit estre vestu avec son Surpelis & son Estole, & sortant de l'Eglise ayant la Croix en main ou la faisant porter par quelqu'un des Clercs, se mettra en lieu où il puisse bien voir de quel costé la tempeste s'éleve, & commençant par le signe de la Croix, dit ce que s'ensuit.

† Per signum Crucis de inimicis nostris libera nos, Deus noster.

In nomine Patris † & Filii † & Spiritus Sancti † Amen.

Credo in Deum Patrem omnipotentem &c. *ad longum.*

℣. Kyrie eleyson. ℟. Christe eleyson.
℣. Kyrie eleison. Pater noster, &c.
℣. Adjutorium nostrum in nomine Domini.
℟. Qui fecit cœlum & terram.
℣. Sit nomen Domini benedictum.
℟. Ex hoc nunc & usque in sæculum.
℣. Exurge Domine adjuva nos.
℟. Et libera nos propter nomen tuum.
℣. Domine exaudi orationem meam.
℟. Et clamor meus ad te veniat.
℣. Dominus vobiscum.
℟. Et cum Spiritu tuo.

Oremus. Domine Jesu Christe, qui fecisti cœlum, & terram, mare & omnia quæ in eis sunt, quique flumini Jordanis benedixisti atque in eo baptizari voluisti & tuas sanctissimas manus, & brachia in cruce extendisti, quibus ac sem sanctificasti, obsecramus immensam pietatis & bonitatis tuæ abundantiam quatenus, & has nubes, quas ante me, & post me, & supra me, à dextris & à sinistris video aërem perturbare, dissolvere, & nihilare digneris, ut alligata potestas dæmonum impiè servientium deficiat, & turbetur, ad laudem tui Sanctissimi nominis, & potentissimæ Majestatis tuæ. Qui vivis & regnas in sæcula sæculorum. Amen.

Apres il se tourne contre la nuë, faisant le signe de la Croix, disant, Circundet te nubes Deus Pater † Circundet te Deus Filius † Circundet te Deus Spiritus Sanctus † Comprimat te Deus Pater † Comprimat te Deus Filius † Comprimat te Deus Spiritus Sanctus † Amen.

Sanctus Matthæus, Sanctus Marcus, Sanctus Lucas, Sanctus Joannes Evangelista, qui Christi Evangelium quatuor mundi partibus divulgarunt, ipsi suis meritis & precibus hanc tempestatem, à termino justo, & ab omnibus Christianorum finibus ab eodem Domino nostro Jesu Christo obtineant effugari & depelli.
℟. Amen.

EXORCISME. Et ego peccator, & Christi Sacerdos, seu Minister, licet indignus, auctoritate, & virtute ejusdem Dei, & Domini nostri Jesu Christi Summi Imperatoris, non mea potentia innixus, & confisus, vobis præcipio immundissimi Spiritus, qui has nubes aut nebulas concitatis, in virtute ejusdem Dei & Domini nostri Jesu Christi. Per sanctissimam ejus Incarnationem. Per sanctam Nativitatem. Per Baptismum & Jejunium ipsius. Per ejus sanctissimam Crucem † & Passionem. Per sanctam Resurrectionem. Per admirabilem Ascensionem. Per tremendum Adventum ejus & judicium. Per merita intemeratæ semperque Virginis Mariæ, & Sanctissimi vel Sanctissimæ, N. *Il faut nommer le Saint titulaire de l'Eglise ou Paroisse*, & per merita omnium Sanctorum, ut exeatis ab eis, & eas dispergatis in locis silvestribus & incultis. Quatenus nocere non possint hominibus, animalibus, fructibus, herbis, arboribus, aut quibuscunque rebus humanis usibus, deputatis. Per eundem Dominum nostrum Jesum Christum, qui venturus est judicare vivos & mortuos, & sæculum per ignem. ℟. Amen.

Ipse vobis imperat Dæmones, qui has nubes commoveris, de quo luce lucida dictum est. Hic est filius meus dilectus in quo mihi benè complacui. ℟. Amen.

Ipse vobis imperat qui sua sanctissima Cruce, Corporis sui sanctissimi in ea extensione aërem purgavit. ℟. Amen.

Ipse vobis imperat qui per Mortem suam, vos, principem vestrum, mortemque devicit & ligavit, atque æternæ gehennæ mancipavit ignibus. ℟. Amen.

Ipse vobis imperat qui Inferno spoliato surrexit à mortuis. ℟. Amen.

Ipse vobis imperat qui post quadraginta dies nube susceptus virtute sua ascendit in cœlum. ℟. Amen.

Ipse vobis imperat qui venturus est judicare vivos & mortuos, & sæculum per ignem. ℟. Amen.

Il faut qu'il montre la Croix en l'air, disant : Ecce lignum Crucis, fugite partes adversæ vicit enim vos, & mundum Dominus noster Jesus Christus Filius Dei Imperator summus, Leo de tribu Juda, radix David.

Alors il jettera d'eau benite en forme de Croix par les quatre costez. Que si la tempeste ne cesse, il faut qu'il dise les Litanies des Saints, & le Symbole de Saint Athanase. Quicunque vult salvus esse, *Les Antiennes*, Salve Regina, *&* Sub tuum præsidium confugimus. *Le Cantique*, Benedicite omnia opera Domini Domino. *Aprés il dira*, ℣. Benedicamus Patrem & Filium cum Sancto Spiritu.

℟. Laudamus & super exaltemus eum in sæcula.
℣. Ora pro nobis sancta Dei genitrix.
℟. Ut digni efficiamur promissionibus Christi.
℣. Exurge Domine adjuva nos.
℟. Et libera nos propter nomen tuum.
℣. Domine exaudi orationem meam.
℟. Et clamor meus ad te veniat.
℣. Dominus vobiscum.
℟. Et cum Spiritu tuo.

Oremus. Omnipotens Deus qui dedisti famulis tuis in confessione veræ fidei æternæ Trinitatis gloriam agnoscere, & in potentia majestatis adorare unitatem; quæsumus, ut ejusdem fidei firmitate ab omnibus semper muniamur adversis.

Protege Domine famulos tuos subsidiis pacis, & Beatæ Mariæ semper Virginis patrocinio confidentes à cunctis hostibus & periculis redde securos.

A domo tua quæsumus Domine spirituales nequitiæ reppellantur, & aërearum discedat malignitas tempestatum.

Effunde quæsumus Domine benedictionem tuam super populum tuum, & super fructus terræ ut his collectis ad laudem & gloriam tui sanctissimi nominis misericorditer dispensentur. Per Christum Dominum nostrum, ℟. Amen.

Oremus. Deus qui contritum non despicis gemitum, & mœrentium non spernis affectum, adesto precibus nostris quas tibi pro tribulatione nostra effundimus, easque clementer exaudi, ut quicquid contra nos diabolicæ atque humanæ moliuntur adversitates ad nihilum redigatur, consilio tuæ pietatis allidatur quatenus nullis adversitatibus læsi, sed de omni tribulatione & angustia erepti, in Ecclesia tua tibi gratias referamus. Dimitte Domine peccata nostra, & tribue nobis misericordiam tuam quam precamur ut humilitatem nostram attendas, vincula solvas, delicta deleas, tribulationem inspicias, adversitatem & tempestatem repellas; effectumque petitionis nostræ largiaris, supplices tuos clementer exaudias. Per Dominum nostrum Jesum Christum Filium tuum, qui tecum vivit & regnat in sæcula sæculorum. Amen.

L'Oraison finie, le Curé donnera la Benediction, en disant, Benedictio Dei Patris †, & Filij †, & Spiritus † Sancti descendat super nos, & super fructus terræ & maneat semper.

Autre Exorcisme contre les Sauterelles, Vers, Sansuës, Rats, Chenilles, Moucherons, & autre vermine qui corrompent l'air, & les eaux, qui gastent les blads, les vignes & les champs, qui nuisent aux fruits, aux hommes, & au bestail de labeur, tiré du Missel à l'usage de la Sainte Eglise Metropolitaine d'Arles, au folio 61. duquel on se sert à la necessité.

Avant que faire l'Exorcisme il faut que l'Officiant benisse l'eau à la façon du Rituel Romain, & à la façon qu'il se pratique tous les Dimanches.

Exorciso te creatura salis, &c.
Immensam clementiam tuam, &c.
Exorciso te creatura aquæ, &c.
Deus qui ad salutem humani generis, &c.
Commixtio salis & aquæ pariter, &c.
Deus invictæ virtutis auctor, &c.

Aprés il faut dire ce qui s'ensuit.

Oremus. Præsta quæsumus Domine tuum salubre remedium super hanc creaturam salis & aquæ ut ubicumque aspersa fuerit ad animæ & corporis proficiat sanitatem, fit in ipsa destructio Vermium, Locustarum, Chiniliarum, Murium, Culicum, Serpentium, & omnium Animalium fructibus terræ & aquis nocentium. Per Dominum nostrum Jesum Christum filium tuum, qui tecum vivit & regnas Deus.

Per omnia sæcula sæculorum. ℟. Amen. Dominus vobiscum. ℟. Et cum Spiritu tuo. Sursum corda. ℟ Habemus ad Dominum. Gratias agamus Domino Deo nostro ℟. Dignum & justum est. Verè dignum & justum est æquum

& falutare te autem creatura falis & aquæ adjuro te per Deum vivum. † Per Deum verum. †Per Deum fanctum.† Adjuro te per Deum qui te in principio fepatavit ab arida. † Adjuro te per Deum verum qui te de fonte Paradifi manare præcepit. † Adjuro te per eum qui te in Cana Galileæ fua potentia convertit in vinum. Qui fuper Mare ficcis pedibus ambulavit, & tibi nomen impofuit Sylcam, † Adjuro te per eum qui Naamam Syrum curavit, qui immiffo fale per manus Elyfei Prophetæ mundavit, dicens aqua fancta, aqua munda, aqua quæ lavat omnes fordities, mundet peccatum Adjuro te per Deum vivum † ut te mundam exhibeas, ne in te aliquod fantafma retineas, fed efficiaris fons exorcifatus & falus in te credentium. Ut ubicunque fueris afperfa, five in terris, five in aquis, five in fegetibus, arboribus, grangiis, domibus, agris, & oleribus, five in hominibus & feminis; five in pecoribus & jumentis, & aliis animalibus utilibus: ut quicquid ex te guftaverit vel fenferit fiat ei defenfaculum omnium Vermium, Murium, Locuftarum, Chiniliarum, & ferpentium: & quorumcunque animalium, fructus terræ, & aquas devaftantium, & etiam remedium vitæ fanitati. Ipfi quoque Vermes, & Locuftæ, &c. elongentur & fugiant ab omnibus prædictis, prout & quemadmodum elongatum eft cœlum à terra, lux à tenebris, fic feparetur ille fpiritus, immundus & omne genus animalis nocivi fructibus terræ, & ab omni gravamine hominum, feminarum, iocorum, feu pecorum, aut animalium naturæ humanæ proficientium quæ ex te guftaverit, feu fuper quibus afperfa fueris, per verbum & virtutem Domini noftri Jefu Chrifti. Qui cum Patre vivit & regnat Deus. Cui Cherubim & Seraphim fublimi throno fedentes, omnis profunditas abyffi, omnis latitudo perfpicua; Deus cujus voluntati quicquid refiftit, quicquid fervit, inimicus immundus fpiritus fermonibus erectum eft. Deus qui malignorum vires deftruis, & adverfantia famulis tuis malorum fpirituum tentamenta extinguis, Te Domine fupliciter exoramus ut ad defenfionem noftram placatus afpicias, & hujus falis & aquæ creaturam gratia tuæ benedictionis fanctifices † neceffariis purificationibus facias efficacem, ut quicquid hoc liquore fuerit afperfum, ab omni mundatiune fpirituum immundorum vacuum fiat & liberum, nihil ibi peftilentiæ morbidum Vermium, Serpentium, Locuftarum, & Chiniliarum, ceterorumque animalium nocivorum fructibus terræ ac humano generi, omnefque adverfarias poteftates patientis five latentis hujus inimici per hujus creaturam falis, & aquæ afperfionẽ, & tuam invocationem expellas. Nec ulla ibi Diaboli, ejufque miftrorum infidias ollatenus nocere permittas, ubi de tuo auxilio præfumitur, & nominis tui virtus invocatur Domine fancte Pater omnipotens æterne Deus præmittere digneris Spiritum fanctum tuum cum Angelo & Archangelo tuo ut defendat omnia prædicta fcilicet fegetes. Semina, Vineas, Arbores, Beftias, Agros, Aquas, Olera & alia fuper quibus hæc aqua afperfa fuerit, & homines & femioas qui ex ipfa guftaverint à Dæmonibus, Vermibus, Serpentibus, Locuftis Chiniliis, & quibufcunque animalibus nocivis eis & fructibus terræ, & aquis, ut fanctificetur nomen tuum in omni loco. Benedic † Domine hanc creaturam falis, & aquæ ut quibufcumque locis afperfa fuerit fugiant Demones, Vermes, Serpentes, Locuftæ, Chiniliæ, omniaque animalia fructibus terræ & aquis nocentia. Per nomen Domini noftri Jefu Chrifti quod vocatum eft, ipfa creatura meffis fiat alimentum omnibus qui ex ea utuntur. Per Dominum noftrum Jefum Chriftum filium tuum qui tecum vivit & regnat in unitate Spiritus fancti Deus Per omnia fæcula fæculorum. Amen.

Benedicto Domini noftri Jefu Chrifti defcendat fuper hanc creaturam falis & aquæ pariter. In nomine Patris †, & Filij †, & Spiritus Sancti † Amen.

Après avoir exorcifé de la forte l'eau, il faut en afperger le lieu offensé, foit il des Eaux, des champs, des Jardins, des Vignes, des Maifons, du Beftail & des Gens, avec un rameau d'herbe d'Ifope (s'il s'en peut trouver) & pendant que le Diacre ou un Prêtre fera l'afperfion s'ils font plus que d'un Preftre, l'Officiant avec les autres chanteront les Pfeaumes fuivans fous l'antienne Secundum magnam, *ou bien on pourra dire le tout.*

Antienne. Secundùm magnam.

Lætatus fum in his quæ dicta funt mihi, &c. *Pfal.* 121.

Nifi Dominus ædificaverit domum, *Pfal.* 126.

Deus in adjutorium meum intende. *Pfal.* 69.

Domini eft terra & plenitudo ejus. *Pfal.* 23.

Afferte Domino Filij Dei, afferte Domino. *Pfal.* 28.

Miferere mei Deus fecundum magnam. *Pfal.* 50.

Antienne Secundum magnam mifericordiam tuam.

Après fe mettant tous à genoux ils diront les Litanies des Saints, & à fon lieu l'officiant fe levera debout jettant de l'eau benifte fur le lieu offenfé, & fur le peuple dira: Ut fructus terræ, arbores, fegetes, animalia, aquas, & alia fuper quæ hujus aquæ unda fuerit afperfa à Serpentibus, Vermibus, Locuftis, Chiniliis, muribus & aliis fpiritibus immundis confervare digneris. ℟. Te rogamus audi nos.

Ut aquam iftam ad effugandos Dæmones, Vermes, Serpentes, Mures, Chinilias, Locuftas, omniaque animalia nociva humano generi. Benedicere † & fanctificare digneris. ℟. Te rogamus audi nos.

Et fe remettant à genoux achevera les Litanies, lefquelles finies il dira:

Oremus. Deus cui proprium eft mifereri femper & parcere, fufcipe deprecationem noftram, ut nos & omnes famulos tuos quos delictorum catena conftringit miferatio tuæ pietatis clementer abfolvat. Per Chriftum Dominum noftrum. ℟. Amen.

Effunde quæfumus Domine benedictionem tuam fuper populum tuum, & fuper fructus terræ ut abfque læfione collecti ad laudem & gloriam tui fanctiffimi nominis mifericorditer difpenfentur. Per Chriftum Dominum noftrum. ℟. Amen.

℣. Oculi omnium in te fperant Domine. ℟. Et tu das illis efcam in tempore opportuno.

℣. Aperis tu manum tuam. ℟. Et imples omne animal benedictione.

℣. Domine exaudi orationem meam.

℟. Et clamor meus ad te veniat.

℣. Dominus vobiscum. ℟. Et cum Spiritu tuo.

Oremus. Præces nostras quæsumus Domine clementer exaudi ut qui juste pro peccatis nostris affligimur, & hanc Vermium, Locustarum, Chiniliarum, Murium, Serpentium, Culicum & aliorum animalium persecutionem patimur, pro tui nominis gloria ab ea miseria liberemur. Per Christum Dominum nostrum. ℟. Amen.

Oremus. Omnipotens sempiterne Deus omnium bonorum remunerator, & peccatorum maximé miserator in cujus nomine omnia genua flectuntur, cœlestia, terrestria, & infernalia, tua potentia nobis peccatoribus omnipotens concede; ut quod de tua misericordia confici agimus per tuam gratiam efficacem consequamur effectum: quatenus hos pestiferos Vermes, Mures, Locustas, Chinilias, & Serpentes, aut alia animalia per nos servos tuos maledicendos maledices, segregando segreges, exterminandos extermines, ut per tuam clementiam ab hac peste liberati gratiarum actiones majestati tuæ libere conseramus. Per Christum Dominum nostrum. ℟. Amen.

Aprés il fera le present Exorcisme.

Exorciso vos pestiferos Vermes, Locustas, Chinilias, Culices, Serpentes, & alia animalia nociva, per Deum Patrem omnipotentem, & Jesum Christum Filium ejus, & Spiritum Sanctum ab utroque procedentem: ut confestim recedatis ab his Campis, Vineis, Aquis, pratis & Curtilagiis, ne amplius in eis habitetis, sed ad ea loca transeatis; in quibus nemini nocere possitis: pro parte omnipotentis Dei, & totius curiæ cælestis & Ecclesiæ sanctæ Dei vos maledicens: quod quocunque ieritis sitis maledicti deficientes de die in diem in vos ipsos, & decrescentes: quatenus reliquæ de vobis nullo in loco inveniantur nisi necessariæ ad salutem, & usum humanum quod præstare dignetur qui venturus est judicare vivos & mortuos, & sæculum per ignem. ℟. Amen.

Cet Exorcisme se peut repeter par plusieurs fois, & en divers jours suivant la necessité, & ainsi que le Superieur l'ordonnera.

Remede universel. Prenez huit onces de suc de mercuriale, huit onces de suc de mauves communes, huit onces de fleurs ou de suc de feüilles de pécher, huit onces de verjus, quatre onces de suc de feüilles de violettes, & autant de suc de bourrache, aprés les avoir purifiez au feu, ajoutez dedans demi livre de sené, deux onces de rhubarbe, une once d'agaric, deux onces de polipode concassé, deux dragmes de sel de tartre en poudre, une once de fenoüil, deux dragmes de canelle, mettez le tout infuser dans un pot de terre bien bouché une nuit entiere sur des cendres chaudes, coulez le lendemain l'infusion, & aprés l'avoir fortement pressée, jettez dedans deux livres de sucre, ou deux livres & demie de miel, & la mettant sur le feu, faites la cuire en consistance de sirop.

La dose sera depuis une once jusqu'à deux, le prenant pur, ou delayé dans un verre de petit lait, ou de tisanne.

Ceux qui voudront qu'il fasse plus d'éfet, le méleront avec une infusion de deux dragmes de sené, ou d'une dragme de rhubarbe, ou dans une decoction de deux onces de tamarin; ou dans deux verres de petit lait ou de quelque tisanne que ce soit. Ainsi on reglera sur l'âge, & la delicatesse des personnes. Cependant l'on doit étre persuadé que ce remede est doux & benin, & qu'on en peut donner hardiment aux femmes grosses & aux enfans.

Remedes en faveur de ceux qui ne sont pas commodes.

Pituite purgée. Les remedes étrangers simples qui purgent la pituite, comme l'agaric, le carthme & le turbith, ne sont point icy compris non plus que les composez, comme le diaphenic, & la tablette diacarthamy, parce qu'ils ne sont pas à l'usage de nos pauvres.

Pituite. Les remedes qui se trouvent en nôtre climat qui purgent la Pituite au premier degré, & en faveur de ceux qui ne sont pas riches, le suc des tendrons de couleurée, autrement brionia, pris depuis une dragme ou deux, épaissi avec un peu de miel & d'écorce d'orage, ou bien les mêmes tendrons boüillis avec la racine de souchet quand la couleurée commence à pousser.

2. Les feüilles d'asarum autrement cabaret depuis douze jusqu'à vingt grains, boüillies dans un peu de vin avec feüilles de menthe ou melisse, purgent la pituite; comme aussi la racine donnée en poudre depuis une dragme jusqu'à deux, mais l'un & l'autre excitent souvent le vomissement.

3. La substance des feüilles ou la semence de Jenet d'Espagne que nous cultivons dans nos jardins donnée dans le vin avec un peu de la racine de souchet, depuis une dragme jusqu'à deux & en decoction ou infusion jusqu'à demy once.

Les remedes qui purgent au second degré la pituite, sont, 1. l'Hermodate qui se donne en poudre depuis une dragme jusqu'à une dragme & demy avec un peu de sucre & écorce de citron ou de canelle, il tire la pituite des jointures, & sert particulierement à la goute. Gardezvous de tomber dans l'erreur de quelques Chirurgiens de campagne qui ne craignent point d'employer au lieu d'hermodate la racine de cette plante qui vient dans nos prez, qu'on appelle Ephemerum ou saffran de prez, à cause qu'il a les fleurs semblables au saffran, car celuiey n'a do tout point les qualitez d'hermodate.

2. Le suc de bayes ou graines de l'arbrisseau nommé Rehamnus cathartricus, autrement l'épine aux teinturiers, dont vous prendrez deux cueillerées avec un peu de vin d'absynthe, ou vous en ferez le syrop avec du miel & feüilles d'absynthe, dont vous prendrez depuis une once jusqu'à deux, ou bien au lieu de feüilles d'absynthe, vous ajouterez au syrop sur la fin, de la canelle en poudre, ou de l'écorce de citron sechée.

Les remedes du troisiéme degré, qui tirent puissamment la pituite du cerveau & des jointures, sont les feüilles de la laureole, que les Herboristes appellent Daphonides, dont les feüilles qui sont prises en decoction depuis une dragme jusqu'à deux, & en substance depuis douze grains jusqu'à un scrupule. Vous les corrigerez avec l'écorce de citron ou la racine, de souchet.

2. La poulpe ou chair de coloquinte qui sert particulierement aux apoplexies & afflic-

tions soporeuses, & donnée depuis dix grains jusqu'à douze avec un peu de canelle : elle se prend avec des pruneaux ou le pain à chanter à cause de son amertume.

Lorsque vous voudrez faire des medecines composées, vous ferez des decoctions des feüilles de sauge, melisse, fenoüil ou thim, dans lesquelles vous employerez les purgatifs susdits selon vôtre intention.

Les remedes qui purgent l'humeur melancolique au premier degré, pour les pauvres.

1. Le tartre cru au poids d'une dragme, ou la creme de tartre qu'on fait fondre dans un boüillon jusqu'à x. dragmes.

2. Le polypode de chene purge doucement l'humeur melancolique si vous en faites boüillir demi once avec les boutons d'houblon & les pommes renettes.

3. Le sené est le remede le plus commode, le plus familier, & le plus universel qui soit au monde, & je puis dire qu'il profite aux pauvres & aux riches, aux jeunes & aux vieux; les enfans ni les femmes grosses ne sont point interessées par son usage qui ne peut nuire à personne; il n'allume pas par sa chaleur les humeurs, il ne ronge point les intestins & ne brule point les entrailles, il purge doucement toutes sortes d'humeurs : il purge la melancolie & la bile, si vous en faites infuser demi once dans deux verres de lait clair, & si vous le donnez le matin à une heure l'un de l'autre, ce qui peut être reiteré aux longues maladies qui dependent des obstructions causées par les humeurs : il purge aussi la pituite, & la tire du cerveau, du mesantere, & de l'estomac, comme la bile & la melancolie, du foy & de la ratte : il ne se donne pas seulement en infusion, mais aussi en substance, car il purge fort bien si vous en prenez une dragme, avec demi dragme de créme de tartre, avec un peu d'écorce de citron pour en faire une poudre d'une prise, ou si la dragme est mêlée avec un peu de sirop pour le donner en forme de pilule.

Que si vous voulez avoir un remede commode & familier pour les pauvres, c'est de prendre au temps de vendanges quatre peintes de vin blanc doux, mesure de Paris, & avant qu'il ait boüilli le mettre dans une bouteille avec trois onces de bon sené & deux dragmes d'écorce ou pellure de citron, pour le reserver pour l'usage, bouchant la bouteille, aprés que le vin aura boüilli : ce remede toûjours prêt lâche le ventre, si vous le donnez le matin depuis un demi verre jusqu'à un verre, & sert étant reiteré à la guerison de longues maladies. Vous pourrez faire infuser les feüilles d'absynthe pour en user en forme de vin d'absynthe ; car il fortifiera en purgeant doucement.

Au reste quoy que je n'employe en ce Traité presque point de remedes étrangers, il faut que j'avoüe que nous ne pouvons nous passer de sené en medecine, que l'arbrisseau que nous avons en France, appellé Sena Colutea, n'a point de qualité approchante de cette plante, & par une providence particuliere de Dieu, ce remede, sans grand frais, peut être distribué aux pauvres, puis qu'il est rendu commun aux quatre parties de l'univers.

Les remedes qui purgent l'humeur mélancolique au second degré, sont,

1. La racine du vray ellebore noir, que Mathiole appelle, à fleurs rouges. Vous le preparerez en le faisant infuser dans le vin blanc, ou de fort vin aigre tiede, & en suite vous le ferez secher pour le reduire en poudre, que vous donnerez depuis quinze grains jusqu'à demi dragme en substance & en infusion, ou plûtôt dans une longue decoction avec des pommes renettes & un peu de canelle ; en passant la decoction vous le donnerez depuis une demi dragme jusqu'à une dragme, ou si vous voulez encore rendre la prise de ce remede plus facile, vous prendrez une pomme cruë dans laquelle vous mettrez les racines d'ellebore preparées & desséchées comme dessus, & aprés avoir laissé les racines durant un jour dans ladite pomme, vous la mangerez cruë lorsque vous aurez ôté ledit ellebore.

Si vous voulez faire une medecine composée pour purger l'humeur melancholique, vous ferez une decoction avec demy once de polipode, & sommites de houblon, ou pommes reynettes, coupées par tranche, dans laquelle vous ferez infuser trois dragmes de sené avec écorce de citron ou anis ; & si vous voulez purger fortement, vous ajouterez deux grains d'ellebore preparé.

Remedes qui purgent la bile au premier degré, c'est-à-dire, doucement en faveur de ceux qui ne sont pas riches.

1. Un boüillon d'herbes rafraichissantes, dans lesquelles auront boüilli au printemps vingt roses pâles ou environ, & en automne pareille quantité de roses blanches de damas, ou musquê, ou bien vous ferez infuser toute la nuit lesdites fleurs dans un peu d'eau sur les cendres chaudes, & mélerez le matin l'infusion avec ledit bouillon, qui purgera benignement la bile.

2. Le suc des mêmes roses pales ou de damas, depuis une once jusqu'à deux, mêlé avec un peu d'orge sert au même effet; ou vous garderez l'infusion desdites roses dans une bouteille toute pleine, versant un peu d'huile d'olive dessus pour mieux la conserver, ou vous ferez le sirop de neuf infusions, pour vous en servir en tout temps, prenant une once dudit sirop : quelques-uns usent avec utilité d'une demy once de conserve de rose pale, & en suite prenent un bouillon rafraichissant.

3. Deux pincées de fleurs de cerisier ou pécher, qui auront infusé la nuit dans un peu d'eau & mêlées dans un boüillon, ou prises avec une salade lâchent le ventre : vous pourrez en faire secher pour en avoir en hiver, en augmentant la quantité.

4. L'écorce moyenne du frangula, qui vient dans les bois en divers lieux, étant séchée à l'ombre, & prise en poudre depuis une dragme jusqu'à une dragme & demi, ou en decoction & infusion, jusqu'à deux dragmes en la corrigeant avec un peu d'écorce de citron, purge doucement la bile.

5. La poudre de fleurs ou semence de violettes seches, depuis une dragme jusques à deux, prise dans un boüillon d'herbes rafraichissantes, ou premier boüillon de pois purge le ventre.

6. Le lait clair pris le matin au prin-temps

depuis one chopine jusqu'à trois & plus, purge la bile au corps deseché ; le jus de pruneau doux pris avant le repas, sert aux mêmes effets.

7. Le sirop violat recent, fait par infusion des fleurs de violettes, sans ôter le verd de la fleur purgent davantage que le commun qui est de plus belle couleur mais de moindre effet, les remedes qui emportent plus fortement la bile au second degré, sont,

1. La racine de rhubarbe qui se cultive dans nos jardins, appellée par les autheurs Hypolapathum, Rotundifolium, ou Pseudora centorium, qui est une plante ayant les feüilles plus larges que la bette & quoy qu'elles ne soient reçûës de quelques-uns pour tenir la place de la rhubarbe que les pais étrangers nous fournissent, neanmoins l'authorité & l'experience des plus celebres Medecins nous a fait connoître qu'elle purge la bile en fortifiant & resserrant, & si vous la donnez au cours de ventre & dissenterie depuis une dragme jusques à deux en infusion, & en substance sechée & pulverisée jusqu'à une dragme. Ce que j'ai remarqué par l'usage, c'est qu'elle est un peu moins purgative, & plus astringente que la rhubarbe des pais éloignez ; ainsi vous pourrez en augmenter la dose.

Deux pincées de fleurs de petite centaurée ou fiel de terre, boüillies dans deux verres de lait clair reduits à un verre, y ajoûtant sur la fin du reglisse pour corriger l'amertume, ou la poudre de cette plante prise au poids d'une dragme dans le jus de pruneaux doux.

Je ne puis assez estimer les feüilles de la plante appellée Gratiola, des effets de laquelle je suis persuadé par une longue experience. Elle croit aux lieux humides & marecageux, ayans assez de raport avec les feüilles d'hyssope, sinon que les feuilles de gratiola sont un peu plus longues & plus larges : je pourrois appeller cette plante le sené de la France, puis qu'elle purge comme celuy-cy la bile, la pituite & la melancolie ; elle est un peu plus forte dans son operation que le sené ; ce qui se fait peut-estre à cause que sa faculté est plus entiere en ce pais, que celle du sené quand il est transplanté. Vous donnerez ses feuilles vertes ou seches en substance depuis demy dragme jusqu'à une dragme, & en infusion depuis une dragme jusqu'à deux dragmes, Vous le pouvez donner en asseurance jusqu'à cette dose au commencement des fiévres tierces, bâtardes, de la quotidienne, & même de la quarte : pour moy je n'ay jamais remarqué aucun mauvais effet de cette plante, car si elle excite par fois les vomissemens, c'est sans aucun éfort. Quelques-uns s'en servent utilement pour aiguiser les lavemens durant l'hiver, faisant boüillir un peu de feüille seche de cette plante avec la decoction ordinaire des lavements.

Vous pourrez encore avec cette plante de gratiola preparer un sirop par une legere ebulition & decoction de ses feuilles dans une suffisante quantité d'eau ; & aprés une forte expression luy donner consistence de sirop avec le miel ou le sucre, & vous trouverez que deux cueillerées de sirop purgent benignement la bile : une seule cueillerée suffira aux enfans, & vous les rendrez specifiques pour les vers ; si vous faites infuser les feüilles de Scordium avec les feuilles de cette plante, pour en composer un sirop.

Les remedes qui purgent l'humeur bilieuse au troisiéme degré, sont,

La scamonée qui est donnée depuis six grains jusques à quinze, & communément preparé à la vapeur du soulfre ; mais comme l'experience fait connoitre que la scamonée par son acrimonie blesse souvent l'estomach & les intestins, & que par sa chaleur elle excite la fievre, elle sera mieux corrigée si vous la faites bouillir avec la racine de reglisse qui adoucit & tempere sa qualité : vous la donnerez ainsi preparée avec une cueillerée de sirop de roses pales que vous mélerez avec un verre d'eau de chicorée, ou vous en prendrez douze grains en poudre avec demi dragme de creme de tartre, que vous donnerez avec une pomme cuite, & en suite un boüillon rafraichissant; vous vous abstiendrez de la donner au corps échauffé & desseché, elle sert particulierement à tirer les serositez bilieuses des parties éloignées.

Si vous voulez faire une medecine composée pour purger la bile, vous ferez une decoction avec les racines de chicorée sauvages, & feüilles d'oseilles rondes avec une pincee de fleurs de petite centaurée dans laquelle vous ferez infuser une pincée de roses pales ou de roses musquées.

Vous pouvez preparer un autre remede qui vous purgera davantage avec deux dragmes de la plante de Gratiola susdite que vous ferez boüillir avec six pruneaux doux, prenant aprés l'ebullition les pruneaux & leur jus épaissi en consistence de sirop, & ce remede est propre à ceux-mémes qui ont aversion de toute sorte de medecine.

Les remedes purgatifs que nous avons décrits, ne sont pas les seuls qui purgent par le ventre, car les lavemens aident leur operation, preparant le ventre à les recevoir & servent particulierement à rafraichir, & évacuent les gros excremens, dont la retenuë cause beaucoup d'incommoditez, puisqu'au sentiment d'Hypocrate, le ventre paresseux laisse une confusion & un desordre dans l'œconomie naturelle, & trouble même les autres fonctions, faisant sedition dans les parties.

Il faut simplement rafraichir dans les grandes intemperies chaudes, vous vous servirez de lavement fait d'une chopine d'ozicrat, c'est-à-dire, d'une chopine d'eau dans laquelle vous mélerez six cueillerées de vinaigre.

S'il faut lâcher le ventre en rafraichissant, vous ferez decoction des feüilles de mauves, violiers & mercuriale avec le lait clair, y mélant deux onces de miel commun, ou d'huile de lin, S'il y a grande constipation, vous prendrez la decoction susdite & y mélerez, si c'est en été six cueillerées de suc de mercuriale, & si c'est en hyver vous ferez boüillir demy once de bon sené.

Dans les coliques venteuses & pituiteuses, vous donnerez un lavement d'une decoction de feüilles de sauge, absynthe, fenoüil & fleur de camomille, y mélant six onces de vin émetique particulierement si la douleur est opiniâtre.

Aprés

Aprés des lavemens purgatifs, si la douleur continuë vous ferez une decoction d'une peinte de vin clair avec les feüilles & fleurs susdites reduite à une chopine, y mêlant quatre onces d'huile de Camomille, ou bien quatre onces d'huile de noix seule.

Aux Coliques nephretiques, les lavements seront d'une decoction de feüilles de parietaire, seneçon, violiers, fenoüil, y mêlant deux onces de suc de mercuriale, ou six dragmes therebentine délayée avec un jaune d'œuf.

Au commencement du cours de ventre vous donnerez un lavement detersif fait d'une décoction d'orge, de son, & fleurs de camomilles, délayant deux onces de miel écumé, que si vous voulez que le lavement soit astringent, lors que le cours de ventre continuë, vous ferez une decoction de feüilles de plantin, bouillons blans & fleurs de roses rouges avec eau ferrée, y delayant le miel écumé avec deux jaunes d'œufs.

Durant la dissenterie, pour appaiser la douleur, vous preparerez un lavement avec une chopine de lait avec lequel vous ferez boüillir deux ou trois pincées de semencê de lin, y délayant deux jaunes d'œufs.

Les suppositoires se font avec une once de miel que vous aurez fait épaissir par la cuisson, auquel étant refroidy vous y ajoûterez un peu de sel. Vous pourrez aussi vous servir à même intention de l'écume du sucre épaissie par sa cuisson: que si cela n'est suffisant pour lâcher le ventre, vous y ajoûterez vingt quatre grains de poudre coloquinte; aux enfans le savon ou une côte de poirée ointe de beurre peut servir.

Vomitoires. L'humeur qui n'a pas cedé au remede purgatif, est souvent emportée par le vomitoire, quand l'inclination de la nature, de la qualité de l'humeur, & de la saison, fait une prompte, seure & facile évacuation; car il est asseuré que l'humeur bilieuse s'évacuë plus facilement par le vomissement que les autres; que l'esté entre toutes les saisons y est plus propre, & que ceux qui sont sujets aux maladies de poitrine vomissent avec plus de difficulté & de peril que les autres.

Nous remarquerons trois degrez aux vomitoires, comme aux purgatifs cy dessus.

Les vomitoires qui évacuent doucement & au premier degré, sont,

1. Une chopine d'eau que vous ferez boüillir avec quatre ressorts ou raves concassées, & reduites à demy septier, y mêlant trois ou quatre cueillerées d'huile d'olive, que vous donnerez tiede aprés le repas, deux onces de jus de ressorts mêlez avec un verre d'eau d'orge tiede, ont le même effet.

2. Un demy septier d'oxicrat tiede ou d'eau, sur laquelle vous mêlerez deux ou trois cueillerées de vinaigre, un grand verre d'hydromel simple que vous preparerez avec deux pintes d'eau, & quatre onces de miel que vous ferez boüillir en écumant, jusqu'à ce qu'il n'écume plus.

Vous donnerez deux onces d'oximel avec un verre d'eau tiede, & vous preparerez l'oximel en faisant cuire deux livres de miel que vous écumerez, ajoûtant peu à peu une livre de vinaigre blanc jusqu'à une consistance liquide.

Les fleurs de genest d'Espagne que nous cultivons dans nos jardins qui auront infusé dans un verre d'eau au poids de deux dragmes. Les branches de la même plante qui auront boüilli au poids de demy once, en donnant la decoction dans un boüillon gras, excitent le vomissement.

Les remedes qui excitent le vomissement au second degré, sont,

1. Une demy once de racine de cabaret ou asarum boüilli avec une chopine d'eau d'orge & reduite à demy septier ou la decoction de douze feüilles de la même plante avec la même eau, ou le suc des mêmes feüilles avec un verre de vin blanc tiede.

2. La racine de Gratiola ou de Cyclamien, donnée en substance au poids de demy dragme dans un boüillon gras, ou en infusion dans du vin blanc ou hidromel au poids d'une dragme.

3. La poudre de la racine de concombre domestique ou de melon, donnée en substance dans une liqueur convenable jusqu'à une dragme.

3. L'écorce de la racine de sureau ou d'hyeble, prise en substance au poids d'une dragme dans un boüillon gras, où vous aurez fait boüillir un peu d'écorce de citron. Le suc des mêmes racines donné dans une liqueur convenable depuis deux dragmes jusqu'à trois. Les fleurs d'hyeble & de genest commun ont la même proprieté.

la semence de Colutea autrement Baguenaudier que nous cultivons dans nos jardins donnée en substance jusqu'à deux dragmes dans une suffisante quantité d'hydromel.

Les remedes qui excitent le vomissement au troisiéme degré, sont,

1. Trois onces vinaigre distillé avec la mie de pain de segle, purge puissamment par le vomissement: & ce remede est employé utilement pour guerir les fievres intermittantes opiniâtres, quand il est donné au commencement de l'accés.

2. Le vitriol blanc donné dans un boüillon gras depuis une demy dragme jusqu'à une dragme, excite fortement le vomissement & ne nuit point à l'estomac, si vous le corrigez avec un peu d'écorce de citron.

3. Le suc du fruit de concombre sauvage que vous avez tiré en piquant le fruit, donné dans du vin blanc depuis quatre grains jusqu'à huit avec un peu d'écorce de citron.

4. La racine d'hellebore blanc qui aura infusé durant un jour dans un peu de vinaigre rosat, étant dessechée & mise au poids de douze grains dans une pomme de coin, excite le vomissement si vous pressez le coin, & si vous en mettez le suc dans un boüillon ou un verre de vin clairet.

5. La plante de Nicotiane autrement Petum ou Tabac, qui est maintenant cultivé dans nos jardins, est un puissant vomitoire, si vous en faites boüillir huit ou dix feüilles avec l'eau que vous donnerez quand elles y auront infusé aprés l'ébullition. Le suc des dites feüilles donné depuis une dragme jusqu'à deux dans un boüillon ou vin blanc, produit le même effet, ce n'est pas que cet effet ne soit different selon la diversité des sujets; car le tabac purge les uns par le vomissement, & les autres par les selles; il fait dormir & veiller,

il excite aux uns l'éternuëment, & fait cracher les autres; il enyvre & desenyvre; tellement que c'est un prothée en medecine, mais un remede presque universel, puis que de cette plante vous tirez un esprit acide contre les maladies d'asthme & d'obstruction, une huile contre les playes & un sel contre les ulceres opiniâtres, qui est encore un puissant dissolvant contre toutes les humeurs rebelles aux autres remedes.

Pour faire l'eau vegetale il faut preparer le tartre de la maniere qui suit.

Prenez une demy livre de tartre bien épuré & mêlé avec une once de limaille d'aiguille, faites boüillir dans un pot de terre verniffé quatre livres d'eau de pluye, versez-y doucement le mélange du tartre & de l'acier, faites les boüillir ensemble autant de temps qu'il en faut pour faire cuire un œuf molet, coulés aussi-tost au travers d'un blanchet, agitez la liqueur jusqu'à ce qu'elle soit refroidie, & vous aurez une poudre, qui étant seche sera verdâtre & étincelante, dont vous pourrez user dans les obstructions depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Prenez une once & demi de tartre martial cy dessus bien pulverisé, faites boüillir vingt pintes d'eau de riviere dans une chaudiere, & quand l'eau bout, jettez la poudre peu à peu, laissez boüillir le tout une heure durant, & étant refroidie vous verserez ladite eau dans un autre vaisseau pour l'usage.

Cette eau leve les obstructions de toutes les parties du ventre inferieur & particulierement du foye & de la ratte, en temperant l'intemperie chaude desdites parties. Vous en prendrez durant vingt jours quatre verres chaque matin à jeun, trois heures avant le diner, vous faisant purger au commencement, au milieu, & à la fin desdites eaux.

Il a esté communiqué au public depuis peu une maniere d'eau vegetale dont je vous donne la description, en vous laissant le choix de celle qui vous agreera davantage.

Prenez deux pintes d'eau de fontaine ou de riviere, mesure de Paris, que vous verserez toutes bouillantes dans une terrine où vous aurez mis demy once de creme de tartre en poudre avec le poids de deux dragmes de tartre calcine: il se fera une ebulition qui durera peu; vous aurez l'eau vegetale: à laquelle vous ajoûterez encore pareille quantité d'eau de fontaine ou de riviere pour en prendre chaque matin la quantité susdite.

Pour calciner le tartre vous en mettrez une livre sur les charbons ardents jusqu'à ce qu'il soit blanc, puis le mettant dans une terrine, vous verserez dessus une pinte d'eau bouillante que vous laisserez refroidir pour avoir le tartre calciné que vous employerez à faire l'eau vegetale.

Pour rendre l'eau vegetale plus forte, vous ajoûterez à chaque verre quatre gouttes d'esprit de nitre.

Prenez deux onces de tartre de Montpellier pulverisé, & une dragme de limaille d'acier ou de fer tout pur, & non preparé, faites bouillir vingt pintes d'eau dans une chaudiere, & mettez y la poudre peu à peu, puis laissez bouillir le tout une heure & l'ôterez du feu, & quand l'eau sera froide, vous la verserez doucement dans d'autres vaisseaux, vous la mettrez dans des bouteilles de verre pour la conserver.

Cette eau est fort aperitive, & désopile les parties du ventre inferieur, previent les hydropisies qui naissent des obstructions & de la chaleur des entrailles, vous vous en servirez comme de la precedente.

Prenez six pintes mesure de Paris d'eau de fontaine, de pluye ou de riviere dont vous remplirez un vaisseau de grais ou de terre, mettez-y demi once de coupe-rose ou vitriol romain du plus verd & clair sans le piler; & si le vaisseau est plus grand, à proportion, puis vous le boucherez afin que l'air n'y entre, & le mettrez sur un ais élevé ou sur une table, & laisserez ainsi infuser, sans le remuer, deux fois vingt-quatre heures, aprés ledit temps vous tirerez le tiers, ou au plus la moitié de ladite eau doucement tant qu'elle se tirera claire, & puis vous la tirerez avec une tasse ou cueiller, sans remuer, crainte de remuer le fond, & quand vous aurez encore laissé rasseoir ladite eau durant vingt-quatre heures, vous tirerez le second tiers de ladite eau & puis laisserez le fond, c'est-à-dire, l'autre tiers de l'eau qui est au fond, qui ne se boit point, mais est reservée à d'autres usages, vous mettrez les deux premiers tiers de cette eau dans les bouteilles de verre plutôt que de terre, afin qu'elle ne s'évapore point, & pour cela on pourra se servir d'un entonnoir & mettre sur la bouche un linge blanc pour passer & faire couler ladite eau plus claire & nette dans ces bouteilles.

Vous commencerez l'usage de cette eau aprés avoir esté purgé, & en prendrez chaque matin deux ou trois verres quinze jours ou trois semaines, & en pourrez continuer l'usage jusqu'à deux ou trois mois durant les maladies longues & habituelles.

Cette eau guerit les chaleurs de foye & de reins; la gravelle & les douleurs de tête causées par les vapeurs que la chaleur éleve du ventre inferieur; elle est utile à la guerison de l'hydropisie dependante de la même intemperie, & de toutes les maladies qui ont leur source de la chaleur ou de l'obstruction des visceres. On s'en sert heureusement dans les fievres intermitantes; mais je ne peux taire ce que j'ay connu par experience que cette eau guerit miraculeusement les fievres quartes, si vous en donnez deux verres dans le commencement du frillon; ce que vous pourrez reiterer en d'autres accez; & si vous trouvant en campagne vous n'avez cette eau preparée, vous prendrez douze grains de vitriol romain, que vous ferez infuser douze heures dans deux verres d'eau que vous prendrez.

J'ay à vous avertir que vous pourrez rendre cette eau plus ou moins forte, selon les necessitez, dans lesquelles les pauvres consulteront les Medecins Charitables, c'est un avantage qu'ils trouveront dans ces eaux artificielles par dessus les minerales naturelles que vous ne pouvez faire plus fortes qu'elles ne sont dans leurs sources, qui d'ailleurs sont souvent mélangées de qualitez veneneuses d'arsenic, qui causent de tres-mauvais effets.

Mais pour ce qui est des fondrilles ou le dernier tiers qui se trouve au fond de cette eau vous en tirerez un grand effet, si vous la mettez chauffer dans une écuelle d'étain ou de terre, y faisant tremper des compresses pour les appliquer sur les playes, ulceres, érysipeles, les dartes, brûlures, gale & autres infections de la peau, vous pourrez aussi vous en servir pour appliquer sur les parties enflammées, & ce qui est de grande épargne pour les pauvres, c'est que cette eau seule est tres propre pour faire des lavements.

Prenez une livre de limaille d'acier, & deux livres de tartre de Montpellier, que vous mettrez dans une terrine vernissée, vous verserez une fois chaque jour durant un mois ou environ, de l'eau de vie, qui doit surnager la matiere, & lors que la matiere sera imbibée de cette liqueur, vous separerez ladite matiere en deux parties, desquelles l'une sera separée pour être sechée petit à petit sans feu ni soleil, pour en faire des pates qui seront reservées pour l'usage.

Sur l'autre partie de cette masse vous verserez chopine d'eau de vie que vous retirerez lors qu'elle aura pris une teinture rouge, qui sera quatorze ou quinze heures aprés, vous en verserez des nouvelles sur ladite matiere & vous continuerez jusqu'à ce que la matiere susdite ne donne aucune teinture à l'eau de vie.

Vous vous servirez de cette liqueur & la passerez par la manche d'hypocrat, mettant un carteron de sucre ou environ sur une livre de la ditte liqueur dont on pourra prendre une cuillerée à jeun, ou bien mettre quelque goutte dans un verre d'eau jusqu'à ce qu'elle en prenne la teinture, que vous prendrez le matin en forme d'eau minerale, qui leve toute sorte d'obstructions du ventre inferieur.

Quant à ce qui regarde l'autre partie de la masse susditte, qu'on peut appeller pierre d'acier, vous en ferez des eaux minerales & artificielles en touchant l'eau de chaque verre une fois ou deux de ladite pierre, qui la fera en un moment changer de couleur & de saveur; vous prendrez deux verres de cette eau chaque matin durant quinze jours pour corriger l'intemperie chaude du foye & de la ratte, & desopiler toutes les parties du mesantere, & des entrailles.

Les remedes qui purgent les Serositez au premier degré, pour les pauvres.

1. Le suc d'iris, ou flambe à fleur, violette qui se cultive dans nos jardins, étant fraichement tiré, & donné avec un peu de canelle ou d'écorse de citron au poids de deux onces, y mélant un peu de sucre; ou bien vous les ferez épaissir avec un peu de miel & en donnerez une once. La racine de la même plante boüillie dans l'eau prise le matin purge aussi les serosités; quelques uns y mélent un peu de vin blanc.

2. La racine de la plante que nous cultivons dans le jardin, appellée ordinairement la merveille de Perou, ou Mirabilis Perceviana, prise au poids d'une dragme en substance, ou de deux dragmes en infusion ou decoction dans le vin blanc, tire doucement les serositez.

Les remedes du second degré qui purgent plus fortement les serositez, sont,

1. L'écorce de la racine d'Esculа, ou celle de tous les tithimales, qui ont la proprieté de purger les serositez, vous preparerez cette écorce en la faisant infuser durant un jour dans du vinaigre, & la donner ainsi preparée en substance depuis huit grains jusqu'à quinze avec le vin d'absynthe, & en infusion depuis un scropule jusqu'à une dragme. Le lait de cette plante m'est suspect pour l'usage, quoi qu'il soit employé à la campagne, car j'y ay observé une acrimonie tres-nuisible.

2. L'écorce moyenne du sureau & celle d'hieble, ont pareille vertu pour purger les eaux si vous les faites infuser dans un verre de vin blanc, depuis une dragme jusqu'à deux avec un peu de canelle. La racine a la même force donnée en même quantité: les tendrons d'hieble au nombre de six, bouillis avec le vin blanc & la racine de Souchet & mangés peuvent aussi beaucoup pour tirer les eaux: le suc exprimé du fruit de l'un & de l'autre, donné depuis demy once jusqu'à six dragmes avec du vin d'absynthe, ou épaissi avec du miel & un peu de canelle en poudre & la semence seche & pulverisée donnée avec le vin blanc au point d'une dragme produisent le même effet.

3. Le syrop de Nelprun, autrement Rhamnus Catharticus est un bon remede pour purger les eaux, si vous le donnez depuis une once jusques à deux dans du vin blanc, il se prepare avec egales parties du suc du fruit de Nelprun, & d'Hieble avec du miel, ajoûtant sur une livre de syrop deux dragmes de la poudre de la racine de souchet ou de canelle.

4. La racine de Couleure ou Brionia étant creuse & mise à la cave, vous fournit une eau de laquelle vous prendrez deux onces que vous ferez épaissir avec un peu de miel, ou prenez deux onces du suc de la même racine que vous coulerez & evaporerez en consistence d'extrait; ce remede vaut mieux que ce que nous appellons les feüilles de Brionia.

Les remedes qui purgent les serositez puissamment au troisiéme degré, sont,

La racine de cocombre sauvage, qui étant desechée & prise en substance depuis vingt grains jusqu'à demy dragme, ou en infusion depuis une dragme jusqu'à une dragme & demie, & en decoction jusqu'à trois dragmes, la corrigeant avec un peu de canelle ou d'écorce de citron en poudre, vous la donnerez avec vin blanc ou le vin d'absynthe, mais le suc du fruit du concombre sauvage est plus en usage dans la medecine: ce suc est épaissi & donné comme un des plus forts remedes pour tirer les eaux du ventre, & de l'habitude du corps depuis quatre grains jusqu'à dix en pillules dans un pruneau cuit, & à cause qu'il peut ouvrir l'orifice des venes, vous le corrigerez avec un peu de poudre de rose rouge.

2. Le grain ou la semence de purge, ditte Catapucia, depuis huit grains jusqu'à dix, est fort en usage en la campagne, comme aussi la semence de Palma Christi, dit Richinus Americanus, autrement Pignon dinde, & même la semence de Palma Christi commun qui est cultivé dans nos jardins; mais toutes ces sortes de remede ne doivent être mis en pratique; car

l'experience fait connoître que la semence de Palma Christi, laisse un feu à la gorge en passant, & ouvre les orifices des veines, & la semence de purge est si nuisible à l'estomac qu'on en éprouve de mauvais effets, tellement que vous voyez que ce n'est pas assez pour les pauvres que le remede se trouve facilement & sans depense; mais il faut encore qu'il soit donné par le Medecin seurement, & sans qu'il puisse interesser aucune partie en produisant son effet.

Si vous voulés avoir un remede composé, qoi purge les serosités, & guerisse les hidropisies, servez-vous du sirop magistral suivant, dont vous donnerez trois onces à chaque prise deux ou trois fois la semaine avec un verre de vin blanc, ou une decoction de racines de Chien dent, dans laquelle par fois vous ferez infuser deux dragmes de senë.

Prenez une once de racine de Flambe à fleurs violettes, demi once de moyenne écorce de sureau, & une once de tendrons d'hieble que vous ferez bouillir dans trois demi septiers d'eau, jusqu'à ce que la decoction revienne à une chopine; & aprés l'avoir passée, vous ferez écumer & bouillir une livre de miel, ajoûtant sur la fin deux onces de suc de flambes & deux dragmes de canelle ou de racine de sucre en poudre pour faire un sirop magistral, qui sera reservé pour l'usage.

Vous pouvez au temps de vendanges faire un rapé propre à guerir toutes les maladies des pauvres qui viennent des serosités, remplissant un petit vaisseau à demy de fruit ou bayes de nelprun & d'hieble, égales parties, puis versant du vin blanc nouveau avant qu'il ait boüilli pour achever de le remplir, vous le boucherez en suite, & en userez un verre à chaque fois, selon que le Medecin ordonnera, qoi ne manquera pas de charité pour vous prescrire ce qui vous sera convenable.

Les remedes sudorifiques sont ceux qui par la tenuité & substance penetrante dans l'habitude du corps en ouvrent les pores, conduisent à la peau les humeurs qu'ils ont subtilisées & reduites en sueur.

Les propres sudorifiques sont les racines d'Ache, d'Angelique, de Bardana ou Lappa major, le bois de genevre & de laurier, le bois de buis qui ne cede point à celuy de guajac pour exciter les sueurs & guerir la maladie venerienne par les sueurs, quoy que celuy-cy nous soit apporté du païs où cette maladie a pris naissance. Les feüilles de cerfeüil, de chardonbenit & de scabieuse excitent aussi les sueurs.

Les sels tirez des plantes susdites produisent cet effet plus puissamment, particulierement les sels d'absynthe, de frêne, si vous le donnez depuis dix grains jusqu'à vingt avec le vin blanc, l'antimoine dyaphoretique passé aussi pour un bon sudorifique; mais l'experience vous fera connoître qu'il n'y en a point qui soit plus effectif que l'esprit acide de Genevre, dont vous avez la preparation dans le petit traité chimique suivant.

L'on a aussi observé que le bois de genévre seul est un merveilleux sudorifique, & j'ay conou par experience qu'il contient un certain baume fortifiant, qui passe celuy qu'on attribuë à la racine de Squine étrangere, car il laisse une certaine vigueur aux parties nerveuses, vous prendrez depuis deux jusqu'à trois onces dudit bois de genevre que vous ferez boüillir dans trois chopines d'eau, & reduites à une pinte, ajoûtant sur la fin demy septier de vin blanc quand il n'y a point de fiévre, vous prendrez de cette decoction six onces à chaque fois vous pourrez aussi heureusement vous servir de la suivante.

Prenez bois de buis & de laurier, coupés par tranches de chacun une once, faites infuser le tout dans trois chopines d'eau durant un jour, & boüillir jusqu'à ce qu'il revienne à une pinte, ajoûtant sur la fin des feüilles de cerfeüil & un peu d'écorce de citron, pour en prendre chaque fois un grand verre de six à huit onces, couvrant le corps plus que d'ordinaire, & faisant appliquer des bouteilles d'eau chaude aux pieds & aux aisselles pour exciter la sueur, que s'il n'y a point d'intemperie chaude considerable, vous pourrez ajoûter à la decoction susdite deux verres de vin blanc.

L'esprit acide tiré par art chymique du bois de buys, qui est le guajac de notre France, chasse aussi bien que ce bois étranger, toutes les humeurs putrides par la voye des sueurs ou de l'insensible transpiration. Autant en fait l'huile du même buys, si elle est rectifiée, & outre cela elle resiste à la corruption des parties, dont la dose est depuis deux goûtes jusqu'à six dans un verre d'eau de decoction de racines de fougere femelle ou de vin blanc.

Quelques-uns excitent les sueurs avec succés par l'eau de vie rectifiée, qu'ils mettent dans deux petits vaisseaux de terre, & l'allument en recevant la vapeur dans un petit bacquet ou cuvier & cette vapeur donne une sueur si subite, & si copieuse, qu'elle produit des effets merveilleux pour la guerison des paralysies & maladies froides, qui ont leur siege dans l'habitude du corps.

Vous aurez un merveilleux sudorifique, & qui est aussi specifique contre la peste, si vous faites infuser les racines de Bardana major, d'Angelique & d'écorce moyenne de frêne, de chacune une livre dans le vin blanc & le vinaigre de chacun deux livres durant vingt quatre heures, puis le faisant distiler au bain-marie pour en user chaque fois une cueillerée.

Les pauvres se peuvent encore commodement procurer les sueurs dans les paralysies & foiblesses des nerfs, si les malades se mettent dans le marc de raisins qui ont passé par le pressoir particulierement au temps des vendanges ou peu de temps aprés: & en tout temps, si dans un bacquet ou poinçon ils reçoivent la vapeur d'une decoction de racines & de feüilles d'hyeble, de sauge & absinthe fait avec du vin blanc, y ajoûtant sur la fin un peu de vinaigre.

Les sudorifiques ont un grand raport avec les diuretiques, car les sudorifiques excitent l'urine, si les reins sont échauffées & la peau condensée, & provoquent les sueurs, si les reins sont froids & la peau rarefiée. Neanmoins nous distinguerons icy les uns des autres, & reconnoîtrons qu'il y a de deux sortes de diuretiques, les uns propres qui sont chauds & secs au troisiéme degré, qui penétrent jusqu'aux veines, & separent le sang sereux du grossier

pour le conduire par les voyes de l'urine, comme sont les racines de fenoüil, persil, arrête-bœuf & asperges, les feüilles de sarrietete & de serpolet, les semences de cumin, gremil ou milium solis & d'ache.

Les diuretiques impropres n'ont pas tant de chaleur ni de qualité si penetrante, sont propres à lever les obstructions, même dans les fiévres, comme les racines de fraisier & d'ozeille, les feüilles de parietaire & de capillaires, les semences de courge, & de citroüilles & melon, le crystal mineral, desquels remedes on peut faire des decoctions convenables.

Avis à Messieurs les Curez, & autres personnes charitables envers les malades. Une personne charitable, & qui s'applique beaucoup à soulager les malades, ayant vû que bien des personnes souffroient beaucoup,& même mouroient pour n'être pas assistez dans leurs maladies de quelques remedes qui leur fut donné gratuitement, & ayant remarqué que ceux qui composent ces remedes en tirent des sommes si considerables qu'elles pourroient faire subsister des années entiéres les familles de ces pauvres malades,cette personne charitable, dis-je, penetrée de la misere des pauvres, où sont reduites une partie de ces familles, pour n'avoir secours gratuitement a suplié un illustre Medecin de composer un remede doux, & convenable à un chacun, qui fut dozé d'une maniére qu'on le peut donner facilement à toutes sortes de personnes, & qui fût propre, & favorable pour la plus grande partie des maladies. Cet Illustre Medecin s'est apliqué avec soin à faire la composition de ce remede. On en a fait depuis quelque mois la distribution à plusieurs personnes, le succez en a été heureux comme il se voit par la liste des personnes gueries, ce remede est d'une vertu particuliere, pour fortifier la nature, & pour évacuer les humeurs vicieuses par les voyes les plus convenables.

Mais en quelle maladie doit-il être donné? On connoîtra par ces relations qu'on a fait imprimer qu'il peut être donné en asseurance à toutes sortes de maladies connuës & inconnuës, petites & grandes.

Methode & maniere de se servir du Remede Pastoral: on l'appelle Pastoral, parce qu'il a esté composé pour, & en faveur de Messieurs les Pasteurs.

Les pâtes les plus grosses servent pour les femmes & pour les hommes, les plus petites pour les enfans, & pour les personnes delicates.

Ceux qui ont crainte de vomir, ou qui ont peur d'être tourmentés par ce remede, prendront on boüillon une heure avant que de prendre ce remede, & deux heures aprés l'avoir pris, ils en prendront un autre, & si on est malade on prendra des boüillons à l'ordinaire: je dis, si on est bien malade, car ces remedes peuvent être pris par précaution, ou quand on souffre quelque incommodité.

Si on n'a pas des boüillons, on prendra souvent de la ptisane, & si la nature a besoin de vomir, & qu'on en prenne quelque envie, on prendra deux ou trois cueillerées de boüillon tiéde, ou ptisanne tiéde, si la pâte est trop dure on la delayera dans une cueillerée de boüillon, ou de la liqueur qu'on voudra, & on la prendra ensuite.

Si on est attaqué d'une fievre tierce, double-tierce, quarte, continuë, maligne ou pourprée, il est bon de donner ce remede avant les accés, ou sur le declin des redoublemens, & si on ne guérit pas à la premiere prise, on guérira dans la seconde ou troisiéme.

Quand les maladies sont grandes, ou pressantes, & qu'on est difficile à être ému, on en peut prendre une prise & demie, & même deux sans rien craindre.

Ce remede est specifique pour les hidropisiés, les apoplexies, & les paralisies naissantes.

On guérira les maux de tête, migrenne, vertige, éblouissemens, fluxions, rumatismes, gales, gratelles, & les maladies des petits enfans, & des femmes.

Ce Remede a cela de particulier, de purifier le sang, il n'est point necessaire de faire ouvrir la veine.

On ne donnera pas ce remede aux agonisans, car inutilement ce seroit courir à l'eau quand la maison est achevée de brûler.

Ceux qui voudront avoir de ces remedes, & qui ne seront pas reconnus être pauvres, chaque paste coûte un sol.

Parmi les pastes pastorales il y en a de sucrées, on les distingue par leur blancheur, elles sont en faveur des enfans, ou de ceux qui ont aversion pour les remedes, ou qui sont delicats.

Messieurs les Curés à qui on n'en refuse point, *gratis* pour en avoir d'ordinaire, envoyeront une relation des cures de ce remede.

Difficulté dans cette œuvre de Charité de la part de quelques Curés, qui aprehendent d'être irreguliers, s'ils distribuent ce Remede Pastoral.

Parmi Messieurs les Curés, il s'en trouve beaucoup qui aprehendent de tomber dans quelque irregularité en donnant ces remedes.

Il semble qu'il est bon d'écrire icy d'abord ce qu'un illustre Evêque de Triguier a mis dans un Mandement qu'il fit sur ce sujet à Messieurs les Curés de son Diocese. Ils ne doivent pas aprehender l'irrégularité, dit ce Prelat charitable, puis qu'il n'y a que la Chirurgie de défenduë, à cause de l'éfusion du sang, comme il se voit par le Canon, *tua nos de sanguine.*

Si on étoit en danger de tomber dans cette censure, l'Assemblée generale du Clergé de l'an 1670. n'auroit pas exhorté tous les Prélats du Royaume à établir la distribution des remédes dans toutes leurs Paroisses suivant l'ancien usage de l'Eglise, qui oblige les Ecclesiastiques à procurer des remedes aux pauvres gens comme fait voir l'Aumônier Medecin, & Tristan *de medico clerico*, & l'Eglise n'auroit pas canonisé 33. Prelats, comme le raporte le Cardinal Baronius, qui s'étoient employez à distribuër par eux-mêmes des remedes aux pauvres Malades.

Ce Prelat aprés avoir donné divers moiens pour reüssir dans ce saint œuvre, & pour procurer un secours si necessaire à ces pauvres gens, ajoûte, souvenez-vous que vous êtes les peres des pauvres, & que vous êtes obligez de leur procurer du pain, & des remedes à peine de damnation, comme les peres naturels sont obligez d'en procurer à leurs enfans suivant l'Evangile, j'ay eu faim, j'ay été malade, vous ne m'avez pas assisté, allez maudits: & saint Ambroise aprés saint Jean Chrysostome a dit aux Pasteurs, *si non pavisti, occidisti.* A plus forte

raison si vous ne donnez, ou ne procurez pas les remedes aux pauvres quand ils sont malades; car le seul pain ne les guerit pas: si vous le faites, disoit ce saint Docteur vous gagnerez les ames de vôtre Troupeau, tout le monde vous benira, vous aimera, vous honorera, & vous comblera même de bien-faits temporels, Jesus-Christ a toûjours commencé la guérison des ames par celle des corps, il ouvrit les yeux du corps de l'aveugle né, avant que d'ouvrir les yeux de son ame. Un malade guéri d'une maladie douloureuse, a de l'estime, de l'amitié, & de la confiance en son Medecin, c'est pour cela que le peuple suivit en foule nôtre adorable Sauveur & divin Medecin, *quia curabat omnes sanabat omnes*; il n'y a point de Chapitre dans l'Evangile, où il ne soit parlé des guerisons qu'il faisoit, & pour cela on voulut le faire Roy; sçachant que c'étoit le moyen le plus assuré pour gagner les ames, il ordonna a les Apôtres, *in quamcunque civitatem intraveritis, curate i fi mos.* Et saint Paul loüe saint Luc de ce qu'il exerçoit la Medecine.

Enfin ce saint Docteur & Evêque remarque que ceux de l'Isle de Malthe regarderent saint Paul comme un saint, quand ils virent qu'une vipere l'avoit mordu, & qu'il n'en mouroit pas, que néanmoins ils ne lui donnoient rien, quoy qu'ils le vissent fort pauvre & avoit besoin de tout: mais dés qu'il eut guéri leurs malades, ils lui donnerent de tout en abondance.

Cet illustre Prélat aprés avoir ainsi exhorté Messieurs les Curés, invite les Directeurs des Hôpitaux generaux de faire publier son Mandement aux Prônes des Paroisses de leurs Villes, & de faire distribuër ces remedes qu'il leur envoyoit à tous ceux qui en demanderoient, il dit que cela leur procureroit des aumônes, les riches en envoyeront querir pour leurs Serviteurs, ce qui excitera à augmenter leurs charités, outre que distribuant des remedes à tant de pauvres Peuples, dés que quelqu'un se trouvera malade, la plûpart guérira en deux ou trois jours sans quiter sa maison, & par ce moyen on déchargera le nombre des malades des Hôpitaux de plus d'un tiers, & celui des Hôpitaux Generaux.

Plusieurs Evêques ont donné des Mandemens pareils à celuy cy en substance, & les uns & les autres donnent lieu à ôter cette crainte que plusieurs Curés ont de distribuër, & de procurer ces secours à leurs malades.

Les aprobations de plusieurs Medecins sont ensuite, & la consultation des RR. PP. Jesuites marque qu'il n'y a pas danger d'encourir cette irregularité.

Ce Remede se distribuë à la Cure de saint Vincent, & on le donne *gratis* à Messieurs les Curés.

Remede Universel de l'illustre Monsieur Dubé Docteur en Medecine, tiré de son livre intitulé le Medecin des pauvres, voicy ce qu'il en dit: J'ay crû que la justice & la charité que je dois aux pauvres m'oblige de faire cet abregé des remedes tant internes qu'externes, en faveur des pauvres de la campagne, qui sont abandonnez à leurs miseres & à leurs maladies; afin que ceux à qui Dieu ouvrira le cœur pour y former le desir de les assister, trouvent ce moyen commode pour preparer sans coust & sans frais tous les remedes necessaires.

Si mes souhaits ont lieu, les Dames animées de l'esprit de charité par une œconomie, qui jusques icy a eu grand succés, entreprendront cet ouvrage, & de cinq en cinq lieuës établiront dans une ville une personne intelligente & charitable, qui conduite par un Medecin des pauvres, distribuera aux pauvres de deux ou trois lieuës gratuitement les remedes suivant l'ordre gardé en divers lieux depuis quelques années.

Un des principaux remedes proposez, est la pâte medecinale, qui jusques icy a esté debitee par quelques personnes comme un grand secret qu'on ne vouloit découvrir, pour composer la pâte medecinale, vous prendrez de la terre grasse, dont on se sert ordinairement pour faire des pots, environ une once & demie, avec laquelle vous mélerez demi once d'antimoine preparé, appelle le saffran des metaux, en Latin *Crocus metallorum* que vous mettrez en poudre: apres ce melange vous ferez secher la pate au soleil l'esté & à un feu lent durant l'hyver.

Pour en user vous la ferez tremper à froid envelopée d'un linge en double dans un petit pot de terre remply d'un demy septier de vin blanc ou clairet, mesure de Paris, durant vingt-quatre heures, vous en donnerez à chacun selon ses forces, sçavoir aux enfans depuis un an jusqu'à deux ans une cueillerée, depuis trois ans jusqu'à cinq ans deux cueillerées; & ainsi à proportion jusqu'à sept ans, auquel âge vous en donnerez quatre cueillerées, & augmentant vous en donnerez sept cueillerées à ceux qui ont atteint l'âge de quinze ans. Et de là vous en donnerez aux plus forts jusqu'à dix cueillerées qui font environ moitié du demy septier de Paris qui pese huit onces, à condition que vous en donnerez encore à ces derniers deux cueillerées dans le premier boüillon, qui sera toûjours donné une heure aprés la prise; vous pourrez ajoûter un peu de sucre pour le faciliter aux enfans.

Ce vin qui purge par le vomissement & par les selles, sera donné utilement deux heures avant l'accés des fiévres quotidiennes, tierces, double-tierces & quartes; mais il ne doit être donné durant les fiévres continuës qu'au temps de la diminution & non du redoublement. Si vous voulez vous en servir avec succés, vous ferez pratiquer autant que vous pourrez la saignée pour diminuer la chaleur, particulierement aux fievres continuës avec l'usage de ce remede, & même vous tiendrez le ventre libre par boüillons aux herbes, suppositions ou lavemens.

Outre les maladies susdites, ce vin est encore tres utile pour guerir les douleurs de tête, éblouissemens, convulsions, apoplexies, assoupissemens & mal-caduc; mais il guerit particulierement les maladies qui ont leur siege dans le ventre inferieur, comme colique pituiteuse & venteuse, jaunisse & oppilation de foye & de rate; il chasse les vers des intestins & de l'estomach, & il excite les mois aux femmes, comme aussi les purgations qui doivent suivre l'accouchement. Au reste vous pouvez laisser tremper cette pâte tant qu'il vous plaira dans le demy septier de vin, & elle l'empéchera de

s'aigrir : elle pourra vous servir un an, & par ce moyen suffira à purger jusqu'à trois cent Pauvres : vous la tirerez par fois du pot où elle infuse pour la faire secher à l'ombre.

Vous tiendrez encore pour l'usage des pauvres une poudre purgative, dont la prise est de six ou sept grains d'orge pesant, pour les enfans depuis quatre ans jusqu'à sept ; & pour ceux depuis sept jusqu'à quinze, elle est de dix à douze grains, & pour tous les autres depuis quinze jusqu'à vingt-cinq ans, elle se donne depuis vingt grains jusqu'à trente. Elle sert à la guerison des maladies sordides, & particulierement de l'enflure pour laquelle elle est specifique, vous la donnerez avec un peu de vin blanc, ou avec la moële de pomme cuite. Vous vous abstiendrez de l'usage de cette poudre, aussi bien que du vin susdit dans toutes les affections de poitrine, comme toux, pleuresie & fluxions chaudes ; & dans toutes les maladies où il y a inflammation les femmes grosses n'en useront qu'avec une grande précaution, & vous les éviterez durant le cours de ventre & toute dissenterie.

Cette poudre sera preparée avec une once de Jelap, & demy once de gomme gutte, vous mettrez le tout en poudre, le mêlerez & garderez pour l'usage. Si vous voulez vous servir de cette poudre plus commodement & avec plus d'asseurance, vous ferez une infusion de deux gros de sené dans un verre d'eau, & y dissoudrez huit ou dix grains de cette poudre. Vous employerez aussi utilement la poudre somnifere dans le cours de ventre immoderé ; la dissenterie, les veilles & la toux, car elle suspend les rheumes, appaise la douleur, & excite doucement le sommeil.

Vous preparerez la poudre somnifere avec trois grains de poudre de racine de souchet, & un grain d'opium ou laudanum, vous pourrez donner deux ou trois grains de laudanum, si un grain ne suffit, la poudre d'angelique se fait de la racine de cette plante dessechée & pulverisée : elle corrige l'intemperie froide du cerveau & de l'estomac, dissipe les vents & fortifie les parties debilitées : chaque prise est depuis huit grains jusqu'à dix dans une cueillerée de vin. Vous la pourrez donner à la fin de l'accés des fievres intermittentes pour exciter la sueur, comme aussi au commencement de l'accés pour moderer le frisson.

Le vin d'absinthe est de même faculté il se fait par l'infusion des feüilles d'absintbe dans le vin blanc sur les cendres chaudes.

La poudre ou grabot de sené sera employée pour purger ceux qui sont de complexion delicate, comme les enfans, les vieillards & les femmes grosses dans les legeres maladies.

La rhubarbe domestique sera cultivée dans nos jardins, & sa racine sera reservée à l'usage des pauvres, vous connoîtrez la faculté comme celle du sené.

Remedes externes. Il est necessaire que celuy qui veut par charité fournir les remedes aux pauvres, tienne toujours dans la cave ou autre lieu un petit baril de bois qui sera rempli au tiers de chaux vive sur lequel il sera versé trente pintes ou environ d'eau de riviere ou de fontaine pour le remplir, afin que de cette eau dessicatoire on lave les ulceres & toutes les infections de la peau, qui sont gueries par cette application.

Que s'il y a des ulceres rebelles qui ne cedent à ce remede, vous prendrez une pinte de l'eau de chaux susdite dans laquelle vous mélerez une dragme de sublimé corrosif en poudre pour garder cette eau dans une bouteille de terre, qui non seulement guerit les ulceres les plus opiniâtres, mais même la gangrene.

Vous tiendrez encore un autre poudre preparée avec deux gros de Couperose blanche, & un gros de ver de gris pilez & passez par le tamis, & sur cette matiere mise dans un pot de terre vous verserez trois pintes d'eau boüillante en remuant l'eau avec un bâton, lorsque vous voudrez vous en servir.

Cette eau guerit les vieilles playes, & ulceres, la brûlure, la demangeaison, les dartres, l'éresipele & la reigne.

Vous tremperés du linge delié dans cette eau, & les appliquerés sur la partie affligée, & par dessus un linge plus gros en trois ou quatre doubles aussi moüillé pour les changer quand ils sont secs : que si le linge delié est attaché à l'ulcere, avant le relever vous le moüillerez avec un autre linge trempé dans cette eau, & vous le détacherez sans douleur, cette eau est encore tres utile à la guerison des inflammations & des taches des yeux en les lavant par dehors & en faisant couler quelques gouttes avec le bout du doigt dans le coin de l'œil : si cette eau est trop piquante aux yeux & aux ulceres, vous en pourriez separer & la temperer avec un peu d'eau commune.

Pour ce qui regarde les playes, vous netoyerés celles qui sont nouvelles avec égales parties de gros vin & d'huile d'olive tiede, & ensuite vous vous servirez d'un digestif avec deux cueillerées de miel, deux cueillerées de farine de froment, & deux jeunes d'œufs que vous melerez pour guerir les ulceres, ce remede servira aussi de cataplâme pour moderer la douleur des tumeurs, pour les resoudre, particulierement celles des mammelles.

Si ces remedes proposez ne suffisent, vous en choisirez d'autres dans ce livre pour les fournir aux pauvres en temps & lieu convenable.

Enfin pour animer à la charité ceux qui s'employent à fournir les alimens & les medicamens aux pauvres, je les prie d'être persuadez de ces verités qu'un Dieu-homme a substitué les pauvres, que Dieu a établi les riches, afin qu'ils reçoivent la recompense d'une fidelle administration, & d'une liberale dispensation de leur bien envers les pauvres, qui doivent un jour sauver ou condamner les riches au jugement de Dieu, que si le pauvre prie, le riche doit donner, & que c'est à Dieu de couronner l'un & l'autre; le pauvre pour sa patience, le riche pour sa misericorde qui est l'image d'un Dieu bien-faisant & le partage de ses enfans, tout ce que dessus est de Mr. Durer Medecin celebre, & à qui on peut se fier.

Remede à la rage des chiens. Sous ce mot de rage. On en comprend sept especes, dont il y en a deux d'incurables, sçavoir la rage chaude, & la rage courante. La premiere est un poison, qui les mene d'une telle maniere, qu'en peu de temps ils en meurent & elle se connoist à leur

queuë, qu'ils portent toute droite, & lors qu'on les voit se ruer indifferemment sur toute sorte d'animaux sans regarder où ils se jettent, & enfin à leur gueule, qui est noire sans aucune escume, & la seconde, qui n'est pas si dangereuse, se remarque à leur maniere de se jetter sur les chiens, qui sont les seuls, auxquels ils en veulent pourlors,épargnant l'homme & les autres animaux, & au contraire des autres qui ont la queuë droite, ceux-cy la portent entre leurs jambes & marchent comme fait un renard. Ces deux especes comme j'ay dit, ne se peuvent guerir: mais en voicy cinq autres differentes auxquelles on peut apporter remede.

Rage muë. On connoist on chien qui en est atteint, lorsqu'il ne veut point manger, ayant toûjours la gueule ouverte & se trouvant comme embarrassé de quelque os au gosier, qu'il tâche d'ôter avec sa pate & cherchant pour le remede au mal, qui le devore toûjours, les lieux frais & se plongeant par tout où il trouve de l'eau; On connoist assez par ces symptomes, qu'il faut que ce soit quelque humeur maligne, qui luy échauffant extraordinairement les entrailles l'oblige par les vapeurs qu'elle luy envoye aux parties superieures de courir à tout ce qu'il connoit être froid, mais cela luy serviroit de peu, si on ne le secouroit du remede que voicy.

Remede. Prenez la pesanteur de quatre écus de jus de racine nommée *Spatula putrida*, dite passagere. Mettez le dans un pot plombé avec autant pesant de jus d'ellebore noir & de celuy de rhue, & au defaut du jus faites en une decoction, passez tous ces jus ensemble dans un linge avec du vin blanc, mettez en dans un verre, cela fait, joignez à cette decoction deux dragmes de scamonée non preparée & puis faites les avaler au chien malade en luy tenant la gueule en haut. Ce remede pris, saignez le à la gueule, laissez le reposer aprés cela & il guerira.

Rage tombante. Cette espece de rage s'appelle tombante à cause que les chiens qu'elle attaque, en sont si travaillez, qu'ils en tombent à tous momens par terre, sans pouvoir se soûtenir, & l'on remarque qu'elle n'est pas si mauvaise que la premiere à cause qu'ils ne se ruent sur personne. Cette maladie n'ayant aucune malignité qui leur demonte le cerveau comme les precedentes.

Remede. Pour reussir à guerir cette rage tombante on prend la pesanteur de quatre écus des feüilles ou de la graine de peaune avec autant pesant de jus de racines du parc avec autant de jus de croisette, quatre dragmes de Sta fiacre, le tout meslé ensemble & cette mixtion estant ainsi faite on la fait avaler au chien de la même maniere que je l'ay déja dit. Ce breuvage pris, on luy fend les deux oreilles, ou bien on le saigne aux etres.

Rage endormie. Si tôt qu'un chien est attaqué de cette maladie, il est toûjours couché & semble aussi toûjours vouloir dormir. Cet assoupissement, dit-on, luy vient d'une humeur froide & chaude, qui luy occupant le cerveau, l'engourdit & le fait plus ou moins dormir, que le temperament froid domine sur le chaud qui l'en empéche.

Remede. Pour purger le cerveau de cette humeur maligne, qui le rend ainsi assoupi, on prend la pesanteur de six escus de jus d'absynthe & de la poudre d'aloes le poids de deux seulement, ou y joint autant pesant de corne de cerf brûlée avec deux dragmes d'agaric, le tout meslé ensemble avec la pesanteur de six escus de vin blanc, puis on fait avaler ce remede au chien, qui en guerit.

Rage efflanquée. Il n'y a que les vieux chiens qui pour l'ordinaire sont attaquez de cette maladie, & lors qu'elle leur arrive, leurs flancs en sont si resserrés & leur battent de telle maniere que la douleur qu'ils en ressentent, les mine tant, qu'enfin ils en meurent à cause d'une langueur qui les abbat, & à laquelle ils ne sçauroient resister. Point de remede à cette maladie.

Rage rhumatique. Cette rage est causée aux chiens par une trop grande abondance de sang, qui venant à boüillonner, fait une fermentation, d'où il ne part que des vapeurs malignes qui leur montant au cerveau les troublent & leur rendent enflés les yeux & si gros, qu'ils leur sortent de la teste.

Remede. Pour remedier à cette maladie, ayez du fenoüil, faites en une decoction d'environ la pesanteur de six escus & une autre de guy du poids de quatre, autant de celle de lierre & aussi autant pesant de jus de polipode, meslez le tout ensemble dans un poelon, faites le bouillir avec du vin blanc, & lorsque ce breuvage est refroidi, donnez le au chien & le laissez en repos.

Autre remede. Si on est mordu, le remede specifique avant les neuf jours sera de se servir de la fleur de sainfoin brûlée & meslée avec du vieux levain, qu'on appliquera sur la playe, ou bien la piler avec du vin blanc vieux & la faire boire à celuy qui en a esté mordu. 2. La racine d'eglancier mis en poudre sur la playe, ou la faire avaler avec du bon vin vieux, ou la graine de suzeau ou jus de feüilles de suzeau ou de fresne, ou bien on peut s'aller laver dans l'eau de la mer comme font plusieurs personnes.

Remede universel. Nota que la drogue n'est autre chose que du vin qu'on met dans une bouteille, avec une ou deux onces de ces pates pastorales en poudre, & il n'y a point à craindre d'en prendre plus que moins, il n'en est pas de même du vin emetique qui feroit crever si on en prenoit plus qu'il ne faut.

Methode comme il faut prendre le Remede universel, pour guerir promptement toutes maladies curables. 1. Le soir, quatre heures aprés avoir mangé, vous prendrez la poudre ou pilule pastorale dans une pomme cuite, ou dans du syrop ou du miel, ou pain boüilly, ou pain à chanter, demy heure aprés vous prendrés un lavement, si vous avez une seringue, composé de demy chopine de la drogue, vous mettrez dedans trente six grains de la poudre, & ferez tiedir le tout & le ferez remuer dans la seringue de peur que la poudre ne s'y attache, quand on donnera le lavement.

Nota, quand on ne prendroit pas de lavement on ne laissera pas de guerie, mais non pas si promptement.

2. Une heure aprés avoir rendu vôtre lavement

vement, ou l'effet des poudres, prenez un boüillon ou de l'eau tiede, ou de l'eau avec du vin.

3. Le lendemain à jeun vous prendrez huit cueillerées de la drogue, deux heures aprés un boüillon, une heure aprés le bouillon encore quatre cueillerées de la drogue & deux heures aprés un boüillon.

Remedes. Les remedes anodins & du premier ordre, sont ceux qui par une douce chaleur semblable à la naturelle, une humidité temperée & une substance subtile, s'insinuant dans la partie, la relâchant, y forment la chaleur naturelle, & par ce moyen apaisent la douleur : & ces sortes de remedes anodins s'apliquent exterieurement sur les parties travaillées de douleurs, comme sont l'oignon de lis, la racine de guimauve, les feüilles de mauves, violiers, & sureau, la semence de lin boüillie dans du laict, jaune d'œuf, les poulmons des animaux appliqués chauds, les mucilages de semence de lin & psillium, comme aussi l'huile de fleurs de boüillon blanc ou verbascum. Les remedes du second degré appellés somniferes, qui excitent doucement le sommeil, temperant l'acrimonie des vapeurs, sont les feüilles de la laictuë & de joubarbe, les fleurs de violettes & le nenuphar, dont on fait decoction pour prende à l'heure du sommeil.

Les narcotiques ou stupefactifs, sont ceux qui appaisent les douleurs en excitant le sommeil & ôtant le vif sentiment de la partie, entre lesquels nous mettons la racine & les feuilles de jusquiame, la racine de Mandragore, les feuilles de pavot blanc & de solanum somniferum, les fleurs aussi de jusquiame & les fleurs de pavot blanc, desquels on prepare le sirop qu'on appelle diacodium, qui se donne jusqu'à une once avec la decoction de feüilles de laituë & de fleurs de nenuphar ou blanc d'œuf, pour exciter le sommeil.

Mais entre les remedes narcotiques, je n'en trouve point de plus propres ni de moindre frais pour les pauvres que l'opium, qui étant preparé est apellé laudanum, duquel on éprouve de merveilleux effets ; il excite doucement le sommeil, il convient à la toux seche, il arréte le crachement & tous les flux immoderés de sang, comme aussi toutes les grandes évacuations, la diarrhé, la dissenterie, & il est si puissant qu'il semble enchanter la plus vehemente douleur, qui n'a pas accoûtumé de ceder a d'autres remedes.

Prenez une once d'opium bien conditionné, que vous ferez desechet sur une pêle chaude, ou dans un plat de fer blanc sur le rechaut jusqu'à ce qu'il ne fume plus, vous le mettrez ensuite dans un plat de fer blanc ou d'étain, avec bon vinaigre rosat, qui surnage la matiere de deux doigts ; vous le ferez digerer à petit feu, & sur la fin de la digestion, vous ajoûterez une dragme de poudre de la racine d'angelique ou de souchet, & en ferez des petits boutons de deux ou trois ou quatre grains chacun ; car ce remede se donne en cette doze à l'heure du sommeil avec une cerise confite, un pruneau cuit ou un peu de conserve de roses liquides.

Cette preparation de laudanum si facile, est tres-avantageuse pour l'usage ; car par la vous chassez le soulfre exterieur & impur de l'opium, qui est celuy qui fait tous les desordres qu'on peut aprehender, & outre que si vous corrigez & vous fixez le sel volatil du même opium, par le moyen de l'acide du vinaigre & encore vous modererez son amertume en ôtant sa puanteur & cette facilité qu'il a de s'enflamer.

Mais comme nôtre opium ou meconium n'a pas toûjours les marques de bonté qu'un artiste peut souhaiter, on fait un opium ou laudanum tiré d'une plante domestique que nous cultivons dans nos jardins en faveur des pauvres qui ne cedera point aux étrangers, & dont l'usage sera plus assuré & plus proportionné à nôtre temperammeut, puisqu'il ne contient point ce soulfre abominable, & qu'il ne sera aucunement falsifié.

Prenez cinquante têtes ou environ de pavots à la fin du mois de may, au temps que les pavots à fleur rouge, & diversifiés ont acoûtumé d'ouvrir leurs fleurs, pilez-les dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, & metez-les dans un matras avec du bon vin blanc qui surnage de deux doits, vous le ferez infuser & digerer durant quinze jours au bainmarie, ou sur les cendres chaudes, jusqu'à ce que cette liqueur soit rouge ; vous tirerez aprés cette substance du matras pour l'enfermer dans un sachet de linge & l'exprimer, la mettant au bain vaporeux dans un alambic où vous trouverez une substance resineuse, qui est un opium merveilleux dont vous vous servirez en asseurance, depuis deux grains jusques à cinq ou six y procedant par degré.

Vous vous en servirez aussi exterieurement pour apaiser les douleurs.

Remede au mal caduc. Prenez le cerveau du corbeau desseiché & mis en poudre vingt grains dans un verre de vin blanc, le matin au declin de la lune.

Prenez un crane d'homme si c'est pour homme, si c'est pour femme celuy d'une femme, sur tout qu'il soit entier, c'est-à-dire tout le dessus de la tête que vous mettrez en poudre impalpable, à laquelle vous y ajoûterez la racine de Pionia en poudre une once, avec neuf grains de sa graine, & une dragme de guy de chêne, le tout en poudre dans une pinte de vin de Servianac, à deffaut duquel vous vous servirez du meilleur vin d'Espagne rouge, ou du plus excellent vin rouge qu'on pourra trouver, boire le tout en neuf matins, les neuf derniers jours de la lune ; & si le mal reprend au croissant, il en faudra donner pendant autres neuf matins de la nouvelle, & continuez ledit remede trois lunes.

Remede au mal de Ratte. Prenez une bille d'acier que vous limerez en poudre, laquelle vous laverez douze fois, changeant d'eau chaque fois, puis vous mettrez ladite poudre infuser en une chopine de vin blanc au soleil, tout le long du jour, & la nuit sur la cendre chaude ; puis vous ôterez la poudre d'acier, & y mettrez demy once de sené & un peu de scolopendre ; vous en userez tous les matins quatre doigts dans un verre, vous vous promenerez par la chambre, & ne prendrez rien de deux heures, sinon un boüillon aux herbes, auquel on peut ajoûter du ceterach éprouvé.

Prenez de la vermine un quart de demie once, trois blancs d'œuf, & farine d'orge, une noix muscade rapée, un peu d'étoupes coupées menu, faites un cataplâme que vous étendrez sur des étoupes non coupées, & mettrez sur une peau ou serviete, & l'appliquerez entre deux toiles au côté de la ratte.

Remede à la palpitation du cœur. Il faut prendre de l'eau de melize distillée, elle guerit la palpitation du cœur, & empéche le vomissement.

Remede à la pleuresie. Prenez une poignée de pervache que vous ferez tremper une heure ou deux dans un verre de vin blanc, passez, épergnicez & donnez à boire au malade.

RENARDS. *Comme on appâte les renards pour les attirer aux pieges.* Les Paisans qui se mélent de prendre des renards aux pieges, n'y tendent que l'hyver, depuis la saint André jusques à Pâques, dans le tems que la peau en est bonne à vendre, parce qu'ils ne muent point, & qu'il n'y a plus de fruits sous les arbres, ny de grenouilles & limaçons au long des eaux, & que tels animaux sont contraints de chercher leur pasture en tous lieux, soit de jour qu'ils font la guerre aux volailles, ou la nuit qu'ils courent aux lapins, & liévres, qu'ils vont chasser dans les bois.

Le paisan qui veut prendre des renards, choisit un endroit fort peu frequenté, dans le bois où il se trouve une place du moins de deux toises de large, sans arbre ny buissons, qui puissent empécher d'y tendre le piege: & qu'il y ait aussi quelque petit chemin, ou sentier qui y aboutisse, ou en soit bien proche, afin que les renards puissent sentir l'appas en y passant, & dans un endroit de cét espace, il y fait comme une fosse longue d'environ un pied & demy, large d'un pied & de deux pouces de profondeur: il y fait dans le milieu un trou rond, large de six pouces, & de cinq ou six de creux, puis il remplit tout le vuide de feüilles seiches, & en jette sur la terre par tout aux environs, de crainte que la beste ne s'épouvante n'en voyant qu'en un endroit, le lieu estant ainsi disposé, il fait des rosties de pain blanc, qu'il fricasse aprés avec du sein de porc nouvellement fait, & les porte sur le lieu, il les rompt par morceaux, gros comme des noix, & les disperse de côté & d'autre le long du chemin & aux environs de la petite fosse en mettant trois ou quatre morceaux dans le trou, mélez parmy les feüilles, & s'en retourne jusques au lendemain qu'il va voir si l'appast aura esté mangé, & principalement celuy de la fosse; ce qu'il continue trois ou quatre jours tant qu'il apperçoive que son gibier a tiré les rosties du trou; car depuis qu'un renard a une fois gousté de ce mets, il ne passe aucune nuit sans le retourner chercher: c'est pourquoy le paisan y tent le piege de bois contenu au chapitre suivant pour le prendre.

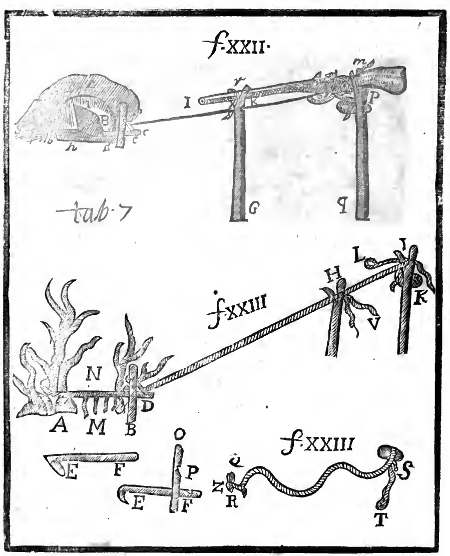
Fabrique d'un piege de bois pour prendre les renards. Pour faire le piege de bois avec quoy on prendra des renards voyez les figures 9. 10. 11. dans la troisiéme Table, & prenez un ais ou planche de bois figure 9, longue d'un pied & demy, large d'un pied, épaisse pour le moins d'un demy pouce, faites y au milieu g, une ouverture ronde, qui soit de trois ou quatre pouces de diametre ou largeur, avec une feüillure lettre h, qui prenne la moitié de l'épaisseur du bois & qui soit large de demy pouce, qui doit continuer depuis l'ouverture g, jusques au bout de l'ais e, f, i, & l'entaillez un peu en queuë d'irondelle, à un pouce prés de la feüillure ronde, du côté de la lettre e, faites ensuite une petite palette e, g, b, figure 11. de même épaisseur que le grand ais, & qui ait une queuë d'irondelle, en sorte qu'ayant posé son bout e, dans la place e, du grand ais & le bout h, dans la feüillure b, la palette remplisse tout à fait l'ouverture g, comme si le tout estoit d'une piece, faites au milieu de cette palette un petit trou g, à ficher le doigt, vous percerez les quatre coins a, b, c, d, du grand ais, pour y mettre des chevilles de fer ou de bois, afin de le tenir ferme en terre, je ne dis point la longueur des chevilles, qui doivent estre selon la dureté du lieu où on les fichera: il faut avoir une cordelette M, Y, N, de la 10. figure qui ne soit pas plus grosse qu'une plume à écrire, mais bien forte, longue d'environ six ou huit pieds, à laquelle vous ferez une maniere de boucle au bout M, & un nœud à un pied plus loin, marqué de la lettre Y, & de crainte que le nœud ne se coupe à la longueur du temps, ayez un petit morceau de corne P, grande comme un petit denier qu'il faut percer par le milieu & passer par dedans le bout N, de la corde pour la ranger auprés du nœud Y, on aura aussi une autre corde N, O, longue de quatre ou cinq pieds, ayant au bout O, un baton attaché long de deux pieds, faites pareillement provision d'une bonne perche d'ormeau ou d'érable figuré X, qui aye dix ou douze pieds de longueur assez grosse & forte, & de trois ou quatre crochets de bois comme celuy qui paroit marqué de la lettre K, longs d'environ un pied & demy, gros & forts, pointus par le bout pour les cogner en terre sur la perche qu'ils doivent tenir en estat, ainsi que je diray cy aprés.

Comme il faut tendre le piege de bois pour prendre les Renards. Quand vôtre piege sera fait, & que vous aurez appâté les Renards en un lieu par l'espace de 4. ou 5. jours, selon que vous l'aurez jugé à propos, il faudra tendre le piege une demie heure, ou une heure devant le Soleil couché, ainsi qu'il est representé dans la quatriéme table par la douziéme figure, supposez que le chemin ou place dans laquelle doit être tendu le piege soit l'entre-deux des lignes M, N, P, Q, & que la fosse où étoit l'appas & sous le piege A, B, C, D, la premiere chose que vous devez faire c'est de vous froter les mains & le dessous de vos souliers avec du galbanum, & tirer toutes les feüilles hors du trou & place du piege, puis vous mettrez de la rotie dans le fond & la palette dessus, ayant la queuë d'irondelle du côté que doit être mis la perche, qui est par exemple vers P, Q, placez ensuite le grand ais; de sorte que la feüillure soit dessous, & la queuë d'irondelle du même côté que sera celle de la palette, fichez les quatre chevilles dans les trous A, B, C, D, & les coignez en biaisant dans la terre pour qu'elle en tienne plus fort, couchez la perche à bas le gros bout L, en droite ligne du piege, & l'autre bout G, de travers, comme au lieu marqué du petit a, en sorte

SEPTIEME PLANCHE

UNE INVENTION FORT PLAISANTE ET INFAILLIBLE
Pour attraper promptement un Renard ou un Blereau sans guetter.

Table 7. Page 43. III. Partie du II. Tome.



qu'il soit éloigné du bord de l'ais C, D, d'environ six pieds, cognez aprés un crochet sur le bout L, un autre à trois pieds plus loin au lieu marqué K, & un troisiéme à trois autres pieds du second à la lettre I, attachez au bout G, la corde où est le bâton H, puis mettant cette corde entre vos jambes, le bâton étant de travers les deux cuisses pardevant, cheminez jusques au piege, en tirant par ce moyen la perche aprés vous qui fera une forme d'arc, prenez la corde où est la boucle, que vous ajusterez comme un collet ou lacet, & la faites passer avec un petit bâton par dedans la feüillure ou coulisse, qui est entaillée par dessous l'ais au lieu coté de la lettre N, ouvrez & étendez le lacet sur la paltette, en sorte que le nœud de la corde avec son petit morceau de corne soit justement dans une petite coche O. qui est faite exprés au bord de l'ouverture, puis placez la palette E, en sorte qu'elle ferme l'ouverture F, & que le collet soit bien ouvert & étendu par dessous la feuillure du grand ais. Le lacet ainsi ajusté, attachez le bout de la corde à la perche G, le plus court que vous pourrez, afin que la perche tire plus fort, & reculez peu à peu, laissant roidir la corde, & quand la perche sera tout-à-fait arrêtée, detachez-en tout doucement la corde qui y tient, & au bout H, ainsi le piege sera tendu, couvrezle de feüilles, comme la place l'étoit auparavant, & jettez de côté & d'autre des morceaux de rotie.

Le Renard qui aura mangé de l'appât les autres jours, étant sur le lieu, pensera tirer avec ses pâtes la pâture qu'il sentira dans le trou, comme il avoit de coûtume, il fera tomber la palette, laquelle sortant de sa place donnera liberté de passer au nœud qui est à la corde: mais la perche s'en retournant, fera que le lacet prendra la bête par le pied, qui demeurera l'épaule tout au raiz de terre, ne pouvant remuer que des jambes de derriere, vous irez le matin de bonne heure pour l'en retirer, & retendrez tous les soirs vôtre piege, car depuis que vous aurez pris un Renard en un endroit, vous y en prendrez bien d'autres, s'il y en a dans le païs, une personne peut tendre de ces pieges en plusieurs endroits.

Invention pour attraper un Renard ou Blereau sans guetter. On voudroit quelquefois avoir promptement un Renard, ou un Blereau pour faire de l'onguent, ou autre chose, & on sçait qu'il s'en retire dans certains endroits, lesquels on ne peut avoir, faute de chiens pour les chercher, ou d'arqubuse pour les tirer, on me dira peut-être, qu'il ne faudra que les guetter au soir à la sortie du trou, ou le matin, à la rentrée, & qu'il sera facile d'en avoir; mais je reponds que tels animaux ne sortent point des terriers, que la nuit sur 9. à 10. heures du soir, & s'y retireut aussi de grand matin; si ce n'est depuis le mois de may jusqu'au mois de septembre, qu'ils sortent de meilleure heure, selon que les jours sont plus ou moins grands, joint aussi que les endroits où se terrent les Renards & les Bleteaux sont pour l'ordinaire tous entourez de bois & d'épines qui empêchent de les tirer, puis qu'on ne les peut découvrir au travers des branches, ou qu'il ne se rencontre pas d'arbre assez proche pour se mettre dedans à l'affût.

Je veux donc vous donner le moyen d'en avoit, sans y guetter, ni vous exposer aux incommoditez du temps & de la saison, voyez la 22. figure de la septiéme Table, & lisez avec patience ce discours, afin de vous instruire comment il faut dresser la machine devant le terrier de la bête qu'on veut avoir, je suppose que vous sçachiez à point nommé le trou où elle est & que l'entrée de ce trou soit le lieu marqué des lettres A, B, piquez du bâton b, long de demi pied tout au raiz du bord de l'ouverture, & un autre d, f, gros comme le pouce, long d'environ un pied, de l'autre côté à deux pouces proche du trou, ce piquet aura une petite coche au lieu marqué de la lettre f, & à quatre pouces haut de terre, vous aurez en suite un bâton b, c, c, qui doit être quatre doigts plus long que l'espace d'entre les deux piquets b, d, ayant un crochet au bout a, & à l'autre, une petite coche e. Ce bâton, ou crochet, vous est montré à part dans la 23. figure, marqué des lettres E, F, le grand piquet est aussi designé par les lettres O, P, & la coche par l'endroit P, cherchez un lieu éloigné du terrier de dix ou douze pas, d'où on puisse tirer un coup de fusil dans le trou sans empêchement d'aucune branche; par exemple, l'endroit marqué des lettres G, Q, piquez en terre une fourchette de bois p. q. haute de quatre pieds ou quatre pieds & demi, & à trois ou quatre pieds plus proche du terrier, piquez-y-en un autre G. K. un peu plus court, & aprés posez dessus les deux fourches une arquebuze ou un fusil i, r, m, & haussez ou baissez la fourchette G, K. tant que l'arqurbuse se trouve pointée ou braquée droit dans l'ouverture du trou, ce qu'on pourra voir en la couchant à l'œil ou en jouë, comme si on vouloit la tirer sans pourtant l'ôter de dessus les fourches, & quand elle sera justement au point qu'elle doit être, vous la lierez bien ferme aux deux fourchettes proche la croce, au lieu marqué de la lettre m, & par le canon à l'endroit r, afin qu'elle ne remuë point & tire plus justement. Quand ce fusil sera accommodé, ayez une ficelle qui soit forte, laquelle vous passerez par dessous le fusil dans les fourches, & atacherez au bout p, une pierre pesant sept ou huit livres, & à l'autre bout f, un petit bâton gros comme la moitié du petit doigt, & long d'environ deux pouces, tirez ce bâton & la ficelle tant que la pierre joigne presque la crosse de l'arquebuze & que le petit bâton puisse être mis d'un bout dans la coche f, du grand piquet d, & l'autre dans la coche e, de la marchette ou crochet d, e, c, desorte que cette marchette soit élevée de terre d'un pouce, & que la pierre tienne le tout en état par sa pesanteur, posez sur ce crochet un petit vie l, g, long de huit ou neuf pouces, & large de quatre ou cinq, & le couvrez de feüilles seches ou de terre, selon la disposition du lieu, & que le tout soit fait, en sorte qu'il paroisse fort peu, il ne restera plus pour parfaire la machine, que de bander l'arme à feu, & de lier à la detente O, le bout d'une petite ficelle, & l'autre bout passant dans la fourche p, sera attachée à la pierre; cela fait, retirez vous jusques au lendemain matin.

Il est probable, & presque infaillible, que la machine étant bien dressée comme je l'enseigne, & qu'il ne pleuve point la nuit sur le fusil, la premiere bête qui sortira du trou ou y entrera,

venant à poser le pied sur l'ais *g*, fera tomber la marchette, laquelle faisant decocher le petit bâton *f*, *e*, donnera liberté à la pierre de tomber, & par sa pesanteur fera d'étendre le fusil, qui tirera dans l'ouverture du terrier & tuera la bête.

Vous pourrez peut-être mieux comprendre la forme de toutes les pieces qui composent cette machine, par celle des deux figures 23. & 24. qui sont semblables, il n'y a de difference qu'aux lettres, & qu'au dessus de la marchette, où sont couchez de petits bâtons, au lieu de l'ais *g*, qu'on voit à l'autre.

RENONCULES. Noms des *Renoncules*, renoncuels monstre de Rome & panachée.

Renoncuel pivoine, double & panachée.
Renoncuel grand oranger, double.
Renoncuel géant de Constantinople, double.
Renoncuel bosevel, double & panachée.
Renoncuel salomine, double & panachée.
Renoncuel d'alep, double.
Renoncuel cramoisi, double.
Renoncuel Tripoly.
Renoncuel simple.

Maniere de planter les *Renoncules* de toutes especes, elles ne se plantent que depuis le mois de septembre jusqu'à la fin d'avril il faut mettre tremper vos Renoncules du jour au lendemain dans de l'eau, s'il fait un tems fort humide ne les trempez point; que la terre soit bonne, & bien preparée avec de bons terreaux bien vieux, & de bon sablon, mêlez bien ensemble, & si vous voulez planter en caisse ou en pot, prenez de cette terre, mettez vos oignons trois doigts avant dans terre, & aprés qu'ils seront plantez, s'il fait sec, vous leur donnerez un peu d'eau, si vous le jugez à propos. Si vous craignez la gelée couvrez les de l'épaisseur de deux doigts de terreaux bien legers, & si la gelée étoit forte mettez y des cerceaux en dos d'asne sur vos planches, & des paillassons par dessus; sur tout que la couverture ne touche point sur vos planches, & les découvrez quand le soleil sera dessus & les recouvrez quand il sera retiré & en cas qu'il fasse sec donnez leur un peu d'eau s'il ne gele point. Pour ceux qui seront en pots il faut mettre les pots en pleine terre jusqu'au bord du pot, y faire les mémes façons qu'à ceux qui sont en planche, & ne point ôter vos pots de terre qu'ils ne soient prests à fleurir, leur bien donner à boire quand on viendra au printemps & qu'il fera sec.

REPUCES *Portatives pour tendre en tous lieux pour prendre des oyseaux.* Voicy une sorte de repuce, qui se peut poser en tous lieux, soit pour le piquer en terre au long d'une haye, ou dans un jardin, ou bien la pendre à un arbre, on s'en peut servir pour prendre des jays qui mangent les pois, & les cerises, mais il la faut faire plus forte que pour les grives, & si on en veut prendre des mesanges, & autres petits oyseaux, elle sera faite plus foible à proportion.

Si vous desirez prendre des merles, grives, & autres pareils oyseaux, faites la repuce ainsi qu'elle est representée par la trente-quatriéme figure de la onziéme table: prenez un bâton de houx, long de cinq ou six pieds, qui soit bien droit, & gros comme une canne, pointu par le gros bout *z*, & dans le petit bout lettre *r*, vous y ficherez un crochet de bois, marqué de la lettre *g*, faites un trou au milieu *y*, gros comme deux fois une plume à écrire, & un autre moins gros de la moitié, à demy pied prés du bout à la lettre *v*, prenez aprés une petite houssine, ou verge de bois, qui étant ployée se redresse, comme seroit par exemple, le houx, qui soit longue d'environ trois pieds, vous ferez entrer le gros bout dans le trou *y*, du bâton, & vous attacherez à l'autre une petite ficelle, avec un collet au bout, lequel vous passerez dans le petit trou lettre *v*, & l'arreterez avec un petit bâton, que vous ficherez legerement aussi dans le même trou, pour empecher le noënd du collet de passer, ouvrez aprés ce collet, ce rond comme la figure marquée *s* vous fait voir, & l'étendez sur le petit bâton, auquel il y a un petit arrest pour empêcher le collet de se deffaire, attachez une grappe de raisin au lieu marqué *R*, qui pende quatre doigts au dessus du bâton sur quoy est le collet, & si vous voulez tendre dans un alisier, cerisier, ou autre arbre, accrochez la repuce à quelque branche, de sorte qu'il n'y ait point d'autre petite branche proche du raisin, d'où les oyseaux puissent le manger sans marcher sur la marchette ou petit bâton.

Si vous voulez prendre des mesanges, le petit crochet ou arrest qui est au bout *t*, de la marchette doit être en pointe, afin de le ficher dans une noix demy-cassée, ou dans un bout de chandelle.

Et si vous avez dessein de prendre des jays, pendez au dessus de la marchette *t*, cinq ou six gousses de pois verds, ou un paquet de cerises, soit qu'on tende aux jays, aux grives, ou aux petits oyseaux, si on veut tendre bas, proche d'une haye, ou dans le milieu du jardin, il faut piquer en terre le bout pointu *z*, de la repuce.

RESEDA, *Description*, *reseda*, cette herbe est ainsi dite par Pline en son histoire naturelle *à sedandis doloribus*; parce qu'on s'en servoit pour appaiser les douleurs de son tems; elle a la racine ligneuse, la tige haute d'une coudée, les feüilles sans ordre, du goût des herbes potageres, les fleurs blanches pour l'ordinaire, quelquefois jaunâtres, des perles au dessus de la tige en forme d'épy, la semence noire contenüe dans de petits étuis ou pellicules qui s'ouvrent d'eux mêmes pour l'épancher.

Lieu, on la trouve volontiers proche les murailles, & parmy les Bleds, où elle fleurit l'esté.

Propr. Les Anciens s'en servoient pour appaiser les douleurs, l'appliquant sur les parties douloureuses, & enflées par une affluence d'humeurs que cette herbe a vertu de dissiper, ayant quelque chose d'approchant de la vertu de la Roquette, & de laquelle elle a le goût en quelque façon.

REVEILLE-MATIN des vignes, Allem. *Teufelsmilch.*

Qualit. ch, & sec au 3. D.

Descr. Reveille-matin. C'est une herbe qui a force branches, & qui jette quantité d'eau, ses feüilles sont petites, semblables à celles de la Ruë, bien qu'elles soient un peu plus larges; sa chevelure est étenduë par terre; au dessous de ses feüilles, elle jette une graine ronde, moin-

dre que celle des pavots; elle n'a qu'une seule racine, qui n'a aucun usage dans la Medecine.

Temps, lieu, on la cueille au tems des moissons, & on la seche à l'ombre; la remuant toûjours, elle croit dans les vignes, & dans les jardins, & fleurit au milieu de l'esté.

Propr. Son suc, & sa graine sont semblables aux Tilly males, sert tant à purger qu'à toute autre chose. La graine beuë dans de l'Hydromel purge le flegme, & la bile; mélée parmy les viandes elle trouble le ventre.

RIS, Ital. *Riso.* Esp. *Arrox*, All. *Reiß*.

Qualit. ch, au 1. D. sec au 1. D.

Descript. Le *Ris* a la feüille comme les Roseaux, & épaisse comme les porteaux, son chaume est haut de plus d'une coudée, noüé, & plus gros que celuy du Froment, ayant l'épy au bout, qui produit ses grains, inégalement de coté, & d'autre, ses gousses sont jaunes, rudes, canelées, de figure ovale, quoy que le grain, au dedans soit fort blanc.

Lieu. Il vient en Italie, & ailleurs, dans des lieux humides.

Propr. Il est un peu astringent, & c'est pour cela qu'il resserre, on le rend de bonne nourriture, & aysé à digerer, quand on le cuit avec du lait de vache, ou dans du bouillon gras; il est excellent à la diarrhée, & à la dysenterie; principalement si on éteint de cailloux ardens dans le lait qu'on y met, on croit qu'il engendre quantité de sperme, on se sert de sa farine aux cataplames repulsifs, & empêche l'inflammation des mammelles au cummencement.

Ris de veau, On sçait que les ris de veau sont les endroits les plus d'elicats de la bête, & que lors qu'ils sont mis artistement en ragoût, on peut dire que c'est un mangé merveilleux, Et voicy comme on les accommode,

Vous prenez des ris de veau que vous piquez de menu lard, & aprés que vous les avez fait ainsi rôtir, vous les servez avec un ragoût de champignons dessus, qui leur sert de sauce; ou bien aprés que vous les avez fait mariner, vous les coupez par tranches, les trempez dans de la farine, & puis vous les faites frire, puis vous les mangez avec de la même sauce des champignons que dessus où celle de morilles.

ROSMARIN, Ital. *Romarino degliborti*, Esp. *Romero*, All. *Rosmarin.*

Qualit. ch. & sec au 3. D.

Descript., Rômarin, la 1. espece de Rômarin, qui est le commun des jardins, a force menuës branches, chargées de petites feüilles, epaisses, longuettes, blanches au dessous, & vertes par dessus: elles sont odoriferantes, quoy que leur odeur soit un peu forte.

Lieu, Il croit dans les jardins sur tout és païs chauds, il fleurit en été.

Propr. Il est propre à incifer, resoudre, & mondifier, & sert aux viandes, & à la Medecine: pris en poudre ou dans du vin, il est singulier aux fluxions, & aux intemperies froides de l'estomac, & aussi aux douleurs de la rate, & du foye, & encore aux fluxions du cerveau qui procedent de froid; à l'epilepsie, aux vertiges, & aux convulsions, mangeant ses fleurs avec leurs feüilles, & du sel tous les matins, il aiguise la veuë, & fait bonne halene.

Vertus de Rosmarin. En tems de peste il est bon de parfumer la maison de rômarin: car sa fumée chasse le mauvais air, les feüilles & fleurs sont bonnes contre le mal de tête, & rendra la veuë meilleure, si celuy qui aura la veuë debile mange à jeun les feüilles & fleurs de rômarin tenantes ensemble avec le pain, & sel tous les matins; ses fleurs mises en conserve confortent l'estomac, & sont bonnes aux mélancoliques, mal caduc, convulsion, paralisie; sa graine beuë avec poivre & vin blanc, guerit la jaunisse, & deslvre les obstructions de foye, decoction de ses feüilles en vin blanc, conforte les nerfs foulez & debiles, si vous en lavez la teste; on fait des curedents fort bons de ses verges, & des charbons pour trasser les peintures.

ROMPT-PIERRE. Ital. *Saxifragia*, Allem. *Bodenuſtimbrech. Qualit.*, elle est froide.

Descrip. Rompt-pierre la quatriéme espece & les feüilles sont presque semblables à celles du lierre terrestre commun, bien qu'elles soient moindres, & qu'elles soient couchées par terre, & dentelées tout autour, sa tige est mince, ronde, droite, veluë, haute d'un pied, elle a fort peu de branches, qui sont semblables à celles du Basilic sauvage; elles tombent sans laisser aucune graine: sa racine est mince & fort barbuë, ayant certains grains comme ceux du coriandre, de couleur purpurine, & d'un goût amer, ses grains semez produisent la même espece de plante.

Lieu. On la trouve és lieux sablonneux sur la fin du printems, & fleurit en avril.

Propr. Elle est chaude, deficcative, aperitive, abstersive, & expulsive.

La decoction de toute l'herbe dans du vin blanc, rompt les pierres, & fait uriner; sur tout on y méle une dragme de farine de sarraxine avec sa graine.

ROQUETTE une des fournitures de salade se multiplie de graine qui est extrémement petite, & d'un minime, ou tané obscur.

Roquette, Ital, *Ruchetta*, ou *Rucola*, Esp. *Oruga*, & *Aruga*. Allem. *Rabetenkrauf.*

Qualit. chaude au 2. D. sech. au 1.

Espece, Il y en a de deux especes; celle des jardins & la sauvage.

Descript. La Roquette des jardins a les feüilles longues, & profondement decoupées en trois endroits, & de chaque côté, comme le sisymbrium aquatique, piquantes au gout avec un peu d'amertume: sa tige est haute d'un pied & demy, & ronde: ses fleurs sont blanches, sa graine ronde enfermée en de petites cornes; sa racine est blanche, menuë, piquante au goût.

Lieu. On la seme dans tous les jardins, elle fleurit en juin.

Propr. Elle subtilise, ouvre, nettoye, & chasse les ventositez, mangée cruë en quelque quantité, elle provoque à luxure: ce que fait sa graine, laquelle provoque aussi l'urine, l'herbe fait digerer, mais mangée seule elle donne aisément à la téte, & cause des songes facheux: & étant cuite, & appliquée elle ôte les tâches du visage.

Roquette sauvage. Ital. *Ruchetta*, & *Rucola*. Allem. *Rauchen.*

Qualit. ch, & sech, au 3. D.

Descript. Roquette sauvage, elle a les feüilles plus étroittes, & qui ont plus de découpures que celles des jardins, & plus piquantes & savoureuses: elle produit quantité de tiges de

la racine ; ses fleurs sont jaunes, qui laissent quantité de cornes aiguës, menuës & droites comme ceux de l'iroine où est enfermée sa graine piquante comme celle de moutarde, un peu amere.

Lieu. Elle vient dans les lieux secs, & souvent dans les murailles, elle fleurit en Juin & Juillet.

Propr. Elle est plus chaude & seche que celle des jardins, & a toutes ses vertus avec plus d'efficace : étant cuite & mangée, elle guerit la toux des Enfans, y ajoûtant un peu de sucre : elle tuë la vermine du corps, ôte la puanteur des aisselles, nettoye la voix de ceux qui sont enroüez, & augmente le lait; mangée seule en salade elle fait mal à la tête, on se sert de sa graine pour assaisonner les viandes en place de moutarde.

Rosage, Italien *Nerio Oleandro*, Espag. *Adelfa Cevendro*, All. *Oleander brom.*

Qualitez, ch. au 3. D sec, au 2.

Descr. Rosage, c'est une plante vulgaire, ses feüilles sont plus longues que celles des Amandiers, & plus rudes quoique semblables pour le xeste, sa fleur ressemble aux roses rouges, & son fruit aux Amandes, étant fait comme un cornet : quand il est ouvert on voit une certaine bourre, qui ressemble à celles des chardons, sa racine est longue, aiguë, salée & dure comme du bois & ressemble au Laurier.

Lieu, il naît à labry, dans des lieux bien arrousez, il fleurit en May & Juin.

Propr. Les fleurs & le fruit sont un poison mortel aux mulets, aux ânes, & aux chiens ; mais il sert de preservatif, aux hommes, contre les morsures des serpens, les beuvant dans du vin, avec de la Ruë, selon Dioscoride, Galien assure que c'est un venin pour les hommes & pour les bêtes indifferemment, sa decoction guerit de la gale quand on s'y lave.

ROSE, Ital. *Rosa*; Allem. *Rost.*

Qualitez, les Roses en general sont fr. & seches au 1. D.

Descr. Le Roses sont si communes qu'il seroit inutile de les descrire.

Lieu. On les plante és jardins, fleurissent en May & Juin.

Propr. Mangeant vingt ou vingt-cinq feüilles des Roses de Damas, elles lâchent le ventre sans aucune incommodité, le sue des Roses est aperitif, resolutif & absterſif ; ainsi il est bon à l'épanchement de bile, & aux oppilations de l'estomach, & du foye ; comme aux fiévres tierces. Le fruit rouge, sur tout des roses sauvages, ou églanriers est astringent ; & est admirable à toutes les fluxions des femmes, particulierement à la gonorrhée en prenant le poids d'une dragme dans du vin rouge, leur racine donnée en poudre dans du vin avec quelque eau cordiale est l'unique remede qu'on a contre la morsure des chiens enragez. La conserve est bonne au crachement de sang : aussi bien que l'Electuaire Diarrbodon abbatis.

Il y a plusieurs sortes de roses, qui brillent toutes dans leurs differentes couleurs.

Outre la commune nous avons celle de tous les mois, la rose odorée, & la rose sans odeur : toutes lesquelles sont d'une couleur incarnate ; la rose rouge couverte, dite rose de Provin, & que d'autres appellent Pavonnée ; la blanche de lait, la blanche rousse, que plusieurs appellent rose de virginie ; la blanche tachée, la rose muscade, qui a l'odeur & la couleur de canelle, & la rose jaune, que l'on appelle la grande : Ce sont celles que l'on estime le plus. Il n'est pas necessaire d'en dire davantage, parce qu'on les connoît assés par leur couleur.

Leur culture. Toutes les roses veulent beaucoup de Soleil, une bonne terre forte. On les plante aux mois de Fevrier & de Novembre de la profondeur d'un empan, & à trois pieds de distance les unes des autres. On les taille au mois de Mars ; on les arrouse dans l'été, & dans l'automne, on ôte la vieille terre pour en remettre de nouvelle.

La rose de tous les mois à cent feüilles, la rose Damas quinée & la rose jaune veulent une culture particuliere.

La rose de tous les mois se taille proche de terre au mois de Novembre, & les branches qui renaissent & qui se renouvellent apporteront des fleurs avec plus de force.

On les taille encore de nouveau trois jours avant la plaine Lune de Mars, laissant seulement un œil ou deux à chaque branche, aprés on dechausse le rosier tout au tour & on ôte la vieille terre pour en mettre de nouvelle & on l'arrouse quand il faut cueillir tous les boutons avant qu'ils s'ouvrent, & cela leur fait produire tout l'été plus grande quantité de fleurs, la rose a cent feuilles ; celle qui sent, ou celle qui n'a point d'odeur, demandent une même *Culture.* Elles veulent un lieu frais, peu de Soleil, une terre forte, on les taille au mois de Mars, & on ne coupe que les extremitez qui sont seiches. La rose Damas quinée demande du Soleil, une bonne terre forte, & veut être arrousée dans la saison.

Dans le commencement du Printemps on la taille, & on coupe toutes les vieilles branches, ne laissant que les nouvelles autour du pied, avec un œil ou deux, qui poussant également produiront quantité de fleurs.

La rose jaune ne veut que mediocrement du Soleil : elle aime le froid, & veut être en liberté ; c'est pourquoi, il ne la faut point lier ni serrer, quand on la taille on n'en coupe que l'extremité des branches qui sont seiches, pour la faire mieux fleurir & empecher que les boutons ne s'avortent, il est bon d'en ôter une bonne partie avant que de la laisser ouvrir.

Leurs vertus medecinales. Les roses fraiches sont astringentes & rafraîchissantes ; mais les seiches resserrent encore davantage.

On tire le jus des roses fraîches de cette maniére : on leur rogne d'abord les ongles avec des cyseaux, c'est ainsi que s'appelle cette petite blancheur que les roses ont à l'extremité de leurs feüilles, puis on les pile dans un mortier, & on les presse pour en tirer le jus que l'on laisse à l'ombre jusqu'à ce qu'il épaississe ; aprés quoi on le garde pour s'en servir à frotter les yeux, on seiche les feüilles de roses à l'ombre, les tournant souvent de peur qu'elles ne se pourrissent.

La decoction des roses seiches dans du vin, & bien passée est bonne pour les douleurs d'oreilles, les maux de tête, de gensives & des yeux, & aux douleurs du fondement, & du boyauculler & de la matrice, pour lesquels maux il en faut oindre la partie affligée avec une plume, ou la donner en lavement.

Les feiches sans en tirer le jus sont medecinales, & guerissent en cataplâmes les inflammations des viscères, les cruditez de l'estomach, & le feu sauvage.

Les roses seiches battuës en poudre déseichent sur tout les excoriations des cuisses, & font un tres bon effet, quand on en mêle dans les emplatres qu'on applique aux blessures & sont fort bonnes dans toutes les compositions que l'on appelle Theriaque.

On en brûle pour faire noircir les sourcils; le cours des roses seiches pulverisées empechent les fluxions qui tombent sur les gensives. Leurs queuës, que nous appellons grateeus, arrêtent le flus de ventre & le crachement de sang. Voyez Mariole & Dioscorides.

Des pâtes de roses. On fait des pâtes, ou des conserves de rose de cette maniere; on prend quarante dragmes de roses fraiches & seiches de toute humeur, quand elles commencent à se passer, dix dragmes d'aspic & six de myrre; on broye tout ensemble, & l'on en fait des Pâtes, & aprés les avoir fait seicher à l'ombre on les remet dans un pot de terre net qu'il faut bien boucher, de peur qu'il ne s'évante. Il y en a qui y mettent deux dragmes de cop & autant d'iris, qu'ils mêlent avec du miel & du vin. Il y a des Dames en Italie qui en font des colliers & des brasselets qu'elles portent pour la bonne odeur; Elles en font aussi de la poudre qu'elles repandent sur le corps en sortant du bain; & quand elle est seichée on la fait en aller avec de l'eau fraiche.

La rose de la Chine, qui d'abord a eu le nom barbare de Fugo, est appellée aujourd'huy par quelques-uns Mauve d'inde & Mauve du Japon; mais elle est plus connuë par le nom de rose de Sienne. Elle s'éleve avec le tems à la hauteur d'un arbre dont l'écorce du tronc est pâle & de la couleur du figuier, & les feüilles toutes semblables. Elle jette plusieurs branches qui se chargent par le bout de plusieurs boutons ronds de la grosseur d'une rose à cent feuilles, & elle est assez fournie de feüilles crépuës, & frisées.

Elle fleurit dans l'autonne, & sa fleur ne dure que deux ou trois jours; mais elle a des couleurs si belles, & si variées qu'on ne la peut voir sans l'admirer au commencement, & enfin elle se charge & devient d'un beau couleur de pourpre.

Pour en perpetuer la race il en faut semer la graine ou en planter les branches.

On en seme la graine au mois de Mars à la fin de la Lune suivant ce que nous avons dit ailleurs. On la met loin à loin en bonne terre legere qu'il faut avoir passé dans un crible fin, & l'ayant preparée dans des pots, on y met la graine que l'on recouvre d'un doigt de la même terre: On l'arrouse à petite goûte, & on leur donne alors peu de Soleil, au bout de trente jours elles commencent à lever, & quand ces petites plantes sont devenuës plus grandettes, on leur met on peu de terre au pied de même qualité que la premiére, afin que les racines se fortifient & soient plus profondes, finalement pour les deffendre de la rigueur de l'hyver, on les serre dans un lieu chaud & aeré au bout de l'an on les tire du pot & on les met en pleine terre fort au Soleil, dans laquelle, pourveu qu'elle soit bonne, elle apportera des fleurs au bout de deux on trois ans.

La bouture s'en plante au mois de Mars: & pour cela il faut prendre de jeune bois qui soit sur du vieux; qu'il faut replanter incontinent aprés l'avoir coupé dans un lieu fort au Soleil, & en bonne terre, de la profondeur d'un bon demy pied ou plus, selon la grosseur du brin duquel il faut couper l'extremité, avec tous les yeux; & il faut couvrir les playes avec de la cyre d'Espagne pour les deffendre du chaud, du froid, & des pluyes qui lui pourroient nuire: ainsi en six mois il prend racine, & au bout de l'an il produit des fleurs admirables.

Quand le suzeau rosat n'auroit rien de recommandable, le nom de rose qu'il porte suffit pour lui donner place entre les plantes les plus estimées, cette plante qui s'étend de toutes parts avec ses branches d'une maniére qu'il est tres-aisé de la reduire à la grandeur d'un arbre, il produit des fleurs qui ont chacune cinq petites fleurs blanches, & quelque fois soit par nature ou par hazard, il s'en trouve d'une couleur vineuse; ces petites parcelles de fleurs s'amassant toutes ensembles, font comme de grosses balles rondes, qui sont sur l'arbre, comme autant de globes soûtenus par un attas, il y en a qui l'appellent rose de gueldros.

Sa culture. Le suzeau Royal veut peu de Soleil, un terroir humide & fort, on le taille au mois de Mars, & on n'en coupe que ce qui est sec.

Roses pour avoir des roses fort tard, il n'est pas moins agreable d'avoir des fleurs tardives, que d'en avoir de precoces. Les anciens estimoient fort les roses, qui venoient à la fin de l'autonne. La foiblesse du Soleil nous persuade alors qu'il ne faut plus rien attendre de beau de la nature. Cependant on y reüssit en plusieurs maniéres. Voici les experiences de Bacon,

1. Si au printemps vous coupés les branches qui paroissent devoir porter des roses, il arrivera que les rejettons en donneront au mois de Novembre. La raison est que le suc, qui se feroit porté aux branches principales va aux surgeons, les avance, & leur fait donner des roses que la nature reservoit pour le printemps suivant.

2. Si vous arrachés les bourgeons des rosiers, dans le tems qu'ils commencent à se developer, vous verrés aux côtez naître de nouveaux rejettons qui fleuriront fort tard. Le cours du suc nourricier étant suspendu, & detourné, il prend une autre route, & le porte vers les yeux, & les boutons qui ne devroient sortir que l'année suivante.

3. On coupe toutes les branches anciennes, & on ne laisse, que celles qui sont de l'année derniére & qui ne doivent avoir des roses que l'année suivante tout l'aliment se porte à ces jeunes branches & leur fait porter des fleurs dans l'autonne anticipées sur le printemps suivant.

4. Il n'y a qu'à decouvrir les racines des rosiers, vers Noël durant quelques jours. Par là on empeche le suc de monter de la racine au haut de la plante, la vegetation est retardée, & interrompuë. Elle recommance dés lors qu'on a rejeté la terre sur les racines: mais les feuilles & les fleurs viennent plus tard.

5. Il faut arracher le rosier pour quelques semaines, avant que les bourgeons paroissent. Quand on le replante, il se passe quelque tems avant que le suc ait repris son cours par les pores de la racine, ce qui retarde la manifestation des fleurs.

6. Il faut planter un rosier en un lieu fort ombragé comme au pied d'une haye. De là il arrive deux choses; 1. la plante n'est point échauffée par le Soleil, dont la chaleur hate le mouvement de la seve; 2. la haye atire puissamment à elle les sucs de la terre, & en laisse peu aux plantes ses voisines, & ces deux causes jointes retardent considerablement la vegetation du rosier, qui par consequent doit donner des roses beaucoup plus tard.

Il faut ajouter avec Bacon que tout ce que nous venons de dire du rosier, se peut appliquer aux autres plantes.

Pour conserver des roses vermeilles toute l'année, il faut cueïllir les roses lors qu'elles sont à moitié ouvertes puis avoir un pot de grés qui soit bien récuit, & le faire recuire au four; puis prenez vos roses & les rangés de bout, les pressans assez l'une de l'autre, & en faites une rangée ou un lit, & semez par dessus des clouz de gerofle & des cloux de fer, comme à latte par dessus, & continués jusqu'à ce que le pot soit plein; que le dernier lit soit de cloux & bouchez bien le pot, qu'il ne sorte aucun air, ces cloux que l'on doit mettre au dessus de ceux de gerofle, servent à conserver la couleur vermeille des roses desquelles ayant à faire, vous les laverés bien doucement; puis reboucherés bien le pot, & de la sorte vous aurez en toute saison des roses aussi belles qu'au mois de May.

Cueïllez les roses étant en boutons, & prétes à fleurir, qu'elles soient rouges comme de provins, & les cueillez avec les queües assés longues, & les envelopez dans des feüilles de vignes, ou dans des étoupes par paquets; y en mettant douze à chaque paquet, que vous salerez avec sel blanc, les rangeant en suite dans un pot de terre de Beauvais, & les saupoudrer avec dudit sel, comme si l'on vouloit saler do pourpier, puis emplir le dit pot de verjus de treille & le couvrir tellement avec un couvert bien lutté qu'elles ne prennent air; & à Noël, ou autre tems quand vous en voudrez tirer, il le faut faire avec une fourchette d'argent, ou de bois, & recouvrir le pot pour les garder d'évanter; l'eau qui est dans le pot est admirable pour faire cassolettes & lesdites roses sont excellentes tant en leur saveur qu'en leur beauté, & se gardent six semaines ouvertes; la methode de les ouvrir est de faire tiedir de l'eau commune, & les mettre tremper deux bonnes heures dedans, tellement qu'aprés cela, en les soûflant seulement, elles s'ouvrent. Il faut noter que le pot doit étre mis au fond de la cave.

Les roses seront de meilleur odeur, si vous plantez un ail auprés d'elles, car comme elles perdent toute vigueur par le froid, ainsi elles la reçoivent par la chaleur.

Quand on en veut avoir avant la saison, on les met dans un creux en terre, profond de deux empans, & les arrouserez d'eau chaude le soir, & le matin.

Pour en avoir tous les mois, ayez des rosiers de cette espéce & les taillez tous les mois, 2. quand vous verrez que le bouton commence à pousser, coupez & taillez cette branche, puis il sort des boutons aprés les autres.

Vous aurez autrement des roses avant la saison, si vous en plantés dans des cabats, ou en quelque vaisseau de terre & si vous les gouvernés de même façon que les courges ou concombres, comme nous disons en leur lieu.

Les curieux pourront garder des roses toûjours recentes & fraiches, si vous les mettez dedans de la lye d'huile, en telle sorte qu'elles baignent dedans & soient couvertes de liqueur. Les autres prennent de l'orge quand il est encore en herbe avec la racine, & le mettent dans un tonneau, qui ne soit point poissé, puis y mettent les roses qui ne sont point encore ouvertes, & les couvrent tres-bien, & ainsi les conservent. Les autres étendent sur le fond du tonneau de l'orge verd, & jettent par dessus les roses.

Pour garder les boutons de roses à faire des sachets. Prenez des boutons de roses de provins, & entez le verd, & coupez le cul, dans lequel vous mettrez un cloux de gerofle, avec un peu de civette au bout, & les fetez seicher à l'ombre entre deux linges.

Pour des roses en toutes saisons. Il faut en tems d'hyver découvrir le pied du rosier, c'est-à-dire les racines, & y mettre de la fienre de cheval bien menuë, & mélez avec ledit fient de la poudre de souffre; puis recouvrir le tout de terre.

Alexis Piemontois enseigne pour faire une rose, ou œillet de diverse couleur en bien peu de tems, vous prendrez de la terre bien grasse tant que vous en voudrez & la faites seicher au Soleil, jusqu'à tant qu'elle puisse se mettre en poudre, gardez vous bien d'arrouser ni moüiller la terre d'autre eau que de celle qui s'ensuit; si de fleurs blanches, vous les voulez faire devenir rouges, vous prendrez du bois de bresil couppé bien menu autant que vous verrez étre de besoin, & le ferez boüillir dans de l'eau, jusqu'à ce qu'il soit consumé du tiers, ou du quart, & ainsi vous fetez l'eau rouge, de laquelle vous arrouserez la terre deux fois le jour, & vous l'humecterez ainsi le soir & le matin petit à petit de cette eau froide, il faudra faire cela jusqu'à ce que la plante commence à pousser ce qui se fera aprés quinze ou vingt jours, & si vous voulez qu'elle soit verte, au lieu de bresil, vous prendrez de la graine de Neptum ou espine-merlo bien meure, & si vous voulez qu'elle soit jaune, vous prendrez la même graine quand elle est encore verte, & qu'elle n'est pas meure; si vous la voulez noire, vous prendrez des nois de galles & du vitriol, & vous le ferez boüillir dans l'eau de laquelle vous trempetez & arrouserez la terre comme il a été dit cy-dessus, il faut se donner garde que vous ne laissiez pas de nuit au serain, à cause de la rosée, laquelle emboit aisement; pour dire le vray, la fleur ne prend pas entierement la couleur naturelle, en partie aussi de cette là que vous lui donnez, de sorte qu'elle semble être entremélée de deux couleurs. Que si vous la voulez de trois couleurs, vous arrouserez le matin de l'eau tainte & comme vous voudrez, un du côté de la terre, le soir & l'autre côté de même eau le jour en suivant, trempez la de rechef de quelque autre eau de couleur, comme vous autez fait le jour precedent, mais en telle sorte que vous changiez de côtez, ce qui se fera, si vous ne jettez au soir au même côté, & ainsi cette plante ensemble a la couleur naturelle & aura trois couleurs, de laquelle plante puis aprés plusieurs autres pour ront sortir.

Il y a plusieurs especes, sçavoir d'Hollande, de

de batavie, de Roses blanches, de rouges pâles, de couleur de chair, de rouges appellées de Provins, de Jaunes doubles, de Roses musquats, de panachées, de simples de couleur de velours rouge, le dessous des feüilles de couleur jaune sale, & de Roses de tous les mois, qui est une espece de musquat rouge, portant ses fleurs par bouquets.

Ces Rosiers de tous les mois veulent être exposés en bel air, en plein Soleil, dans une terre douce, sableuse, pour porter tous les mois; & quand ses premieres fleurs sont passées, on les taille au nœud au dessous où étoient lesdites fleurs, & ainsi faisant aprés chaque portée de fleurs, vous en aurez huit mois durant, sçavoir depuis les premieres, jusques environ la nôtre Dame de decembre.

Si ces Rosiers ne sont en terre propre, exposez & taillez comme dit est, ils ne portent qu'une fois, non plus que les autres.

Vous pouvez leur faire un fond artificiel avec de sable, comme il est dit cy-devant, au titre des groselles, quand vous ne l'aurez pas naturellement de la qualité que dessus.

Les Rosiers musquats blancs, veulent être taillez tous les ans en Automne ou au Printems à un demy pied prés de terre; il faut les couvrir de long fumier durant l'hyver, de crainte qu'ils ne gelent, & audit Printems vous leur donnerez un leger labour, lorsque vous leur ôterez ledit fumier.

Et quand leurs fleurs commençent à paroître, s'il y a des jets qui n'en ayent point, il faut les tailler à un pied & demy de bas, & à chaque œil il y poussera un jet qui donnera aussi beaucoup de fleurs vers l'Automne.

Les Rosiers jaunes doubles, veulent être garantis des grandes pluyes, autrement les fleurs pourrissent & n'épanouissent pas bien; c'est pourquoy il faut leur faire un abry, quand les années sont trop pluvieuses.

Pour les faire porter tous les ans, il faut aprés que les fleurs seront passées, les tailler assez court; & s'ils poussent beaucoup de bois à l'Automne, vous les taillerez encore en Fevrier ou en Mars suivant.

ROSSIGNOL. *C'est un oiseau assez connu*, principalement en Italie appellé des Latins: *Luscinia* ou *Philomela*. Il fait son nid au printems, lorsque la terre au mois de May est toute couverte, enrichie & tapissée de fleurs & de verdure: & c'est dedans des boccages &haliers fort à couvert, au travers desquels paroit le Soleil couchant, il hante les lieux frais, les fontaines, ruisseaux, hayes épaisses & de grand ombrage; il est vray que quelques-uns d'iceux font leur nid en terre sous les hayes, ou entre les landes. D'autres le font en un lieu un peu élevé sous quelque motte verte & touffuë. Le nombre de leurs œufs est incertain, car d'aucuns en font quatre, d'autres cinq, & ceux qui nichent en été en font selon l'avis de l'Aristote, quelquefois six ou sept. Or le rossignol que l'on veut nourrir, doit être né au printemps: car tant plus avancé il sera, il en deviendra plus parfait & y aura plus d'asseurance & d'esperance qu'il doit vivre long-tems, s'élever & se maintenir avec moindre difficulté, d'autant que venant le mois d'Aoust, le froid le trouvant denué de son plumage, le fait mourir ainsi qu'il est arrivé à plusieurs de ceux qui estoient nez en Esté: ne faut ôter les petits rossignols de leur nid, jusqu'à ce que les plumes leurs soient sorties, & qu'ils en soient presque tous garnis & couverts afin de les élever plus aisement, les tenant en lieu écarté, & solitaire: leur manger sera le cœur de mouton net & froid, & serez de cette graisse de la peau qui enveloppe le cœur, & de certains nerfs qui sont au dedans d'iceluy, decoupés & hachés menu de petits morceaux, en façon de vers; dont vous les empâterez à chaque heure une fois ou plus, si besoin est; leur en donnant à chaque fois trois morceaux & en telle sorte les nourrirez dedans leur nid tant que vous pourrez: & aprés qu'ils seront crûs vous les mettrez en cages, garnies de petits batons & juchairs, afin qu'ils puissent d'eux-mêmes commencer à se soûtenir debout, & au dedans mettez de la mousse, du foin ou de la paille: sur quoy ils se reposeront s'ils ne veulent se percher, ayant soin de les tenir nets le plus qu'il sera possible; il sera bon aussi que leur cage n'ait jour que par un côté, & parce que ceux, qui en sont les plus curieux, tapissent leurs cages par trois côtés de quelque drap verd, quand le rossignol commencera à manger tout seul, hachez luy du cœur de mouton fort menu, ainsi que pâte, & luy en mettrez sur un petit papier, par là vous connoîtrez qu'il pourra becqueter aisément, vous userez de ce soin, jusques à ce que l'oiseau soit accoutumé à manger toutseul, ne laissant toutes fois de luy bailler la becquée quelquefois au jour, pour plus grande seureté, & pour le mieux; donnez ordre afin qu'il ne meure qu'il n'ait jamais faute de mangeaille susditte, & qu'elle ne se corompe, ainsi qu'il arrive en tems d'été, outre le cœur de mouton, vous luy pourrés donner diverse sorte de pâture, comme seroit la pâte de laquelle nous ferons mention ci-aprés, ou au lieu d'icelle pâte prenez un œuf tout frais, car autrement pourroit lui causer quelque maladie, & faire mourir l'oiseau, faites-le cuire dur, donnez-luy à manger le jaune, il est vray, que vous ne luy en devez donner souvent, & non qu'au defaut d'autre viande, d'autant qu'il endurcit, & constipe le ventre; on leur peut aussi donner pour pâture quelques vers que l'on trouve dedans le nid des pigeons, ou bien dedans la vieille farine; mais le plus rarement que faire se pourra, d'autant que telle nourriture leur doit plûtôt servir de medecine, que de nourriture, s'ils ne veulent bequeter des viandes, on les pourra mêler parmi le cœur de mouton ainsi, qu'on les accoûtume de becqueter ce qu'on leur presentera.

ROSSOLI, *Pour faire le Rossoly.* Il faut en premier lieu faire boüillir de l'eau pour en ôter la corruption, & la laisserez refroidir jusques à ce qu'elle ne soit presque plus que tiéde: vous prendrez ensuite toutes sortes de fleurs odoriferantes, chacune en particulier suivant la saison, les éplucherez bien, en sorte qu'il n'y ait que la feüille, & les mettrez infuser aussi chacune en particulier dans de l'eau, comme cy dessus, jusques à ce qu'elle soit refroidie, afin qu'elle en puisse tirer l'odeur, vous en ôterez aprés les fleurs avec une écumoire, & les mettrez égouter: en suite vous mettrez l'eau de cha

que fleur dans une cruche sur trois pintes d'icelle vous mettrez une pinte ou trois chopines d'esprit de vin, ce qui fera quatre pintes, & chopine mesure de Paris, sur lesquelles vous mettrez trois chopines de sucre clarifié, qui s'appelle trois livres à la susdite mesure, vous y mettrez ensuite la moitié d'un demiseptier ou environ d'essence d'anis distillé, & autant d'essence de canelle, s'il est trop sucré & qu'il se trouve pâteux vous y ajoûterez demy-septier ou chopine d'esprit de vin plus ou moins suivant qu'il vous plaira, ainsi que de sucre si vous le trouvez trop fort, & pour empêcher que vôtre essence d'anis ne blanchisse vôtre rossoly, mêlez la avec l'esprit de vin avant que de la mettre dans l'eau, si d'avanture il n'avoit pas assez d'odeur vous y ajoûterez une ou deux cueillerées d'essence de fleurs, si vous en avez, pour luy donner le goût que vous voulez qu'il ait, avec une pincée ou deux de musc, & d'ambre preparé avec du sucre en poudre, si vous n'avez point de fleurs, le musc, & l'ambre preparés en essence ou en poudre pourroient suffire, tout cela fait, vous le passerez à la chausse pour le décrasser, & le mettrez dans des bouteilles, que vous boucherez bien, voila comme se fait le veritable rossoly, & qui de cette maniere se gardera plus de dix ans sans aucune corruption.

Pour faire le Rossoly qu'on appelle de Franchipane. Ce rossoly est une composition de fruits, de fleurs, & d'odeurs mêlées ensemble, avec les mêmes doses & autres choses cy dessus, il faut sur toute prendre garde que rien ne le domine, car c'est l'égalité de goût qui en fait la veritable qualité, & luy donne le nom de Franchipane.

Pour faire Rossoly. Prenez une livre, & demie de pain blanc tout chaud sortant du four, mettez le dans un pot d'alambic, avec demi once de cloux de gerofle concassé, anis verd, coriandre, de chacun une once, & par dessus une pinte de bon vin rouge, & autant de lait de vache, puis appliquez la chape, & le recipient, & fermez les jointures avec du papier collé, laissez ainsi reposer vingt quatre heures durant, aprés lesquelles faites distiller au bain Marie pour tirer toute la liqueur, laquelle vous garderez, il faut separement faire le sirop avec de l'eau de vie, ou esprit de vin encore mieux, en le brûlant sur du sucre en poudre dans un plat où écuelle de terre, & remuant toûjours avec une spatule, ou cuilliére, jusqu'à ce que la flâme soit éteinte.

Il faut aussi dissoudre l'ambre gris avec du tres pur esprit de vin, mélant premierement un gros d'ambre avec autant de sucre, & le broyant bien ensemble, puis y ajoûtant dans un petit matras une once d'esprit de vin, & faisant digerer par 24. heures au bain vaporeux, où le tout se dissoudra, mais il se congelera au froid.

Pour faire la composition, il faut méler le sirop d'eau de vie, avec ladite essence d'ambre, tant que l'on juge à propos, pour mettre ensuite avec ladite eau distillée: si on le veut plus fort, on met l'esprit de vin en plus grande quantité.

Autrement. Faites cuire vôtre sirop en consistance à la façon ordinaire, étant cuit, ajoûtez de l'esprit de vin du meilleur, la quantité que vous jugerés à propos, de même que de l'essence cy-dessus, ou telle autre que bon vous semblera, & l'autre tel qu'il vient de Turin.

ROT. *Le rot* est un mouvement du ventricule qui se fait par une vertu expultrice, qui pousse dehors ses vapeurs indigestes.

Entre tous les animaux, il n'y a que l'homme, qui ait des raports, parce qu'il a le ventre plus humide, il y a trois sortes de rots, qui se distinguent en vapeur, fumée, & vent.

La vapeur tient de la nature de l'eau, lors qu'elle monte, & s'enferme dans la froide region de l'air, où ne pouvant s'exhaler, se convertit en humidité.

La fumée participe à celle de la terre & de l'air engendrée de secheresse, & d'un air subtil, le vent a cette exalaison seche, difficile à resoudre qui tient tant soit peu de l'air.

Le rot se peut prendre pour un simptome d'un mouvement dépravé, le considerant comme une maladie qui empêche la coction du ventre principalement en sa partie inferieure; le rot est quelque fois simple, c'est à dire, n'a aucune qualité, quelque fois il est impur, ou horrible, ou fumeux, acide, ou puant, ou sentant le brûlé ou il retient de la saveur des viandes.

Le rot est favorable à qui le ventre est rempli de vents, & qui peut les aider s'en trouve toûjours soulagé; soit avec l'anis, ou le fenoüil, ou la coriandre, ou le poivre entier, ou le cumin, ou le girofle, ou la muscade, ou la zedoüaire, ou la ruë, ou l'origan, ou la sabine, ou le mosplitich, ou l'encens.

Les rapports sont causés à l'exterieur d'un air extremement froid, ou qui excede la chaleur ou d'un travail violent, ou de l'excez du boire, ou du mangé.

Des Rots, ou des choses cruës, indigestes, & vaporeuses, à l'interieur il est de deux manieres, l'un du foye, ou du mesantere, ou de la matrice, ou de la foiblesse des parties qui blessent la vertu concotrice, l'autre à cause de la propre intemperie ebaude, ou froide du ventricule, ou à cause de la malignité de la bile, ou de la pituite, ou de la melancolie, d'où sont engendrées les diverses causes de raports.

Les frequens raports sont mauvais d'autant qu'ils troublent la coction des viandes, s'ils sont aigres, ou acides, & qu'ils continuent longtems, ils menacent de l'hidropisie timpanite ou de la lienterie.

Dans le flux de ventre, les raports sont de bonne augure, il n'est pas hors de la bienséance dans de certains tems de rejetter les vents par la bouche, pourveu que ce soit la nature qui les pousse dehors pour son soulagement, si un asthmatique vient à roter, c'est un bon signe pour luy.

L'on guerira cette incommodité suivant que l'on en examinera bien la source, car si c'est le foye, ou d'autres parties on n'aura qu'à recourir aux remedes qui leur sont ordonnez. De la Haye.

DU ROTISSEUR. *Le devoir & fonction d'un rotisseur* domestique d'une grande maison est d'avoir soin d'aller au marché, & de sçavoir choisir les viandes mortes, & vives pour la table du Seigneur.. il doit aussi sçavoir bien gouverner, & engraisser les volailles, tuer, habiller toutes sortes de viandes, sur tout le gibier, bien piquer, & déguiser toutes les susdites viandes, & ne point faire de dégats du lard, il faut encore qu'il ait soin de tenir les viandes en blanc prêtes pour les luy demander, de rendre compte

tous les soirs au Maître-d'Hôtel des viandes qu'il a delivrées à la cuisine, tant pour boüillir que pour les ragoûts & pour rotir; & s'il y en a qui perissent, l'on avertit afin de les faire passer les premieres, & conserver toûjours les plus fraiches.

ROTISSOIR. Il y a une façon de faire rôtir quand on a grande quantité de viande comme dans des Hopitaux, Hôtel-Dieu, communautez, ou chez des rotisseurs, qui ont une grande œconomie. A Paris on voit dans la communauté des Filles de sainte Geneviéve la maniere de ces sortes de machines qui sont faites avec de la tole de fer, ou des plaques de fer battu, c'est cōme un garde-robe, tout de fer devant, derriere, en bas, en haut, le devant s'ouvre comme celuy d'un garde-robe. Il y a une lechifrite en bas, où la graisse du rôti tombe, & des trous aux deux côtez pour y mettre les broches où on met la viande & on met les broches les unes sur les autres, de telle maniere que la graisse de celle d'en-haut tombe sur celles d'en bas, il n'y a point de jour dans lesdites machines, que pour y mettre ces broches, on y met le charbon qu'on prevoit y estre necessaire.

ROUELLE. *Hachis de Roüelles de veau.* Celuy qui veut manger un bon hachis de roüelles de veau, n'a qu'à les bien hacher avec du lard, la peau ôtée, y méler quelque peu de champignons, du persil, & la mie de pain, deux œufs durs, & deux autres jaunes d'œufs pour faire une espece de liaison du tout; puis le mettre dans une tourtiere, au fond de laquelle on aura eu soin de placer des bardes de lard, & le laisser ainsi cuire: & comme en cuisant à la braise seulement, il se forme dessus une espece de croûte, on sera soigneux de faire un trou dessus pour luy laisser prendre vent: & lors qu'on jugera qu'il sera temps de le tirer, on y infusera un suc de gigot, mêlé avec un peu de verjus dans lequel on aura battu un jaune d'œuf, puis on le servira.

Roüelle de Veau C'est un bon māger que la roüelle de veau lorsqu'elle est bien apprestée: & pour y réüssir, on prend des roüelles un peu épaisses, qu'on pique de beaucoup de lardons, soit poudrez de sel, de poivre & d'autres fines espices, cela fait, on met ces roüelles dans une casserole, au fond de laquelle on a soin de jetter des bardes de lard sur lesquelles on range les roüelles: il faut observer d'abord de ne donner à ce ragoût le feu que tres-mediocrement, afin que la viande rende son suc, ce suc rendu, on augmente un peu le feu pour faire prendre des deux côtez couleur à ces roüelles: marquant que pour y parvenir, il les faut blanchir d'un peu de farine; & lors qu'elles sont assez rousses, ce qui se fait dans le lard fondu, qu'on ôte aprés pour mettre un peu de boüillon, on laisse ces roüelles s'achever de cuire doucement étant assaisonnées, outre ce que dessus, d'un peu de persil & de ciboules; lorsque leur cuisson est faite, on lie la sauce avec des jaunes d'œufs, & du verjus, puis on mange ce ragoût.

Autrement. Aprés que ces roüelles ont esté bien piquées de lard, & passées à la poële, on les met dans une terrine, & cuisant là-dedans à petit feu dans son jus seulement, & bien bouché, on soigne de regarder s'il est cuit, & n'ayant point oublié de l'assaisonner d'espiceries, on le tirera si on le juge à propos, puis on y mettra un jus de citron, ce qui acheve de le perfectionner, aprés qu'il a boüilli si longtemps que la sauce en est reduite presque à rien.

Roüelle de bœuf. A l'égard des roüelles de bœufs, on s'en sert pour faire des hachis, dans lequel on mêle de l'oignon, de la ciboule, du sel, du poivre, & du cloud de girofle, le tout cuit ensemble sur un fourneau, ou un rechaud & lorsqu'on juge que la cuisson en est parfaite, on y met du verjus, puis on le tire, ces pieces sont encore propres pour faire du bœuf à la mode, qui se façonne ainsi.

On commence d'abord a bien battre ces pieces pour en tendre la chair plus courte, aprés on les larde, puis pour le mieux on les passe au roux avec du lard, ensuite on les met dans une terrine, pour les faire cuire avec sel, poivre, laurier, écorce de citron, quelques champignons, un verre de vin blanc & deux verres d'eau.

RUBIS. *Pour faire un rubis.* Il y en a qui font un rubis en cette façon, ils prennent 4. onces de sel appellé *alkali*, trois onces de poudre de cristal *de battitura di amo*, ainsi appellé aux boutiques d'Italie, demy-once, & six grains de feüilles d'or. Toutes ces choses doivent être meslées & mises dans un vaisseau à fondre que tiennent les Orfevres, & là les susdites matieres se fondent au feu, appellé de reverberation. Quand le vaisseau se refroidit, le feu venant à s'éteindre, on le rompt, & on en separe la matiere, laquelle on donne à façonner à un lapidaire, & on la fait polir; enfin on la fait enchâsser dans or à quelque expert Orfevre, vous pourrez essayer le même en toute autre couleur de pierre, en attendant que vous en aiez une methode, & maniere de nous quelque jour, Dieu aidant. Mizauld.

Rubis. Pour faire doubler de rubis & d'émeraude, comme on fait à Milan. Prenez la lame de mastic, de laquelle avons parlé en l'article precedent, & si voulez faire Esmeraudes, vous les tiendrez de verdet, demelé avec huile y ajoûtant un peu de cire, s'il est besoin, & si elle est trop épaisse, détrempez-la avec eau: ce fait, prenez deux pieces de cristal, accoustrées à la roüe, de telle façon & grandeur que vous voudrez: mais que celle que vous voudrez mettre dessus ne soit point si épaisse que celle de dessous, à sçavoir l'une accoutrée sur l'autre comme l'ongle sur le doigt, tres juste de tous côtez, aprés mettez-le dessus, sur une palette de fer, sur la braise, & que ledit cristal devienne bien chaud, & alors le toucherez dessus de ladite lame rouge, laquelle vous prendrez au bout d'un petit bâton, mais il faut qu'elle soit aussi chaude, afin qu'elle puisse tant mieux couler. & quand vous verrez que ladite piece de cristal sera assez coulorée, vous prendrez l'autre plus petite piece, qui doit être assise dessus; laquelle doit aussi estre chaude, puis la mettrez sur ladite lame rouge, & elle conglutinera les deux pieces ensemble, sans causer aucune épaisseur au lustre du rubis, lequel sera clair & transperçant, de tous côtez. Aprés l'enchassez en vôtre anneau, mettant aux rubis la feüille rouge, & la verte aux esmeraudes. Alexis.

RUMATISME est une humeur que le cerveau repand tantôt sur une partie du corps, tantôt sur une autre, & quelquefois par tout, tellement que l'on ne sçauroit si peu se remuër, que l'on ne sente de cruelles douleurs. Aux uns elle est causée d'une pituite froide, aux autres d'une pituite acre & salée plus piquante, & plus sensible que l'autre.

Au Rumatisme qui vient de froideur, l'on seigne tres-peu, d'autant que la matiere n'est pas contenuë dans les veines, mais l'on purge fort souvent, soit avec de la manne ou du sirop de roses pâles, ou des pilules d'agaric, ou d'aloës, ou avec des tablettes de diacarthami ou de citro. L'on fera prendre pour l'ordinaire ces remedes les soirs, ou avant le souper, ou en se couchant, ensuite l'on tâchera de faire suer avec une telle tisanne. Prenez deux onces de salse-pareille, autant de gayac, une once d'esquine, & une poignée de racines d'asperges que l'on fera boüillir dans cinq pintes d'eau jusqu'à moitié. La decoction étant passée & refroidie, l'on en prendra tous les matins deux grands verres de suite, dormant si l'on peut par dessus.

Ceux qui n'auront pas la commodité de faire faire cette receptè, on leur detrempera un gros & demi de theriaque dans un verre d'eau de melisse, ou de marjolaine, ou d'ortie, sinon on delayera dans un verre de vin d'Espagne, ou autre vin de liqueur, quinze grains de poudre de vipere, avec autant d'antimoine sudorifique, ou de sel d'urine ou de sel de corne de cerf.

L'on fera appliquer des ventouses entre les épaules, ou un emplatre de poix de Bourgogne, ou un cautere à la nuque, ou au bras, & prendre par le nez de la poudre de marjolaine, en y a joûtant si l'on veut un peu de musc, ou d'ambre gris, l'on excitera à cracher en faisant mâcher du pirettre, ou de la sauge, ou de romarin, ou des clouz de gitofle. L'on approuve l'usage du thé, ou du caffé, & la sauge à la prendre le soir en se couchant, le matin une heure avant le dejeuné en fumée comme on fait le tabac.

Au Rumatisme de chaleur. Lors qu'il se jette ou sur la poitrine, ou sur les poulmons, il cause souvent la phtisie, c'est à dire la poulmonie. L'on saignera plusieurs fois, sans hesiter, ayant cependant égard à l'âge, à la saison, au lieu, & au sexe.

L'on purgera avec une decoction de tamarin, de laitue & de chicorée sauvage, dans laquelle on y dissoudra, pour en faire deux prises une once & demie de casse mondée avec un gros de creme de tartre ou de cristal mineral, l'on fera prendre la premiere de grand matin, & la seconde une heure aprés, ensuite l'on donnera un boüillon, dans lequel on aura mis deux à trois cueillerées de jus de buglose ou de bourache, & du cerfeuil.

Pendant trois matins de suite, l'on fera mettre dans un boüillon deux cueillerées de suc de feüilles de violettes avec autant de suc de mauves.

L'on fera suer, soit avec les mêmes remedes que l'on a ordonnez au Rumatisme froid, en changeant les liqueurs en des eaux de buglose, ou de chardon-benit, ou de scabieuse, ou de chicorée & l'on fera mettre dans un bain ou dans des étuves, sinon l'on donnera de cette electure.

Prenez deux gros de bol d'armenie, autant de terre sigillée, demi once de therisque recent avec autant de conserve de roses ou de buglose, mêlez le tout ensemble avec deux cueillerées de miel blanc, la prise sera de la grosseur d'une muscade le soir étant prêt à dormir.

Plusieurs personnes se sont bien trouvées, du Quinquina, pourveu qu'il n'y ait point de fluxion ni de foiblesse de poitrine, de quoy l'on s'appercevra aisément par une petite toux seiche, frequente & accompagnée de picotement, & de fiévre: ce sera pour lors qu'il faudra avoir recours aux remedes de la poulmonie. De la Haye.

Recepte contre le Rumatisme. Prenez cinq ou six poignées de Melise feüilles & fleurs: faites les tremper pendant une nuit dans une quantité suffisante de vin rouge du meilleur: aprés distilez ces feüilles, & ces fleurs à petit feu dans un alambic propre, conservez soigneusement la liqueur distilée pour l'usage suivant.

Prenez de cette liqueur la quantité d'une coquille d'œuf: mellez la avec demy verre de vin blanc, ou de vin clairet, & donnez à boire cela au malade le matin à jeun.

Aprés trempez un linge delié dans ladite liqueur, appliquez ce linge sur la partie malade, continuez ces deux remedes jusques à la guerison.

Si la partie malade est enflammée, ou que le malade ait la fievre, il faut s'abstenir de ces remedes.

RUME *Pour le Rume qui procede de chaleur.* Prenez une once de sucre, que vous broyerez, & ferez fondre dans demy septier d'eau plus que tiede, puis vous allant coucher beuvez cela, & vous tenez chaudement.

Le sirop violat y est aussi fort bon, en prenant une once le soir en se couchant, & le matin autant en se levant.

Rume. Pour le Rume qui vient de froid. Prenez le soir vous allant coucher environ une cueillerée d'huile de sucre, lequel vous ferez de la façon qui s'en suit.

Faut prendre quatre onces de bonne eau de vie, & autant de sucre, que vous broyerez bien & mettrez le tout dans une écuelle bien nette sur un rechaur, & mettrez le feu dans ladite écuelle avec un petit morceau de linge que vous saufferez dans ladite eau de vie, & l'allumerez à la chandelle, & le feu étant dans l'écuelle faut tirer le petit linge, & remuer sans cesse, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de flâme, puis comme la flamme sera cessée, faut y remetre le feu, & s'il ne prend, l'huile est fait, & le faut ôter de dessus le feu, & le verser dans une phiole.

Autre pour le même. Prenez graisse de mouton de celle qui entoure les roignons, & les faites fondre, & en oignez le creux de l'estomac, & la plante des pieds, & frotez avec la main, afin de faire penetrer ladite graisse.

Fin de la Troisiéme Partie du Second Tome.



SUITE DU DICTIONNAIRE OECONOMIQUE.

S



ABINE. Ital. *Sabina*, Allem. *Sevenbaum.*

QUALITEZ, chaud au 3. D.

DESCR. Sabine. Celui qui porte des fruits a les feüilles comme le Tamaris, qui sont pourtant plus grosses, & moins vertes: elles ne sont pas piquantes & n'ont pas l'odeur si forte, il s'en trouve de deux sortes, qui ne different que pour le fruit, qui est rouge & gros, dans l'une & dans l'autre petit, d'un bleu Turquin.

LIEU, On le plante dans les Jardins, & il vient en quelques endroits de lui-même.

PROPR. Les feüilles beuës dans du vin provoquent l'urine, & même le sang: elles font mourir les enfans dans le ventre, & excitent fortement les mois. On prend de leur poudre une dragme qu'on incorpore avec du beurre frais; qu'on fait prendre aux Asthmatiques. Le suc de la Sabine, beu au poids de deux Dragme avec une Dragme de Borrache, fait accoucher les Femmes; mais il ne s'en faut servir qu'à l'extremité; parce qu'il est dangereux que l'Enfant n'en meure.

SAF.

SAFFRAN, Ital. *Crocozafferano*, Espa. *Azefran*, All. *Saffran.*

QUALITEZ, Ch. au 2. D. & Sec au 1. D.

DESCR. Saffran, il a les feüilles longues étroites comme celles du Tragopogon, & plus abondantes: s'inclinant contre terre, & douces a manier. Les fleurs sont rouges & belles à voir, du milieu desquelles naissent de petites languettes d'or, semblables au Lys blanc.

LIEU, il naît dans les Jardins & dans les Champs étant cultivé.

PROP. Il est aperitif & digestif; Ce qu'on tire de la fleur fortifie le cœur, purifie le sang, chasse le venin mangé ou beu il provoque le cracher, l'urine & les mois: Son trop grand usage offense la tête, aussi-bien que son odeur: Sa racine prise au poids de deux ou trois Dragmes est mortelle.

SAFFRAN bâtard, Ital. *Cartamo* Esp. *Alcorsemente de Papagalos.*

QUALITEZ, La Gra est ch. au 1. D. & sec, au 2.

DESCR. Saffran bâtard, sa tige est haute d'une coudée ou plus, ronde, droite, dure & blanchâtre avec quantité de branches, qui croissent depuis la moitié de la tige en haut; Ses feüilles sont longues, fermes, unies, chargées de veines pointuës à la cime, & entourées de petites menuës, & foibles épines: Elles sont attachées à la branche, sans pied, il produit des têtes herissées, à la cime longuettes, faites en écaille comme les Artichaux avec quelque feüilles, au dessous ouvertes en Etoiles, qui sont aussi épineuses.

LIEU, Il s'en trouve proche de Strasbourg en Allemagne: On le seme dans les Jardins, & fleurit en Juillet & Août.

PROPR. La fleur sert de Saffran aux Pauvres pour mettre dans les viandes, elle lâche le ventre: Le suc qu'on en tire quand elle est fraiche beuë au poids d'une once, avec trois onces de boüillon de Poule, ou Hydromel, purge les flegmes admirablement.

SALIGOT, ou Chatagnes d'eau. Allem. *Uvassernountz.*

QUALITEZ, Fr. & Sec.

DESCR. Saligot ses feüilles sont grosses, rondes, nerveuses, dentelées tout au tour, marquetées par dessous, & attachées à de gros & & longs pieds, sa tige est rouge est charnuë, mais plus grosse à la cime qu'au pied, sa racine est assez longue, avec certaines touffes comme des Chataignes. Il a trois pointes, d'où il a pris le nom de *Tributus*: La chaire du dedans est blanche, d'un goût de Chatagnes d'eau.

LIEU, il vient dans les Lacs, dans les Rivieres & dans la Mer.

PROPR. Le fruit verd mangé est utile contre la pierre, il sert de pain aux Pauvres gens en tems de cherté. L'herbe mise en emplâtre resout les enfleures, & appaise les douleurs, cuite dans du vin miellé elle guerit les Ulceres de la bouche, des gencives & du gosier; son Suc se met dans les Medicamens qu'on fait pour les yeux.

SAL.

SALER LE PORC, C'est une des viandes étant salée necessaire pour le ménage. Je suppose qu'on ait chés soi un ou deux Porcs, assez gros & gras pour être tuez,

Ces Animaux étant égorgez, on les pose à bas sur des buches, puis on les couvre de Paille qu'on allume pour brûler leur soye: Les uns les lavent lorsque ces soyes sont oûlées, & les autres ratissent leur peau seulement avec des coûteaux.

L'une & l'autre de ces manieres d'agir étant tres-bonne, il est de certains Païs où on les pêle dans de l'eau boüillante: Cela est encore égal, à la difference neanmoins que celui qu'on lave a la la chair plus blanche, au lieu que celui qui est brûlé l'a plus ferme, & plus succulente.

Le Porc étant ainsi accommodé, on l'ouvre, les uns par le dos, les autres par le ventre, pour en tirer les entrailles, qui servent avec le sang, partie à faire des Boudins, partie à faire des Andoüilles, ou des Saucisses: Aprés cela, qu'on en a un peu laissé évaporer la plus grande humidité du dehors, on le coupe en morceaux pour le saler, & si on laisse passer cette grande humidité, c'est afin que la vertu du sel ne se dissipe point dans d'autre matiere que dans la chair du Porc; au lieu que rencontrant trop d'humidité, cette vertu étant obligée de s'y attacher, s'amoindrit, & par consequent rend cette chair bien moins salée, & beaucoup moins agreable.

La maniere de saler le Porc. Auparavant que de saler le Porc, je m'Imagine qu'on a son saloir tout prêt, entouré de bons Cercles, bien accommodé, en telle sorte que la Saumure ne puisse s'y perdre, muni d'un bon couvercle fermant à clef, & qui joindra si bien dessus, que la chair qu'il y tiendra renfermée ne s'évente point: Cela étant ainsi, & pour donner un goût plus exquis à la chair, avant que de la saler, on jettera dans le Saloir de l'eau chaude, dont on le lavera avec du Thin, de la Lavande, ou de la Marjolaine, en le frottant bien fort de tous côtez: Cela fait, on laissera un peu hâler ce Saloir, tandis qu'on prendra une Brique qu'on fera rougir au feu; Cette Brique étant rouge, sera mise dans le fond du Saloir, sur une autre Brique qui sera froide, ou sur une pierre, il n'importe; & sur cette Brique rouge, seront jettées deux Muscades qu'on aura rapées: Cela produira d'abord une fumée épaisse, qu'on se donnera bien de garde de laisser évaporer: C'est pourquoi aussi-tôt ces Muscades répanduës sur cette Brique, on fermera le Saloir de son Couvercle, qu'on étouffera même de telle maniere, que cette fumée ne puisse sortir de ce Saloir, par quel qu'endroit que ce soit. Cette exhalaison qu'on y tient renfermée environ une heure, a le tems que tout ce qu'elle a de parties les plus subtiles, passe à travers les pores de ce bois, tandis que ce qu'il a de plus grossier s'y attache de telle maniere, que la chair qu'on y sale peu de tems aprés, en prend tout le goût.

Une heure donc aprés qu'on a ainsi parfumé ce Saloir, on l'ouvre pour y poser la chair dans cet ordre. Aiant d'abord garni le fond de ce Saloir de Sel autant qu'on juge à propos y en avoir besoin; mais toûjours plus que moins: On commence a y étendre le Lard, dont on fait un premier lit; Sur ce lit, sur lequel on jette encore du Sel, on y en fait encore un autre de Lard, jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus: Ensuite, viennent les Jambons, puis les autres pieces qui sont le plus en chair, dont on fait toûjours des lits successivement de la largeur du Saloir; n'oubliant pas de saler chaque lit, de telle maniere qu'il n'y ait pas une piece qui ne s'en ressente comme il faut. Enfin, sur ces pieces de chair on y place les Eschignées, les Oreilles, les Têtes, & tout le reste des pieces où il y a le plus d'os; continuant ainsi jusqu'à ce que tout le Porc soit salé.

Le tout ainsi arrangé, on couvre ce Saloir de son couvercle, qui enfermera si bien cette chair, qu'il ne lui laissera aucun jour, par où elle puisse prendre de l'évent. Ce Saloir sera aussi toûjours mis dans un lieu frais; la fraîcheur étant une chose qui lui convient tres-bien.

On gardera ainsi ce Saloir quinze jours, sans l'ouvrir, afin que donnant le tems à la chair d'y prendre sel, on le puisse ouvrir sans y causer du dommage à cause de l'évent dont cette chair ne sera plus alors tant susceptible.

Aprés cela, c'est l'œconomie de la Mere de Famille d'user de ce salé comme bon lui semble.

Il y en a qui parmi ce Sel qu'on a toûjours soin d'écraser avant que de l'épancher sur le Porc, Il y en a dis-je qui y mêlent du poivre, croyant par-là donner un certain relief à leur Salé; mais ils se trompent: Ce poivre ne servant qu'à le faire jaunir, & par consequent à lui faire prendre un goût fort desagreable.

Remarques. J'ai remarqué qu'en certains Païs, un mois aprés avoir salé leur Cochon on leve toutes les pieces du Saloir, qu'on attache à des Perches qui sont mises de travers, en dedans de la Cheminée, quatre doigts seulement plus haut que le Manteau de cette cheminée, afin d'y faire parfumer la chair; & à mesure qu'on en a besoin, on en détache de ces perches autant qu'on en souhaite, lavant à la verité ce Salé, qui le plus souvent est plein de suye, auparavant que de le mettre au Pot.

Cette Remarque que je fais, étoit en ces Païs où l'on mange du Sel blanc; & comme cette sorte de Salé ne chatoüille pas tant le goût, que celui qu'on laisse toûjours baigner dans la Saumure, & qu'on prend ainsi dans le Saloir lors qu'on en a besoin, & qui ne se gâte jamais en cet état: A la verité, je voulus rafiner sur les Habitans de ce Païs; mais j'y fus trompé, car mon Salé ne fut pas tenu renfermé deux mois, qu'il commença de se gâter, & qu'il fallut pour en éviter la perte entiere, que je les pendit au plus vîte à la Cheminée comme les autres. Je m'étudiai d'en apprendre la raison, me persuadant que Sel pour Sel c'étoit tout un. Cependant il n'étoit pas vrai, car je m'apperçûs bien par-là des qualitez du Sel ordinaire, d'avec ce Sel blanc, celui-ci n'ayant pas comme celui là, cette acrimonie qui a la vertu de tenir long-tems incorruptibles les chairs sur lesquelles on le répand: C'est ce qui fait qu'il me fallut ceder à l'usage du Païs.

SALSIFIX Commun, ne se multiplie que de graine qui ressemble presque toute à celle de Corsonaire, hors pour la couleur, qui est un peu plus grise; elle est fort longue en ovale, comme si c'étoit de petites Cosses toutes rayées assez pointuës par les extremitez.

SALSIFIX d'Espagne. Ayez des Salsifix d'Espagne ratissez, mettez les d'abord dans de l'eau fraiche à cause de l'amertume de leur écorce, faites les cuire à l'eau, puis preparez y une sauce composée d'un morceau de Beurre bien liée, & un peu de Fromage parmi, en outre le tout assaisonné de Sel & de Poivre, & servez les aprés.

SALSIFIX, autrement pour manger les Salsifis bien accommodez, aprés qu'ils ont cuit à l'eau, & bien égoutés, on les met dans une Casserolle, avec de la moële de Bœuf & du Lard coupé par morceaux; ensuite on les fait boüillir dans du boüillon qu'on y mêle, & qu'on assaisonne de Sel & de Poivre, le tout ainsi bien cuit, & auparavant que de le dresser, on y infuse un jus de Gigot de Mouton, relevé d'un jus d'Orange, & d'un peu de Muscade rapée puis on sert ces Salsifix, qui sont tres excellens accommodez de cette maniere. On se contente encore de les manger à la Crême liée avec des jaunes d'œufs, & assaisonnés de Sel, de Poivre blanc. Ce Legume se fricasse aussi comme les Betteraves, & sert admirablement bien pour garnir les Potages gras.

SALSIFIX, Prenez des Salsifix bien cuits à l'eau, & bien ratissez, trempez les dans une Pâte claire, composée de Farine, d'œufs & de Vin blanc, Faites les frire à la Poële dans du bon Beurre, puis servez les avec un jus de Citron.

SALSIFIX COMMUN, Aprés qu'on a cuit dans de l'eau les Salsifix communs. On les sert avec une sauce faite avec du bon Beurre, assaisonnez de Sel, de Muscade & d'un filet de Vinaigre; & on observe à mesure que le beurre fond, de le remuer toûjours, crainte qu'il ne se tourne en huile. On peut encore si ou le souhaite, accommoder les Salsifix communs comme on fait ceux d'Espagne, & pour lors ils ne seront pas d'un méchant goût.

SAN.

SANG, Pour arrêter le Sang qu'on perd en quelque partie que ce soit, il faut avoir de la poudre Simpattie.

SANG, Pour arrêter le Sang d'une playe ou du nez, prenez l'extremité des Orties les plus tendres, que vous froisserez entre les doigts, ou dans un Morrier; & les appliquez sur la playe, le Sang s'arrêtera: Ce qui est tout assuré.

Pour le même, prenez une demie écuelle de Vers de terre dits Lumbris des plus petits, de la seconde écorce de Sureau une bonne poignée, Vin rouge une bonne écuellée, autant d'Huile d'olive, une pleine main de l'Herbe de l'Enrayure, un morceau de Sucre fin, autant de Cire neuve, trois grains de Sel: Faites boüillir le tout jusqu'à diminution de moitié; le coulez & l'appliquez sur la Partie.

SANG *de Veau*. Les Personnes qui sçavent ce que c'est que le Ménage, ne laissent jamais perdre le Sang des Animaux qu'ils égorgent, si ce n'est celui du Bœuf qui est trop materiel, & pour réüssir à le servir comme il faut, on observe d'abord differemment de celui du Cochon; de le laisser refroidir, afin qu'il se fige: Cela étant, on le met cuire dans de l'eau, étant cuit, on attend qu'il soit un peu reposé avant que de le fricasser, puis aprés qu'on l'a coupé par morceaux, on le passe à la Poële avec du Beurre ou du Lard, & quelques fines herbes; puis on le mange ainsi chaudement lorsque la sauce est assez tarie; & ce que je dis ici du Sang de Veau s'observera à l'égard du Sang des autres Animaux.

SANGLIER, La chasse du Sanglier est beaucoup plus difficile & dangereuse que celle du Cerf, parce que le Sanglier ne craint point les Chiens mais les attend, & plus souvent lui même les poursuit jusque dedans leur Mute pour les tailler & mettre en pieces avec les dents, dont la morsure principale est au Coffre du corps, & elle est quasi incurable. C'est pourquoi le bon Veneur qui fait cas de ses Chiens pour courir le Cerf, le Chevreul & le Lievre, ne doit jamais faire chasser le Sanglier à ses Chiens courans, mais plûtôt à quelque Mute de Matins, desquels le Sanglier est le vrai Gibiet.

Tous Sangliers ne meritent pas d'être chassez, mais seulement ceux qui n'ont pas passé l'âge de quatre ans, car dans ce tems il sont beaux gros & gras: Car aprés quatre ans le Sanglier amaigrit de vieillesse, & perd incontinent toute sa bonté. Et il ne faut pas les chasser en tout tems, mais principalement lors qu'ils sont en leur Saison & Venaison, qui est depuis le milieu de Septembre jusqu'en Decembre, qu'ils commençent d'aller au rut, quoi qu'en Avril & May ils sont plus aisez à mettre aux Toiles qu'en autre Saison; parce qu'ils dorment plus en ces deux mois qu'en autre tems durant qu'ils mangent des herbes fortes, qui leur émuent le sang, & font monter les fumées au cerveau, ce qui les endort. Le Printems leur renouvelle le sang qui est cause de leur grand repos.

Le Veneur donc connoîtra la beauté du Sanglier, & qui meritera être chassé par ces signes; à sçavoir aux Traces, Boutis, Soüil, & laisses. Les formes des traces grandes & largés. Ses marques de la trace de devant rondes & grosses: Les Couppans des côtez des traces usez, sans se montrer tranchans: Le Talon large, les gardes grosses & ouvertes; desquelles il doit donner en terre sur le dur par tout où il marche. Toutes ces choses font connoître le Sanglier beau & grand; pareillement les traces du derriere plus larges que celles du devant marque la grosseur des entrecuisses. Les Rides qui sont entre les gardes de ses talons, si elles se forment en terre, elles font connoître ses alleures grandes & longues, la marche de la trace profonde & large, montre aussi sa pesanteur.

Les Boutis du Sanglier profonds & larges donnent témoignage de la grosseur & longueur de sa Hure. Le Soüil du Sanglier long large & grand, marque un grand Sanglier; ou bien au partir du Soüil, on la pourra connoître aus entrées des fort aus feüilles & aux herbes ou le Soüil touchera: Parce qu'alors qu'il en sort, il emporte sa boüe sur lui, laquelle marque les feüilles en entrant dedans par lesquelles on peut juger sa hauteur & grosseur. Il arrive souvent qu'aprés que le Sanglier s'est sali il se va frotter contre un Arbre, auquel il marque sa hauteur.

Les Lesses, c'est à dire fientes du Sanglier, grosses & longues, font voir la grandeur du Sanglier, encore que le Veneur ne les doit point apporter à l'assemblée; mais il lui doit suffire de les garder au lieu où il les trouvera.

La difference d'entre les Sangliers & Pourceaux privez est telle. Les Sangliers en leurs allentes, mettent toûjours la trace de derriere dans celle de devant, ou bien prés & appuyent plus de la pince que du talon, & donnent communément des gardes en terre, lesquelles ils élargissent par dehors. Les Pourceaux privez en marchant ouvrent les ongles de devant, appuyant plus du talon que de la pince; & leurs pieds de derriere ne marchent point dedans celui de devant,

& le dessous de sa Sole est plein de chair, qui ne peut pas applanir sa forme de la trace, comme celle du Sanglier qui fait des Boutis plus profonds à cause qu'il a la Hure plus longue: Et quand il arrive dedans le Champ semé, il suit volontiers un rayon, nazillant tout le long du Sillon tant qu'il soit au bout: Ce que ne fait pas le Pourceau privé, car il ne fait ses Boutis tant profonds, & ne les fait pas comme fait le Sanglier; mais en fait un en un endroit. L'autre plus loing en traversant les Seillons, sans que les Boutis s'entretiennent l'un avec l'autre. Quand les Sangliers vont au Grain ils abbatent les Bleds en rond: Les Pourceaux privez ne le font pas; le Sanglier a cette proprieté qu'il ne devient jamais ladre comme un Porc privé.

La difference d'entre le Mâle Sanglier & la Femelle la voici: Le Mâle élargit plus les jambes du derriere en marchant que la Femelle, & communément met sa trace de derriére sur le bord des pieds de devant par dehors, ce que les Femelles ne font pas. Car elles vuident entre les Cuisses qui les fait marcher plus étroit. La Femelle ne fait pas si bon Talon qu'un Sanglier, & a les ongles plus longues & aigues devant & plus ouverts; les traces & soles de derriere plus étroites que celle du Mâle. Le Mâle a grande peine crie-t'il quand on le tuë, principalement s'il est grand; mais la Femelle se fait bien entendre.

Le Sanglier n'a aucune demeure, aussi dit-on qu'il n'est qu'un hâré, parce qu'il ne fait que courir de Forêt en Bois. Toutesfois il se plaît fort de demeurer aux Païs & lieux où il a été né; Tellement que s'il est chassé par les Chiens de quelque Buisson ou Forêt, il fuira toûjours sans s'arêter, jusqu'à ce qu'il soit au Païs où il est né; duquel il étoit venu, là où il estime sa Sauvegarde, & le refuge de sa force. On le trouve aussi plus souvent en Païs où il y a de la Noisille & de la Farine: Car il se plaît de telle pâture plus que de Gland.

La chasse du Sanglier demande plus de forces d'Hommes que de Chiens, parce que les Sangliers sont des veritables meurtriers des Chiens. On peut toutesfois user des Chiens; mais avec telle prudence que les Piqueurs soient toûjours mêlés parmi eux, en pressant le Sanglier le plus fort qu'ils pourront: Car quand il se voit chargé des Chiens & des Piqueurs, de premiere arrivée qu'ils le pressent bien-fort, il s'étonne & perd le cœur; alors au lien d'exercer sa furie sur les Chiens, il est contraint de s'enfuir; il faut aussi alors lâcher quelques Chiens de relai, non point des jeunes, mais des plus vieux & sages, afin de secourir les premiers, & donner plus grande fuite au Sanglier; & il ne faut pas craindre qu'il donne le change; on use de quelque ruse d'autant qu'il est pesant, & que les Chiens le suivent de prés. Or quand aprés longue course, les Piqueurs voyent que le Sanglier tend les abbois (ce qu'il ne fait qu'il ne soit grandement forcé) ils doivent incontinent le plus secrettement qu'ils pourront l'environner, & aller tout d'une course droit à lui tenant l'épée en la main, & ne faillir de le tuer: Il ne faut pas toutesfois qu'ils tiennent la main basse, car ils donneroient dedans la Hure; mais il faut qu'ils levent la main haute, & frappent les coups d'épée en plongeant, se donnant garde de frapper le Sanglier du côté de leur Cheval, plûtôt de l'autre côté: Car du côté que le Sanglier se sent blessé, il tourne incontinent la Hure, qui seroit cause qu'il tueroit ou blesseroit le Cheval. C'est une chose certaine, que si on met des Colliers chargés de Sonnettes au col des Chiens courans, quand ils courent le Sanglier; il ne les tue pas si-tôt, mais il s'enfuira de devant sans tenir les Abbais.

Le profit de la prise du Sanglier est double comme celle du Cerf: l'un quand à la viande, l'autre quand aux remedes.

Quant à la viande, la chair du Sanglier est meillence que celle de Cerf: Je m'en raporte aux magnifiques Banquets des Anciens Romains, qui faisoient tant de cas de la chair de Sanglier, qu'ils les servoient tout entiers sur la Table. Les Princes, les grands Seigneurs de nôtre tems la prisent beaucoup, & sur tout la Hure du Sanglier, qui est estimée une viande délicate & exquise. On estime fort les jeunes Sangliers, qu'on appelle Marcassins aux Festins & Banquets d'hyver. Il est vrai de dire que la chair du Sanglier nourrit beaucoup & engendre grande quantité de bon sang: Ce qui est cause que les Medecins en font grand état, principalement de celle qui est du Sanglier qui aura été pris à la chasse.

Quant aux Remedes, l'urine des Sangliers a plusieurs vertus: Il faut prendre la Vessie du Sanglier, où il y aye encore quelque quantité d'urine, & parmi cette urine mêler quelque peu d'huile, puis pendre cette Vessie à la fumée de la Cheminée, & l'y laisser jusqu'à tant que l'urine qui est dedans la Vessie prenne une épaisseur & consistance de Miel. Cela fait il la faut garder soigneusement en sa Vessie, pour en user à frotter le nombril & le nez des petits Enfans qui sont tourmentés de vers: Ce qu'on a experimenté avec une heureuse issuë par plusieurs fois. Cette urine ainsi preparée, romp le calcul de la Vessie, particulierement si on en boit quelque peu. De plus son Fiel est bon contre la Gravelle & le Calcul.

Il n'y a gueres de difference entre les apprêts qu'on fait du Sanglier & ceux du Porc commun; & s'il y en a les voici toutes.

Je commencerai par la Hure, & dirai que pour l'aprêter comme il faut, je suppose qu'on lui ait ôté tout le poil comme aux Cochons ordinaires; on doit lui ôter les deux machoires & le museau, & les fendant par dessous, separer de sa tête la cervelle & la langue: Cela fait, on la sale, & pour y réussir on se sert de la pointe d'un coûteau pour y mieux faire penêtrer le sel, puis on referme cette tête fenduë, qu'on lie avec une ficelle, & on l'eveloppe dans une serviette, pour être mise dans un Chauderon capable de la contenir. Tout cela observé on y met une grande quantité d'eau, toutes sortes de fines herbes, de la Panne de Cochon, du Laurier, de l'Anis, du cloud de Girofle, de la Muscade, du Sel, de l'Oignon & du Romarin; & lors qu'elle est à demi cuite on y met du Vin, dans lequel il lui faut douze heures pour acquerir une cuisson parfaire; étant cuite, on la laisse refroidir dans son boüillon, puis on la tire pour être servie avec tranches de Citrons & du Persil menu.

Sanglier rôti. On peut piquer du Sanglier de menu Lard, puis le mettre à la broche, & si tôt qu'il est cuit le manger à la Poivrade, où à la Sauce-robert.

Jambons de Sanglier. On accommode les Jambons de Sanglier comme ceux de Porc commun,

Sang

Sang mal affecté dans le Corps de l'Homme.

1. Nous disons que le sang est mal affecté dans nôtre Corps, quand il est chaud ou froid par excés, ou bien quand il est mêlé avec certaines humeurs corrompuës, qui font qu'alors nous l'apellons sang gâté. Ceux qui ne traittent les Malades que par une certaine routine, ordonnent qu'on saigne le Malade, & lorsqu'ils voyent dans la Palette un sang qui paroît pourri au dessus, ils croyent d'avoir fait des merveilles de l'avoir fait tirer en quantité, ne prenant pas garde que le sang est le tresor de la vie, & qu'il ne le faut point tirer, que lors qu'il abonde en quantité: Encore seroit-il mieux en semblable rencontre, de le diminuer par une diette rigoureuse; comme font les Chinois, & ceux du Royaume d'Annam, à cause que cela est plus naturel que de le faire sortir par force: Mais quand le sang ne peche qu'en quantité, corrigez cette qualité-là par le regime de vie, ou par quelque purgatif.

2. Or parce qu'il y a des personnes qui aiment mieux souffrir, que d'avaler les Purgatifs ordinaires, qui bien souvent font horribles aux sens, j'en marquerai ici quelques-uns, que les plus delicats pourront souffrir sans beaucoup de repugnance. J'ai déja parlé de la poudre du Cornachino, qu'on peut réduire en Pilules, avec quelques gouttes de Vin; les inserer dans un jaune d'œuf frais, ou bien dans la Conserve de Roses, ou du moins dans un Pruneau, & les avaller ainsi. Outre cette poudre, vous en pouvez faire un autre avec Tartre de Vin blanc, & s'il se peut de Montpelier, de demi once Senné Oriental mondé, demi once Scammonée preparée, deux scrupules Canelle fine, Cloux de Girofle Galanga, de Sucre fin huit onces, le tout exactement mêlé, sera conservé dans une boitte bien fermée. On en prend au Matin à jeun demi once, avec une demi écuellée de bon boüillon, ou avec un petit verre d'excellent Vin blanc à son défaut Vin clairet; contre la Cachexie, Poulmonie, Fiévres continuës, Putrides & autres infirmitez provenuës de mélancholie.

3. Un autre Purgatif, lorsque quelqu'un est en fiévre aux grandes chaleurs de l'Eté, & qu'on juge à propos de le décharger de quantité d'humeurs peccantes; se fait avec un verre de Prisanne pectorale, ou du petit lait, qui ne soit point aigre; vous y ferez infuser aprés le diner une demie once de Poulpe de Tamarins. Le lendemain matin, vous y dissolvez une once & demi de Manne de Calabre récente; aprés vous coulez le tout par un linge blanc, & peu serré: Le Malade à jeun avalle la couleure, qui le purge en même tems agréablement; mais il la faut avaler froide, à raison de la Manne qui feroit soulever le cœur.

4. Pour ceux qui ne veulent ou qui ne peuvent rien prendre par la bouche, si ce sont des Enfans, mêlez y une once de suc de Rhuë, une once de fiel de Bœuf avec une demie once d'Aloës pulverisé; trempez dans ce mélange un linge blanc & usé, qui prenne depuis le creux de l'estomac jusqu'au dessous du nombril; appliquez le à nud l'Enfant étant couché; mettez un autre linge blanc dessus, arrêtez ces deux linges par quelque bandes jusqu'au lendemain matin, & vous verrez que l'Enfant se trouvera purgé. Le même remede peut servir pour les Adultes; mais il faut doubler la dose des Ingredients, & laisser à quartier les Femmes enceintes, qui ne s'en accommodent pas.

5. Venons au sang qui sort du Corps, ou par le nez; ce qui est ordinaire, ou quelquesfois par quelqu'autre partie. S'il est beaucoup échauffé, & s'il y en a beaucoup dans le Corps, laissez en sortir une quantité raisonnable devant que de l'arrêter; autrement vous mettriez en danger le Patient; mais quand il sera tems d'y apporter quelque remede employez un des suivants. Une piéce de toile usée, trempée dans un verre d'eau fraîche, ou vous aurez auparavant jetté quelque goutte d'excellent Vinaigre, qui feront l'Oxicrat mise autour du col, arrêtera le sang décendant du nez. Le même fera la racine du *Nigellastrum* ou *Githago*, apelée fort proprement par un Herboriste de nos jours *Sychinis Segetum Major*. Il faut tenir pour cet effet quelque tems cette racine sous la langue.

6. Le suc des feüilles d'Ortie, attiré par le nez, du côté que le sang découle, s'arêtera, & parce que l'Hyver ce suc manque, servez vous de l'eau distilée de la même Plante, elle y fera des merveilles; de même que l'esprit de Soulphre ou du Vitriol mêlée avec eau fraîche, à la façon déja marquée.

7. Qui voudra un remede toûjours prêt, qui a déja fait beaucoup de fruit avec sujet; qu'il compose l'eau Styptique suivante, qu'il conservera dans une fiole de verre double, bien bouchée pour cet effet. Il prendra Colcotar, cela veut dire Vitriol rouge, qui est celui qui reste dans la Cornuë aprés qu'on a tiré l'esprit, trente grains, Alun brûlé, à la façon que sçavent les Artistes trente grains, sucre Candy trente grains, dans un Mortier de pierre bien net; dans lequel vous verserez encore urine récente d'un Garçon de douze à quinze ans bien sein, bien chaste, & de bon poil demi once, & prenez l'urine qu'il aura renduë le Matin; Eau rose demi once, eau de Plantin deux onces; broüillez bien le tout, renversez-le ensuite dans la fiole ou vous le voulez conserver. On en prend par la bouche de dix à vingt gouttes mêlé avec l'eau de la Renoüée. Contre le crachement de sang, la dissenterie, le deréglement des Menstruës & des Hémorrhoïdes. On l'applique par dehors pour arrêter le sang découlant du nez: Pour cet effet, on y moüille un tampon qu'on fourre dans le nez. Quand il y a une artere ou une veine ouverte, on moüille une compresse dans la même eau Styptique, qu'on applique incessamment & qu'on tient quelquetems serré sur cette artere, ou sur cette veine ouverte.

Le sang qui sort par la bouche, s'il vient de l'œsophage, qui est le canal destiné au passage des viandes, ou de l'estomac ou des poulmons, ou de la trachée artere, ou de la poitrine, doit donner plus de frayeur que s'il venoit de la langue ou du palais, des gencives ou du cerveau.

Venant de l'œsophe il en sort peu, mais avec de grands efforts, à cause de la délicatesse des veines. De plus le vomissement est violent avec une douleur sensible lors que l'on avale.

De l'estomac, l'envie de vomir precede, outre cela l'on rend avec la matiére secale le sang caillé; que s'il a été aporté du foye, ou de la ratte à l'estomac, soit pour avoir pris quelque Medecine, ou autre remede violent, ou pour avoit receu quelque coup, il sort noir & en gru-

meaux, sentent de la douleur à peu prés où est le mal.

S'il vient de la trachée artere il est chaud & vermeil, mêlé avec un peu de pus inseparable d'une petite toux qui fait assez de douleur.

Si c'est des poulmons, comme l'on a déja dit, il en sort peu à la fois qui est rouge, subtil, vermeil, boüillant, écumeux, & sans aucune douleur.

Lors que de la poitrine il est porté aux poulmons, quoi qu'il en paroisse peu en le jettant dehors, c'est toutesfois avec de la douleur, une toux violente, sortant noir, épais & grumeleux.

Si du cerveau il décend de la gorge l'on s'en apperçoit par un chatoüillement, ou par quelque goutte de sang, qui auparavant est sortie du nez, s'il tombe dans la trachée artere, il excitera une petite toux que l'on arrêtera avec un peu de gros vin ferré, ou avec de la Conserve de roses, ou en beuvant un verre d'eau de Plantin, dans lequel on aura mêlé un peu de gelée de Groseilles, ou un peu de sucre ou du miel.

Lors que le vomissement du sang est sans fiévre c'est bon signe; car avec un peu de Corail en poudre, ou un peu de bol, ou du mastic, mêlé avec un peu de Conserve de roses l'on l'arrêtera; mais autrement il est mauvais.

Dans le tems que les Femmes font des pertes considerables, s'il leur arrive un vomissement de sang il les arrête aussi tôt.

Il y a plus de danger de cracher du sang étant jeune, qu'étant âgé.

S'il vient de la poitrine, il est beaucoup moins à craindre que du poulmon.

Quand une grosse veine est ouverte ou rompuë, le cœur en est quelquefois étouffé, & les forces venant à manquer l'on meurt.

Ceux qui sont sujets à cracher du sang ne doivent point regarder ce qui est rouge.

Dans tous les crachemens de sang, il est necessaire de faire observer le silence, de prendre le repos, de moderer la respiration, d'ouvrir souvent la veine, mais de tirer peu de sang à la fois.

Mais à l'égard d'un vaisseau rompu ou ouvert par la fluxion d'une humeur âcre & salée, pour lors on en saignera moins.

Si la saignée ne faisoit pas assez promptement son effet, l'on pourra appliquer des Vantouses aux aînes, & aux fesses, sinon l'on fera de fortes ligatures aux cuisses, & on donnera à boire par intervales du sirop de Grenades ou de Coings, ou de mirthe, ou de roses seches ou de groseilles battuës avec de l'eau de Plantain ou de Pourpier, ou de Solanum; ou bien l'on fera avaler avec un demi verre de suc d'oseille, une once de sirop de roses seches, ou du miel rosat.

Deux ou trois jours aprés, l'on purgera avec une décoction de deux dragmes d'écorce de Mirabolands citrins, dans laquelle on aura dissoud une once de sirop de roses purgatif, ou l'on donnera à prendre une once de casse mondée, avec une de Rhubarbe en poudre dans un verre d'eau de Plantain, ou de la décoction, ou bien une once de Manne, avec autant de sirop de Chicorée composé, délaye dans une décoction de deux onces de Tamarins.

Aprés la purgation, l'on usera de cette maniere d'opiate, ou des suivantes receptes.

Prenez de la gomme adragan demi once, de Bol fin deux dragmes, de Terre sigillée une dragme, de Mastic & du Corail de chacun demie dragme; mettez le tout en poudre, & les mêlez avec deux onces de Conserve de roses, & autant de sirop de Grenades ou de Groseilles: La dose sera de la grosseur d'une Noisette Soir & Matin.

Sinon dans un verre d'eau de Cresson, délayez-y demie dragme de Corail, & la faites avaler à jeun, & continuant cette potion quatre ou cinq jours de suite, ou bien que l'on fasse prendre peu de tems aprés le crachement de sang une once de suc de Plantin, autant de celui de Pourpier, dans lesquels l'on aura détrempé une dragme de Corail, & demie dragme de Pierre amelitte en poudre, ou dans un verre d'eau de Plantin, que l'on y mêle des crottes de Souris, & de l'Anis demi dragme de chacun bien pulverisez; & que l'on fasse avaler à jeun: Sinon l'on donnera deux dragmes de Coquilles d'œufs bien en poudre, dans trois onces d'eau de Plantin, y ajoûtant une once de Roses seches; ou bien prenez une once de Limaille de fer, avec demi once de corne de Cerf brûlée. Faites les boüillir dans dix onces d'eau de Plantain jusqu'à la moitié, coulez ensuite la décoction, & y ajoûtez une once de suc de Pourpier, avec deux onces de sirop de Roses seches. Partagez les en deux, une prise sera pour le Matin, & l'autre pour le Soir; ou faites macher demi dragme de Rhubarbe qui aura été séchée au Four; ou que l'on fasse avaler une dragme Liége en poudre dans un verre d'eau tiéde, ou de sa propre cendre le même poids.

L'on pourra encore donner pendant trois jours de suite, une demi dragme de Philoniam en se couchant; ou une bonne écuellée d'Orge mondée.

Avec cela il faudra ordonner un vivre rafraîchissant, sec, & astringent; comme de faire prendre souvent des boüillons assaisonnés de Concombre, d'Oseille, de Pourpier & de Laituës; de manger des Poires cuittes, des Coins confits, des Melons, des Grenoüilles, des Ecrivisses, de mettre du grain de Millet dans le potage, de boire d'eau ferrée ou de l'eau cruë avec une croûte de pain rôtie. L'on défendra sur tout l'Oximel, ou l'Oxicrat, ou le jus de Citron dans le boire ny au manger; quoique ce soit d'acide, comme aussi d'appliquer rien de trop froid, ny de trop astringent par dehors, crainte de repousser le sang vers les poulmons.

Les causes de la sortie du sang par les Conduits de l'urine vient, ou de la propre foiblesse des reins, ou de la qualité ou quantité de sang contenu dans leurs vaisseaux, ou par le déchirement de quelque pierre, ou par le pus de quelque Ulcere, ou d'avoir été fatigué à Cheval, ou d'avoir fait un exercice immoderé, ou pour avoir reçu quelque coup, ou pour être tombé avec violence.

Il arrive encore, mais rarement, que le sang sort de la Vessie, ou par un flux d'Hemorroïdes, ou par celui des Ordinaires. Par fois aussi il est un Symptome d'une crise. A l'égard de ce dernier, il faudra laisser agir la nature: Pour les autres accidens avant que d'user d'aucuns remedes l'on saignera plus ou moins, suivant l'âge & la force: ensuite l'on donnera à boire entre les repas de la Tisanne faite avec des racines de grande Consolde, & de Gomme arabique.

Sinon, l'on fera avaler dans un demi verre de lait de Brebis une dragme de poudre de Mille-

feüilles avec autant de Bol d'Armenie, ou bien deux onces de jus de Plantain avec dix grains de Mastic, & demi dragme de Bol en poudre, ou une once de jus de Mille-feüilles avec demi dragme de Corail, & continuer cette Potion pendant quatre jours de suite les Matins à jeun.

Sinon mêler une dragme de Pierre amatilde brûlée & pilée, dans un demi verre de jus de Plantain, & le faites avaler à jeun, ou pendant quatre ou cinq jours de suitte, faites prendre une dragme de Philonium persicum, demi once de suc de Plantain, mêlé dans quatre onces d'eau de Pourpié, ou bien prenez de l'Alun de plume, de la Gomme arabique & de Gomme adragan, de chacun une dragme avec un peu de vin: Faites en des pilules, & en donnez tous les Matins le poids d'un écu d'or.

Sinon, faites prendre dans un demi verre de gros vin une dragme de noyaux de Dattes, brûlez avec demi dragme de Soye cruë brûlée.

Nonobstant la pratique de l'une ou de l'autre de ces Receptes, l'on pourra purger le Malade avec six gros de Catholicon double, & une dragme & demie de Rhubarbe à demi brûlée sur une Poële.

L'on pourra aussi user d'injection faite avec de la décoction de Bourse de pasteur & du Pourpier; ou avec celle de Sumac, de Roses seches & de feüilles de Mirthe ou avec du jus de Prêle.

Sinon, faites lui boire un verre de sa décoction avec un peu de Sucre tous les Matins.

SANGUINS, Pour les Sanguins, la saignée du bras, les bains & les petites Medecines souvent reïterées guérissent cette maladie; ou l'on prendra d'une Poudre dont l'Empereur Charlequint usoit ordinairement, composée de deux onces de Sauge, d'une once de Lavande, autant d'Hisoppe & de Mante; d'une demi once de Girofle & de Noix muscade, de Canelle, de Gingembre, de graine de Paradis, du Sedoüait, & du Galanga; & de deux dragmes de Calamus Aromaticus, de trois dragmes de graine de Genêvre, & d'une once de graine de Pivoine, le tout bien pulverisé avec autant pesant de sucre Candi. La prise étoit à chaque fois d'une pleine cueillerée le matin à jeun, & deux heures aprés le souper, ou l'on répandra sur la tête de la poudre de Vers à soye, sinon l'on usera de Tablettes de Diarthodon abbatis.

Pour les Coleriques, Mélancoliques, & les gens un peu maigres ils ne s'appliqueront point à l'étude, ny à aucun exercice sitôt aprés le repas; ils boiront à jeun deux grands verre d'eau avec du jus d'Orange, ou de Verjus, ou du jus d'Oseille, ou dans un verre de Tisanne commune. Ils y mêleront une once de sirop Violat avec cinq ou six gouttes d'esprit de Souffre, ou de Vitriol, ou boiront de l'Ozicrat de l'eau avec un peu de Vinaigre, lors qu'ils sentiront monter la vapeur.

Se feront saigner une fois ou deux l'année, & se purgeront trois à quatre fois avec six gros de Confection Hamech, dissoute dans un verre de décoction de Polipode & de Sené.

Pour les Pituiteux, les personnes grasses & repletes ils observeront la diete, feront exercice, fuiront le sommeil du Midi, & se purgeront avec une dragme de pilules d'Agaric ou d'Aloës, ou avec deux gros de Sené, infusé dans une décoction de deux onces de Tamarins, ou d'un gros de Rhubarbe, laquelle infusion étant passée, l'on y fera fondre deux onces de Manne.

Les Hommes & les Femmes se feront saigner du bras & du pied, en cas que cette vapeur vienne des Hémorrhoïdes supprimées ou des ordinaires retenus.

Les uns & les autres pourront avoir recours à l'eau Apoplectique. Voyez sa description au Traité de l'Apoplexie.

Pour leur vivre, ils n'useront point de viandes grossieres, ny d'aucunes Legumes, qui par leur qualité portent à la tête. Ils éviteront tout ce qui pourra les chagriner & leur donner de la crainte, & les endroits où il y auroit trop de bruit & de tintamarre. Que si cette indisposition venoit par la simpathie des autres parties, on aura recours à ce qui leur est ordonné en particulier.

SANICLET, Ital. *Diapensia*, *Sanicula* & *cinque foglio Maggiotte*. Alm. *Sanikel*.

QUALITEZ, seche au 3. D.

DESCR, Saniclet. Elle produit à la cime de ses branches de petits boutons blancs, faits comme des Fraises; ses feüilles sont partagées en cinq piéces, les queuës sont rondes, menuës & molles.

LIEU, Elle naît dans les Colines & les Montagnes; c'est une espéce de Quinte-feüilles, & fleurit en May & Juin.

PROPR. Elle a une amertume qui marque qu'elle est astringente: Ses vertus sont les mêmes que celles de la Quinte-feüille; la décoction des feüilles en Hydromel étant buë guérie les maux de poulmon, appaise les douleurs de ventre, sert à la Siatique, & à toute sorte de flux de sang tant aux Hommes qu'aux Femmes, les feüilles appliquées guerissent les blessures fraîches; & c'est ce qui lui a donné le nom de *Sanicula*. Mise en emplâtre aux Ruptures elle y est admirable.

SANTE', Pour joüir de sa santé il faut prévenir les marques prochaines des maladies; pour les guérir, Voy la lettre A page 3. de la lettre A, où il est marqué dans le cinquiéme moyen pour vivre longuement, qu'il faut apporter les remedes pour prévenir les maladies.

Sachet de SANTEUR. Prenez Iris de Florence une livre & demi, bois de Roses six onces, Calamus demi livre, Santal Citrin quatre onces, Benjoin cinq onces, Cloux de Girofle demi once, & Canelle une once.

SAP.

Pour SAPHYR *excellent*. Prenez Cailloux blancs de Riviere que vous calcinerez, les faisant rougir au feu, & les éteignant dans du fort Vinaigre, reïterant cette operation par six ou sept fois toûjours dans le même Vinaigre, réduisez les en poudre dans un Mortier de fer, puis les mettez dans un creuset avec autant pesant que de Cailloux de la Mousse de Tartre, qui se doit faire ainsi: Calcinez le Tartre, & le mettez en lieu humide dans la Chausse à Hypocras, & au bout de ladite Chausse il s'y amasse de la mousse, que ladite Tartre fait en se liquifiant & se mettant en eau. Puis couvrez le Creuset, & le mettez fondre au feu l'espace de quatre heures.

SAPIN, Ital. *Abete*, Esp. *Haya*, Allem. *Thanne* ou *Thannebaum*.

QUALITEZ, La Rasi du Sapin est ch. & seche au 3. D.

Deser. Le Sapin est un Arbre haut, plus grand que la Pesse, même fort droit, & sans beaucoup de nœuds, son écorce est blanchâtre, & se romp aisément si on la plie, ses branches ne pendent pas contre terre, comme celle de la Pesse, mais sont droites & relevées en haut, & jettent d'autres petites branches en crois d'un côté & d'autres.

Lieu, Il croît és Montagnes hautes & lieux ombrageux.

Propr. Le Sapin contient entre ses écorces une larme ou liqueur, laquelle Matthiole dit la plus odoriferente de toutes les Resines & la plus chaude; & par son acrimonie a une vertu détergente. Elle est fort bonne pour les playes fraîches, singuliérement de la tête; car non seulement elle mondifie, mais aussi les consolide prise au poids de demi once. Elle purge par dessous les humeurs bilieuses, nettoye les reins & guésit leurs ulceres: Fait uriner, & fait sortir la pierre.

SAR.

SARRASINE ronde, Esp. *Astronomia*, Allem. *Helivvurt adterlvec.*

Qualitez, Les Rac. ch. au 3. D. & Sech. u 2.

Descr, Sarrasine. L'Aristolochie ronde à des fleurs de Lierre, odoriferentes, aiguës, molles, attachées à la tige sans pied; une racine produit plusieurs longs sarmens. Elle jette tout le long de la rige des fleurs longuettes, lesquelles s'étendent comme des oreilles de Rat, d'une couleur par dehors d'un jaûne verd, & par dedans d'un rouge noir. De ses fleurs naissent des fruits moindres que ceux de la longue, qui sont ronds & de la grosseur d'une noix. Elle a la racine de la glosseur d'un Melon, & ronde comme une Rave, pesante, amere, de mauvaise odeur, & de couleur de Buis.

Lieu, Elle naît dans les Campagnes & dans les Prez, & fleurit en May & Juin.

Propr. Elle est la plus efficace de toutes, elle est chaude au 3. degré & séche au 2. Elle est absterfive & incisive. La racine est bonne contre les venins, les humeurs flegmatiques, l'oppilation, l'asthme, les sanglots, les fluxions, & les fistules.

SARRIETTE, ou Savourée, Ital *Thimbra Conuelia*, Esp. *Segurella*, Allem. *Kunelsaturey*.

Qualitez, Ch. & Sec au 3. D.

Descr. Sarriette. La Savourée des Jardins est plus grande, & a quantité de rameaux dura comme du bois; ses feüilles sont plus grandes que celles du Thim, un peu âpres & dures, d'une odeur agréable & d'un goût de même: C'est une plante assez connuë des Jardiniers.

Lieu, On la cultive dans la plûpart des jardins, & fleurit en Juin.

Propr. Elle a les vertus du Thim, mais plus foiblement; aussi elle est plus agréable dans les apprêts. La poudre des feüilles buë dans du vin est bonne aux maux de la poitrine, des poulmons & de la vessie: Elle provoque les mois & l'urine, & est bonne à l'estomac: Elle excite l'apetit, aide à la digestion, ôte le dégout, subtilise la veuë, & resout les vents; aussi est utile parmi les légumes.

SAU

Saucisson. Prenez de la chair de Pourceau grasse & maigre, que vous hacherez bien menu, & sur le poids de vingt-cinq livres vous y ajoûterez une livre de sel & quatre onces de poivre entier, avecune pinte de vin blanc, & une livre de sang de la bête, puis paitrirez & remuerez bien le tout ensemble pendant un bon quart d'heure, & mettrez dans vos boyaux, lesquels vous environnerés d'une serviette, de peur qu'en pressant la viande les boyaux ne viennent à crever. Il faut faire les separations de la grandeur que bon vous semblera, que vous pendrez à l'air où à la fumée pour les faire secher; étant secs coupez si bon vous semble la peau qui separera un Saucisson d'avec l'autre: Car les vers s'y peuvent mettre, & les frottez avec un peu d'huile d'Olive, aprés leur avoir ôté la poussiére qu'ils pourroient avoir prise, & les mettez dans une Terrine de terre vernie que vous couvrirez de son couvert ordinaire, & de cette façon vous les garderez en bonté si long-tems que vous voudrez sans sentir.

SAUGE sauvage, Ital. *Salviasat Vat.* All. *Ruck nde, Ardom. feld. ardorn.*

Qualitez, Chaud au 3. D.

Descr. Sauge sauvage. La veritable est extrêmement semblable au Marrube, si ce n'est qu'elle a les feüilles plus longues, plus épaisses, plus dures, plus veluës, plus blaoches & de bonne odeur. Elle jette quantité de branches dés sa racine, qui sont plus blanches que celles du Marrube.

Lieu, Elle croît és Montagnes & lieux incûltes, elle fleurit en Août.

Propr. Elle est picquante & amere au goût, la décoction des feüilles étant beuë, provoque les mois, fait blesser les Femmes grosses & faic sortir l'arriere-faix, s'afeant dans la décoction, elle provoque l'urine & les moir.

Sauges franches & bâtardes reprennent parfaitement bien de bouture & de branches éclatées de leur souches avec racines.

SAUGE, ne se multiplie que d'une maniere décrocettes un peu enracinées.

Elle a une vertu singuliere pour conforter les nerfs foulez & debiles, & pour ce regard l'on fait vin de Sauge pour boire, & fomentation avec décoction de Sauge, pour le tremblement des mains & d'autres parties; pour exciter l'appetie & nettoyer l'estomac plein de mauvaises humeurs. Faut souvent user de Sauge en ses porages & autrement. elle allege les douleurs de tête, & nettoye les dents & gencives: Fait bonne haleine cuite en vin, son eau distilée éclaircit la veuë.

La Conserve des fleurs de Sauge a les mêmes vertus.

La grande Sauge, Ital. *Salvia*, Esp. *Salvia & Salva* All. *Grosz Salboy.*

Qualitez, Ch. & Sec. au 3. D.

Descr. Elle a quantité de branches blanchâtres & quarrées; ses feüilles sont longuettes, rodes, blanchâtres & de fort bonne odeur; ses fleurs sont purpurines, sa racine est dure comme du bois.

Lieu, Elle se trouve par tout, elle fleurit en Juin & Juillet.

Propr. Elle est bonne contre toutes les humeurs phlegmatiques étant prise par la bouche,

bouche, ou appliquée par dehors; ainsi elle est bonne au mal caduc, à la létargie, à la paralisie, & à tous les rhumes phlegmatiques. Les feüilles de l'herbe seche étant mangées sont bonnes aux Femmes, pour les empêcher de se blesser. La Conserve des fleurs faitte avec du Sucre est bonne à tous ce que dessus. Enfin elle est bonne par tout où il faut fortifier, échauffer, & dessecher.

SAULE, On veut qu'il y ait des Saoles de differentes façons, les uns ayant les feüilles de couleur blanche, & les autres rouges & tannées.

Le lieu le plus propre à planter les Saules, est toûjours dans les Prairies, & sur le bord des Ruisseaux, à cause que leurs racines ne sont point sujettes à les endommager, & que leur ombrage ne leur est pas contraire.

Il y en a qui trouvent ce bois être d'un grand profit, & qui en font des Saussayes toutes entieres.

Comme il faut planter les Saules.

Avant que de mettre les Saules en terre, il en faut d'abord choisir le Plant, & sçavoir que ce n'est point de racines qu'ils s'édifient, mais de branches.

Si l'on veut joüir du plaisir d'avoir de belles Saussayes, il faut que les branches dont on veut se servir soient droittes, d'une écorce bien unie, grosses comme le poignet, & longues de huis à neuf pieds.

Ce choix ainsi fait, on prend un Pieu de trois pieds de long qu'on éguise par le bas, & avec lequel en frappant rudement dessus on fait des trous de deux pieds de profondeur, dans lesquels on mettes branches par le gros bout, qu'il faut auparavant éguiser d'un côté seulement, & crainte que ces plans ne s'éventent, on remplit ces trous d'une terre déliée qu'on presse un peu avec le pied; ce qui ne contribuë pas peu à leur faire prendre bien-tôt racine.

Lorsque tels Arbres sont plantez en lieux qui leur conviennent, ils ne manquent point de bien croitre; mais pour leur aider encore à le faire plus aisément, on doit dés la premiere année leur couper le bois qui a crû à leurs tiges: Pour deux raisons, la premiere pour faire que la seve qui de sa nature monte toûjours, ne soit point la meilleure partie occupée à nourrir ce bois nouveau, en négligeant d'agir dans ses racines; ce qui est cause bien souvent que ces Plans se dessechent par le bas, & meurent en peu de tems.

Et la seconde saison est, que leurs racines ne se tenant encore attachées à la terre que tres-foiblement, seroit dangereux que ces branches qu'on laisseroit, ne donnassent assez de prise aux vents, qui venans à les ébranler, ne leur pourroient causer qu'un notable préjudice.

Autre maniere de planter les Saules.

Je viens de dire presentement que les Saules se plantoient en trous faits avec un pieu, sur lequel on frappe rudement; mais si la situation du lieu où l'on demeure se trouvoit rempli de pierre, & qu'on ne pût avec ce Pieu creuser des trous, est ce qu'à cause de cela il faudroit être privé d'avoir des Saules sur le bord des ruisseaux? non, mais voici comme pour lors on doit se comporter à les planter.

On fait un petit rayon d'un pied & demi de largeur & deux de profondeur, & pour lors sans rien rogner des pieux destinez à planter, appellez plançons en ces Païs, & en d'autres plantars, on les place à distance égale dans le fond de ce rayon, qu'on remplit aprés de bonne terre, la foulant un peu avec les pieds, pour la raison que j'ai dit cy-dessus; ensuite dequoi ces Plantats ou Plançons, ne manquent point de jetter beaucoup de racines, & de donner beaucoup de bois dans leurs sems

Du tems de planter les Saules.

Le Saule est d'un naturel fort susceptible de froid lors qu'il est nouvellement coupé, & la playe qu'on y a fait étant pour lors sujette à gerser, ce seroit inutilement qu'on le planteroit si on le faisoit devant l'Hyver.

Le vrai tems aussi de dresser des Saussayes crainte qu'elles ne tombent dans cet inconvenient est la fin du mois de Fevrier, ou au commencement de Mars, & les gelées pour lors étant passées, on pourra esperer quelque bonne issuë de son travail.

Des distances qu'on doit donner aux Saules en les plantant.

Le plus ou le moins de bonté dont est la nature de la terre où les Saules sont plantez, décide ordinairement de la distance qu'on doit leur donner.

Dans un fond gras, il ne faut pas craindre de le charger de ces sortes de Plans, & quatre pieds de distance suffiront; au lieu qu'il leur en faut donner six pieds dans un terroir maigre, car moins vaut une terre, moins souffre-t'elle qu'on y mette de Saules.

Des dangers à éviter

Si j'ai déja dit que l'aproche des Bestiaux étoit fort préjudiciable à de certains Plans, je suis bien aise d'avertir ici que c'est entierement exposer les Saoles à les faire perir, que de les laisser en butte à la gueule & aux saillies de ces Animaux.

Un Saule nouvellement planté & brouté d'un bœuf ou d'une vache, vaut autant dire un Saule perdu. Car il se desseche aussi-tôt, comme lors qu'il a été ébranlé, ses racines encore tendres étant forcées de se rompre par cette funeste secousse.

De la necessité d'émender les Saules quand ils sont encore jeunes.

Comme un Saule n'est beau qu'autant que sa tête est bien formée & bien chargée de bois, il faut dans son commencement lui aider à venir à cette perfection. Le Plançon nouvellement coupé de l'Arbre, & destiné pour être planté & rempli d'espace en espace de certains petits nœuds qui sont comme autant d'origines de branches avenir. C'est ce qui fait que lorsqu'il est en terre, sa seve commence d'agir. On voit sur soos pendans les deux premieres années paroître à chaque nœud de petites productions de la nature, qui deviendroient branches si l'on ne prenoit le soin avec la main de les abattre du bas en haut, jusqu'à l'endroit où l'on juge à propos que la tête du Saule se doit former. De cet inconvenient il arriveroit que toutes ces petites branches consumant la substance dont celles de la tête devroient se nourrir pour devenir belles; cette tête ne seroit chargée que d'un bois mal nourri, & propre qu'à brûler.

Qu'il n'est pas moins necessaire d'ôter le superflu des branches qui croissent sur la tête des Saules.

Toutes les branches ne croîtroient qu'imparfaitement sur la tête des Saules, si l'on n'avoit soin d'en ôter le superflus.

Les Saules nouvellement étêtez ont coûtume l'année suivante de jetter une grande confusion de branches qui sans doute leurs seroient plus nuisibles que profitables si on les laissoit. Le mois de Mars de l'année suivante que ces petites branches ont poussé, on doit en jetant les yeux sur ces Saules juger des branches qu'il faut conserver, afin de décharger leurs têtes de celles qu'un juste discernement en cela vous dit être superfluës.

Cela se fait avec la serpe, en les coupant tout prês du vieux bois, & prenant garde d'offenser les branches qu'on veut laisser, & qui en sont toutes voisines.

Du tems d'étêter les Saules.

Lors qu'on n'a point négligé la veritable méthode de gouverner les Saules; on peut en tirer de profit tous les quatre ans, comme j'ai dit, que si on les incisoit devant l'Hyver, leurs playes ne se recouvriroient que tres dificilement. J'avertis pour cette raison de ne les point étêter que sur la fin de Fevrier, ou au commencement de Mars, & toûjours par un beau tems, & agissant de cette sorte, on aura long-tems de la satisfaction de ces Arbres.

Les feüilles & le sec qu'on peut tirer du bois & des feüilles sont tout propres pour assoupir les mouvemens impurs. *Voyez* le mot de Luxure en ce Livre, où on trouve d'autres moyens favorables pour remedier aux désordres de ce feu qui cause tant de désordres.

SAV

SAVON blanc. Pour le faire prenez deux cens livres de Soude noire pilée bien menuë avec cent livres de Chaux vive en pierre & éteindre 1°. la Chaux à demi avec de l'eau, & qu'elle ne fume plus, & quelle soit en poudre; puis mêlez ladite Soude avec la Chaux, & la bien mêler & les remuer ensemble avec une grande Spatule de bois; puis mettez le tout en un Tonneau, & y jettez dedans ledit Tonneau qui ne sera point clos dessus, & y mêlerez au bas une Chevre qu'on apelle une Hanche pour tirer l'eau, & un Panier au dedans crainte que la Soude ne se mêle dans ladite Hanche, puis cela étant fait vous jetterez des eaux dans ledit Tonneau sur lesdites Matieres, jusques à tant qu'elle surnage par dessus de deux ou trois seaux; puis vous boucherez bien ledit Tonneau, de peur que ce qui est dedans ne s'évante, & l y laisserez reposer & tremper quatte bonnes heures, puis tirerez vôtre eau qui sera la premiere, & la marquerez bien, crainte de prendre l'une pour l'autre; puis étant toute tirée, vous la boucherez bien, & y jetterez une seconde fois de l'eau dessus, & vous la laisserez cinq heures, puis la tirerez & y en remettrez encore pour la troisiéme fois & quatriéme fois; mais pas tant qu'à l'ordinaire, & ferez comme dessus, & marquerez toutes vos eaux, & les boucherez; puis vous prendrez deux cens livres de bon Suif de Mouton ou de Bœuf, & lorsque vous voudrez faire vôtre savon, vous mettrez vôtre Suif dans une Chaudiere, puis vous mettrez le feu dessous & le ferez fondre. Aussi-tôt qu'il sera fondu vous lui baillerez un ou deux seaux de la seconde eau, jusqu'à tant qu'il soit en pâte, & lors qu'il sera en pâte vous le nourrirez petit à petit de vos eaux premieres, qui sera un seau à chaque fois, laissant quelque distance comme un quart d'heure, & lors que vous lui aurez baillé l'eau seconde & premiere, vous lui baillerez petit à petit toutes les demy heures un seau de vos eaux, troisiéme & quatriéme, jusqu'à tant que vous le voyez aprés en avoir tiré sur le bord de la Chaudiere qu'il demeurera ferme, & qu'il file de grands filets; vous le tirerez dans des Caisses ou Liettes, & frotterez auparavant d'huile d'Olive, & le laisserez refroidir environ trois jours; vous trouverez environ un milier pesant de Savon, il ne faut oublier de faire assez grand feu dessous en le cuisant quand il y en a beaucoup; mais quand l'on en veut faire peu il n'est pas besoin de faire quatre eaux, il n'en faut faire que trois, & observer comme dessus.

Savon d'huile d'Olive. Prenez deux cens livres de Soude grise la meilleure, puis la mêlerez avec cent livres de Chaux vive, puis la mettrez dans un Tonneau. Il faut éteindre la Chaux à moitié & la rendre en poudre, & la mêlerez avec la Soude, & y laisserez de l'eau commune, comme au Savon blanc, que vous laisserez trempee trois ou quatre heures, puis tirerez vos eaux; sçavoir d'eau premiere huit seaux, de la seconde autant, de la troisiéme autant; puis mettrez deux cent livres d'huile d'Olive, sçavoir de fondrée dedans vôtre Chaudiere, & mettrez le feu dessous & la ferez boüillir; puis lui donnerez un seau d'eau seconde, & un seau d'eau premiere, puis ladite huile deviendra en pâte, & lorsque vous verrez qu'elle jettera le Savon contre la Chaudiere, vous continuerez en lui baillant toûjours de l'eau premiere & de l'eau seconde; vous reserverez de l'eau premiere deux seaux pour vous en servir sur la fin, lors qu'il sera presque cuit pour y jetter dedans petit à petit avec un bassin afin de l'épaissir, puis ladite eau premiere & seconde étant baillée avec les deux seaux, vous lui baillerez la troisiéme petit à petit, & quand vous n'aurez plus d'eau que les deux seaux, vous prendrez dix livres d'Amidon, & le détrempetez dans de l'eau troisiéme, & étant detrampé, vous le jetterez dans vos deux seaus d'eau premiere qu'aurez gardé, & les détremperez bien, puis vous jetterez ladite eau petit à petit jusques à ce que le Savon soit cuit, & un quart d'heure aprés la tirerez dans vos Caisses, & ferez comme le premiee, vous y trouverés cinq cens livres de Savon.

Savon Marbré. Prenés de la Soude noire septante cinq livres & cinquante de Chaux vive, le tout bien mêlé ensemble, puis le mettés dans un Tonneau de même comme au Savon blanc, & le laisserez trempet aussi même tems, puis tirerez vos eaux; sçavoir premiere, seconde, jusques à la quatriéme, & en tirerez six seaux de chacune; & les marqueiés bien & aussi bouchetez: Puis vous prendrés un cent pesant de Suif, ou si vous ny voulés point mettre de Suif, un cent pesant de foudrée d'huile d'Olive, que mettrez dedans

dans une Chaudiere, & ferés bon feu dessous. Aprés qu'il sera fondu il y faut jetter d'eau seconde, troisiéme & quatriéme, & puis aprés le laisserés boüillir jusqu'à tant qu'il s'épaississe contre la Chaudiere; puis le nourrirés petit à petit, de demi heure en demi heure d'un seau entier suivant le feu que vous ferés dessus; il y en faut toûjours mettre de demi heure en demi heure, jusques à tant qu'il relâche l'eau; puis aprés vous mettrez vôtre Savon dans vos Caisses pour en tirer l'eau que vous épurerez, & étant bien épuisée, vous remettrez le Savon dans la même Chaudiere, & le ferez boüillir comme auparavant, puis vous lui baillerez un seau d'eau premiere, & y jetterez vôtre Marbrenre.

Pour faire le Marbre il faut prendre deux seaux d'eau premiere, & six livres de Couperose, comme elle vient de chez les Espiciers, avec une livre d'orpiment jaûne, & faire boüillir le tout dans quelque Chaudiere, jusques à tant qu'il devienne un peu épais environ comme de l'huile d'Olive, & puis vous le jetterez dans vôtre dit Savon, & le ferez bien boüillir ensemble jusques au tems que vous le voyez separé, qu'il y aye des veines blanches avec du bleu. Cela étant vous le tirerez en vos Caisses, & le laisserez refroidir. Notez qu'il faut observer en cuisant vos Savons de toûjours bien remuer dans la Chaudiere avec une Spatule de bois afin qu'il ne brûle, & qu'il s'incorpore mieux. Et pour ce Savon blanc qui est le premier, il faudra reserver un seau d'eau premiere pour y jetter sur la fin, car il s'en épaissira mieux, & une demi heure devant que le tirer ou bien un quart d'heure, il y faudra jetter de l'Alun de Roche deux onces sur douze livres de Suif, & le faire bien fondre auparavant dans un pot avec un peu d'eau troisiéme ou seconde; puis le jetterez dans vôtre Chaudiere, & prenez garde d'observer bien la dose en diminuant vôtre Savon, comme si vous n'en vouliez faire que cent livres, deux cent livres cinquante livres. Faites vos eaux à proportion, & mettre ladite eau avec un bassin de tems en tems: C'est la plus belle chose que vous puissiez voir lorsqu'il est bien fait.

Le Savon sert pour ôter toute tâche d'un Drap, prenez Alun de Roche une livre, & la brûlez, six onces de poudre d'Iris ou Glayeul; Pulverisez le tout ensemble, puis prenez deux livres & demie de Savon blanc raclé subtilement avec la gratuise; puis prenez un demi fiel de Bœuf, & une glaire ou deux d'œufs, incorporez les bien ensemble, & y ajoûtant un peu de sel broyé, puis y mettez autant de Savon incorporé que besoin est pour faire corps, afin qu'on en puisse former belottes en bonne pâte, solide, & les faites secher à l'ombre, à cause que le soleil lent est contraire, & si vous les voulez vendre, faites les en poids & mesure. Quand vous voudrez ôter les tâches, savonez premier le Drap de tous côtez avec eau fraîche, frottant un Drap l'un contre l'autre fort bien, puis le lavez avec eau claire & fraîche, jusques à ce que l'eau en demeure claire; & s'il vous semble que la tache ne s'en soit bien allée, laissez secher le Drap, & le refaites encore une autre fois comme devant, & toutes les taches s'en iront, qui est chose bonne & parfaite.

Savonnettes de Boulogne.

Prenez une livre de Savon de Gennes coupée à petites pieces, & quatre onces de Chaux vive que vous pilerez bien, avec deux verres d'eau de Vie, que vous laisseez tremper deux fois vingt-quatre heures: Puis prenez une feüille de papier, & l'étendez dessus pour seicher, étant sec le pilerez bien dans un Mortier avec demi once de Machalep, demi once de Santalcitrin, demi once d'Iris, autant de Calamus, le tout en poudre, & quatre onces de Gomme Adragant, & paitrirez ensemble avec blanc d'œuf, la Gomme Adragant sera détrempée avec Eau rose, puis formez vos Savonnettes.

Prenez une livre d'Iris, quatre onces de Storax, deux onces de Santal citrin, demi once de cloux de Girofle, un sol de Canelle, un peu d'écorce de Citron, une once de Machalep, une noix Muscade, le tout soit mis en poudre.

Puis prenez environ deux livres de Savon blanc qu'il faut raper, & mettre dans trois chopines d'eau de vie, puis le paitrissez fort avec environ une Pinte d'eau de fleur d'Orange, ou autres de Senteur.

Puis de l'Amidon à discretion battu & passé, que vous mêlerez avec lesdites drogues cy-dessus, & le Savon, pour en faire une pâte; puis ayez un peu de Gomme Adragant dissoute en eau de senteur, & cinq ou six blancs d'œufs, & en formez vos Savonnettes de la grosseur que vous voudrez.

Pour les bien parfumer.

Prenez du Muscrelle quantité que vous voudrez, que vous délayerez en eau d'Ange, puis prenez gros comme une Savonnette de composition cy-dessus, & mettez tout ensemble dans le Morrier aprés vôtre pâte en forme de levain, & enfin faites vos Savonnettes.

SAX.

SAXIFRAGE, ou Perce-pierre, Ital. & Esp. *Saxifragia*, Alle. *Steimbreck*.

Qualitez, Ch. & sec. au 3. D.

Descr. La premiere a quantité de petites branches menuës, qui ont de petites feüilles, étroites & courtes, qui viennent plusieurs à la fois, par égaux intervalles. Elle est si semblable au Thim, qu'on ne la distingue qu'au goût; sa racine est assez grande & profonde, & divisée en quantité de rameaux.

Lieu, Elle vient en des lieux âpres & pierreux, elle fleurit en Juin & Août.

Propr. Elle échauffe, nettoye, ouvre, subtilise & resout; étant cuite dans du Vin elle est bonne aux Febricitans, à ceux qui ne peuvent uriner, ou qui sanglottent, & elle brise les pierres dans les reins, d'où elle a pris son nom de Saxifragia, aussi bien que les autres especes suivantes.

SCA

SCABIEUSE, Ital. & Esp. *Scabiosa*, Alle. *Apostenkraut Scabioserkraut.*

Qualitez, Chaude & seche.

Descr. La grande Scabieuse a les premieres feüilles longues, mais celles qui les suivent sont longues & découpées bien menu, étant plus petites à mesure qu'elles s'éloignent de la racine: Sa tige croît haut d'une coudée, blanche & ronde comme ses rameaux, à la cime desquels

viennent de certaines têtes faites en écaille, qui finissent en pointe comme le Cisanus, il en sort des fleurs roussâtres, qui ont une graine noire.

Lieu, Elle vient dans les Bleds & dans les terres incultes, elle fleurit en Juin & Juillet.

Propr. Elle est bonne pour nettoyer la poitrine & les poulmons des humeurs flegmatiques, soit qu'on boive la poudre de l'herbe seche ou le suc; & pour ôter la gale d'où elle a pris son nom, on donne quatre onces de son suc à boire, avec une dragme de Theriaque, le premier jour qu'on se trouve mal, puis on fait suer le Malade dans un lit; il en faut faire autant les jours suivans, pour se préserver du venin de la peste.

SCABIEUSE, & ses effets

La Scabieuse, que plusieurs appellent fleur de Veuve, est de deux sortes, car il y en a de commune, & celle-ci, que par excellence on nomme la belle Scabieuse: Elles n'ont rien de different dans leur fleur, sinon que celle-cy est bien plus couverte, & qu'elle est comme d'un violet cramoisi, marqueté de blanc. Elle a une certaine odeur comme de Musc, qui est agreable de loin, mais que tout le monde n'aime pas de prés.

Sa culture, Elle veut beaucoup de Soleil, une terre à potagers: On l'arrouse quand elle en a besoin. Cette fleur dure troisans, c'est pourquoi pour en avoir il la faut semer.

Il ne faut pas obmettre ici les grandes vertus de la Scabieuse, parce qu'elle rechauffe, desseiche & nettoye; si bien qu'elle suffit elle seule pour décharger la poitrine & la nettoyer de flegmes, & des autres crasses, superfluitez; soit qu'on prenne cette herbe seche & reduite en poudre dans du vin ou dans du boüillon, soit qu'on en prenne le jus avec du Miel. Si l'on boit la décoction de son herbe, elle fait le même effet, & en outre fait en aller la galle.

On s'en sert pour les foiblesses d'estomac, & les maux de poitrine: On la met en emplâtre sur les charbons de peste, les clous & autres semblables maux, & c'est une chose certaine qu'elle les guérit en trois heures de tems; & le jus en est admirable quand on en donne aux Malades le poids de quatre onces, avec une dragme de Theriaque: Le premier jour cela le fait suer abondamment, continuant à leur en donner la même quantité durant plusieurs jours. Ce remede est excellent pour ceux qui ont été mordus ou piquez de Serpent & d'autre Bêtes venimeuses, & l'herbe pilée & appliquée sur la morsure ou piqueure la guérit.

Le jus de la Scabieuse, avec de la Bourrache & Canfre efface les rousseurs & tâches du corps.

La décoction de sa racine est bonne pour les boutons causez par le mal de Naples, pour lequel il en faut boire jusques à ce qu'ils s'en soient allez. On en fait de la poudre, dont on donne une dragme dans du petit lait de Chévre, & c'est un remede excellent pour les galleux, farcineux, pourris & veroleux.

SCABIEUSE, Elle est fort propre pour la toux & maladie des poulmons, aussi pour cet effet l'on en tire le jus, on la pulverise, on en fait décoction pour user long-tems, aussi on fait Conserve de sa fleur; ses feüilles ou sa racine appliquées sur les gratelles, tignes, ou mélée avec huiles & onguents y font grand profit, mêmement és Antrax & Carboncles pestiferez lesquels avec le jus de Scabieuse, dedans trois heures vous les trouverez évanoüis. Le jus de Scabieuse à la quantité de quatre onces beuës avec une dragme de Theriaque le premier jour, est singulier contre la peste, moyennant qu'au lit on se fasse suer, & que l'on reitere souvent ce breuvage. Le même remede sert aux morsures des bêtes venimeuses, si outre celà vous appliquez sur la morsure les feüilles pilées de cette herbe, un liniment fait du jus de Scabieuse, poudre de Borax, autrement dit Chrysocolle, & peu de Camphre est singulier pour les dartres, gratelles, lentilles & autres infections & ordures de la peau. Sur tout, la décoction de Scabieuse beuë l'espace de quarante jours, guérit entierement des dartres, ainsi que je l'ay experimenté plusieurs fois.

SCH.

SCHIRRE, le vrai Schirre s'engendre pour l'ordinaire d'un sang le plus impur & le plus materiel de la mélancolie, qui n'a aucun sentiment & tres peu de douleur: Ce n'est pas que le foye & la rate par leur propre vice, & la suppression des mois, & d'autres flux ny contribuent de leur côté, aussi-bien que la mauvaise nourriture.

Le Schirre bâtard succede, à l'érésipele, ou à d'autres tumeurs, il se forme le plus souvent à la Rate, au foye, à la Matrice ou au Mesantere.

Si tôt que l'humeur qui cause le vrai Schirre vient à se brûler, ou a s'échauffer avec la bile, il se tourne aisément en Cancer. Pour guérir promptement le Schirre, car si par négligence on le laisse entierement former il se rendra incurable; d'où s'ensuivra de tres facheuses maladies. Il faudra observer un regime de vivre oposé au precedent, se nourrir de Poulets, de Chapons, de Veau, de Mouton, d'Agneaux, de Chevreaux & œufs frais; assaisonner les boüillons de Buglose, de Borrache, de Houbelon, d'Epinards, de Mauves, de Soucis, & de Capres; rejeter toutes sortes de Salures, d'Epiceries, & toutes Legumes qui seront chauds & venteux. L'on bannira les chagrins, & ce qui peut contrister, même il est de necessité d'éviter certains exercices qui affoibliroient les forces, & qui acheveroient de dissiper la chaleur naturelle, qui est d'un grand secours dans cette rencontre.

Le Vin blanc & le clairet se peuvent boire avec moderation, on peu plus que l'on ne feroit pas en d'autres indispositions. Aprés avoir établi ce premier fondement l'on viendra à la saignée du bras, & s'il est de besoin à celle du pied; ensuite on se purgera avec l'infusion de Sené, d'Epithime, de Polipode, ou avec de Confection Amech, ou avec la poudre d'Hiere, mêlée avec quelque Conserve.

A l'exterieur on appliquera les mêmes emplâtres, & les autres remedes qui sont ordonnez à la douleur de rate. Que si aux Femmes le Schire étoit à la Matrice, on leur fera recevoir par en-bas la fumée d'eau de Vie. & de Vinaigre jetez sur une Brique, ou un Caillou fort chaud.

Si aprés une fois ou deux, que l'on aura mis en usage cette Ordonnance, on ne s'en trouve pas si tôt soulagé, il ne faudra pas laisser que de la continuer, car cette maladie demande beaucoup de patience.

Pour

Pour la SCIATIQUE.

Prenez de la Gluë & en faites emplâtre sur du Chevrotin, que vous appliquerez sur la partie malade, l'y laissant jusqu'à ce que la douleur ait passé, ou que l'emplâtre devienne noir, & se leve de lui même, & que vous voyez des petites gouttes d'eau sur la partie.

Emplâtre de Monsieur Vidal Capitaine.

Mettez huile d'olive trois onces, avec un demi verre de bon Vinaigre dans un pot de terre neuf plombé, faites le boüillir jusqu'à ce que le Vinaigre soit consumé, ce qui vous paroît quand il ne fait plus de bruit; aprés quoi commencez à diminuer le feu, & y ajoûtez du Mimiura deux onces, & remuerez toûjours, puis mettez Cire jaune deux onces, mêlez & remuez encore, & ajoûtez douze bayes de Laurier en poudre, séchées au Soleil s'il se peut, & de la grosseur d'une noix de graisse de Cerf, & remuez incessamment juqu'à ce qu'il devienne noir, le refroidissant en remuant toûjours, & l'emplâtre fait, apliquez-la sur le mal.

La décoction de l'écorce de peuplier blanc soulage fort les malades de goûte sciatique: ce que fait aussi le suc des branches de genêt trempée en vignaire

Sciatique Voy. Goûte.

Emplâtre pour la Sciatique.

Prenez De la Cire jaune, de la Poix blanche & noire, & de la Therebanthine de chacun quatre onces, de la Gomme Ammoniac & de fleur de Soufre de chacun deux onces, de l'Oliban, de l'Iris & du Fenugrec pulverisés de chacun une once pour composer cette Emplâtre.

Ayant pulverisé subtilement ensemble l'Iris & le Fenugrec & l'Oliban à part, & les ayant mêlez avec les fleurs de Soufre on choisira de la Gomme Ammoniac en larmes bien pures, qu'un fera liquefier dans le grand Mortier de Bronze chaud, & on l'y incorporera avec la Therebantine, puis ayant fait fondre ensemble sur un petit feu dans une petite Poële de Cuivre la Cire jaune, & la Poix blanche & noire coupées en petits morceaux, & les ayant passées par un linge on y mêlera la Gomme Ammoniac, incorporée avec la Therebentine, & le tout étant à demi refroidi on y ajoûtera les poudres, & l'Emplâtre sera faite. Il faut avoir soin de lever soir & matin l'Emplâtre qu'on a appliquée sur la partie, & de bien essuyer l'une & l'autre avant que de la remettre.

SCO.

SCOLOPENDRE Vraye, Esp. *Doradilla*, All. *Steinfarn & Miltzkraut*.

Qualitez, Ch. au 1. & sec au 2. D.

Descr. Scolopendre, Lasplenium ou Ceterac, jette quantité de feüilles d'une seule racine, semblables à la Scolopendre, Animal venimeux: Il naît sans tiges, sans fleurs & sans graine, ses feüilles sont découpées comme celles du Polypode; mais plus couvertes & plus étroites, jaunes par dessous & rondes, vertes par dessus, la racine est noire & veluë.

Lieu, Il naît dans les Montagnes, dans les fentes des pierres, & dans les lieux âpres & humides, il conserve tout l'Hyver sa verdure, & produit des nouvelles feüilles en Avril.

Propr. Il est incisif & aperitif, la décoction dans du vin désopile le foye & la rate; est bonne pour la pierre & pour la fiévre quarte, elle purge la bile noire, & sert contre la difficulté d'urine.

Sa décoction faite en vin blanc sert beaucoup à ceux qui ont dureté de rate, & qui sont sujets à la fiévre quarte.

SCORDIUM, All. *Vvasser*.

Qualitez, Ch. & sec au 3. D.

Descr. Le Scordium ressemble beaucoup au Chamedrys, avec une odeur qui aproche fort de celle de l'Ail, d'où il a pris son nom; il a les feüilles plus grandes que celles du Trissago ou Germendrée, & moins déchiquetées; elles sone astringentes & ameres au goût, ses tiges sont quarrées, & la fleur est rouge.

Lieu, Il naît dans les lieux marécageux, & fleurit en Juin & Juillet.

Propr. Il est chaud, & provoque l'urine. L'herbe prise au poids de deux dragmes en hydrumel est bonne aux rongemens d'estomac, à la dissenterie, & à ceux qui ne peuvent uriner qu'avec difficulté. Elle fait cracher, & fait sortir toutes les humeurs grossieres & pourries qui chargent la poitrine, enduite avec de l'eau ou avec du Vinaigre fort elle est bonne à la goutte. Le suc de l'herbe pris en brevage est bon à tout ce que dessus.

SCORSENERE VIPERINE, ou Serpentine, Esp. *Scurzo*.

Elle a les feüilles longues d'un Pan, presque semblables à celles du Sarbebouc, elles ont force filament, & sortent d'une longue queuë, quelques-unes étant courbées en arc. La tige est haute de plus d'un pied, ronde & nouée, de laquelle sortent encore de petites feüilles assez étroites; sa fleur est jaune, tout à fait semblable à celle du Barbebouc, laquelle se flétrissant laisse un rondeau cottonné où est la graine, qui est blanche & longue comme celle du Barbebouc: sa racine est longue d'un pied, large d'un pouce, noirâtre, tendre, succulente, ayant un lait doux & savoureux.

Lieu, Elle naît dans les bois & dans les lieux aquatiques. Dans la Bohéme elle est tempérée en humidité & chaleur, & fleurit en May & Juin.

Propr. On fait boire le suc des feüilles & la racine contre la morsure des Vipéres, & des autres Animaux venimeux, aussi-bien qu'aux maux pestilentiels. La racine mangée tous les jours préserve de la peste & du venin; la même sert contre l'épilepsie & le vertige; étant mâchée ou confite en sucre elle guérit du mal de cœur.

SCR.

SCROFULAIRE, Ital. *Serofularia*, All. *Braunvvrtz*.

Qalitez, Ch. & sec. au 3. D.

Descr. Elle a sa tige haute d'une coudée, qui jette quantité de branches anguleuses, roussâtres, ses feüilles sont noirâtres, fortes & dantelées, ses fleurs qui viennent à la cime des branches sont petites, purpurines, faites en casque, sa graine vient en de petites têtes comme celles du Lin; elle est ronde & pointuë d'un côté sa racine est grande, blanche & garnie de petites glandes.

Lieu, Elle naît dans les lieux humides, elle fleurit en Juin & Juillet.

Propr. La poudre de la racine prise au poids d'une dragme, tuë les vers, étant fraîche elle guérit admirablement les écroüelles & les hémor-

rhoïdes, pour cela l'on prend la racine en Automne, & l'ayant bien pilée avec du beurre frais, on la met dans un pot de terre qui n'ait point servi, & l'ayant bien couvert on le laisse l'espace de quinze jours dans quelque lieu humide, puis on fait fondre ledit beurre à petit feu, lequel on coule, & on le garde pour ces maladies.

De la racine cueillie en Automne & bien netoyée, pilée avec beurre frais, le tout enfermé dans un vaisseau de terre plombé & bien bouché, & ce vaisseau mis en quelque lieu humide, & l'y laisser reposer l'espace de quinze ou vingt jours, puis que le beurre soit fondu & liquifié sur un feu lent, enfin passé, l'on en fait un onguent fort singulier, pour frotter & oindre avec heureuse issuë les écroüelles & hémorrhoïdes: Telle racine est environnée de plusieurs petits nœuds ayant la forme d'hémorrhoïdes ou écroüelles.

SECRETS DIVERS.

SECRET *contre les mouvemens impurs.*

Je n'userai point ici de redites; ceux qui voudront être soulagez des miseres, dont bien des saints sont attaquez, trouveront dans cét Ouvrage, *au mot luxure*, des moyens naturels & Physiques pour en être délivrez: Mais ce que je dirai ici, c'est qu'outre ces remedes naturels dont il est parlé. Il y a une Sœur dans la Communanté des Filles de saint Vincent de cette Ville, qui a des parens Medecins, de qui elle a un autre secret, par le moyen duquel on peut être exempte de ces combats; non pas seulement pour quelque tems mais pour toûjours; si on s'en sert pendant un certain nombre de jours de suitte, sans qu'on en soit incommodé: Ce qui seroit difficile à croire, si ce n'étoit qu'il y a des Medecins éclairez, qui ont écrit que le remede étoit assuré, & qu'il y a des persones qui reconnoissent la bonté dudit remede, pour en avoir fait eux-mêmes l'experience.

La même Sœur par un autre remede a gueri plusieurs de son sexe d'une maladie, qu'on apelle *furor uterinus*, dans la Communauté où elle est, & où on les avoit placées. Comme on y en reçoit plusieurs qui sont dans la demence, elle ne croit pas devoir donner ses secrets au Public; elle n'en est pas la maitresse absoluë; mais elle pourroit faire part du remede à certaines persones qui n'en feroient pas un mauvais usage; comme à une Supérieure de Religieuses, qui auroit quantité de filles sous sa conduite; c'est d'une notorieté publique que plusieurs ont été exemptes de ces fureurs où elles étoient, quand on les a placées dans ladite Communauté, où on a vû des filles ou femmes qui sont dans la demence, & on n'éxige rien que la pension qu'on reçoit ordinairement; & en cas de guérison, on demande ce dont on est convenu. Avant que de finir cét Avis: On trouvera bon que je réponde à l'objection qu'on fait ordinairement; mais s'il y a des remedes naturels dans les incommoditez, d'où vient qu'on n'en parle pas, d'où vient qu'on ne va point à des Medecins éclairez, & à des Apoticaires experimentez. Mais qui ira? une fille & bien d'autres? on aimeroit mieux quelques fois mourir.

Secrets & remedes contre la roüille, bruine, halle, & autres maux venant de l'air, aux arbres, fuits & vignes.

Le remede le plus sur pour être délivré de tous ces accidens & de ces maux qui ruinent, & desolent non seulement quelques particuliers; mais aussi les Villages, & des Provinces entierement. *Voyez* dans ce Dictionnaire le mot de remede, page 26. 27.

Remede contre une prochaine tempête, greue, sauterelles, chenilles, &c. qui nuisent aux hommes & au bestail du labeur. V. page 26. 27. 28. &c. de cét Ouvrage.

Outre ces remedes en voici quelques autres qui reüssissent bien souvent.

1°. Pour prevenir la roüille, bruine ou nielle devant arriver, il faut brûler beaucoup de pailles en plusieurs lieux si on en a, ou bien les herbes qui auront été arrachées des Jardins ou du Champ.

Berithius Authent renommé entre les Grecs lors qu'il voyoit que l'air amassoit cette bruine, avoit acoûtumé de brûler tout-soudain la corne d'un Bœuf, avec fiante de Bœof, & faisoit à force fumée autour du Jardin & Champ; principalement du côté du vent.

Apulée a écrit que, la fumée de trois cancres brûlez avec fiante de Bœuf ou de Chevre, ou avec paille, étoit un tres prompt remede, que si la roüille a déja saisi les Plantes; vous y pourvoirez par ce moyen, comme dit Berithius, broyez des racines ou feüilles de Cocombres sauvages ou Colocbintes, & les trempez en l'eau; en aprés arrosez devant le Soleil levé les plantes qui auront été touchées de la roüille. Vous aurez le même effet avec cendre de Figuier ou de Chêne trempée en eau, & arrusez comme il est dit. Il sera bon comme dit le même Apulée, de ficher ou planter force branches de Laurier par le Jardin ou Champ; car comme il a remarqué plusieurs fois, tout le dommage passé, & s'en va sur lesdites branches de Laurier. Or la roüille a accoûtumé fort souvent d'être és lieux fort abondans en rosée; de plus aux vallées & lieux qui n'ont pas le vent libre de tous les côtez: Mais en cét endroit il ne sera point mal à propos d'entendre & ce que cét excellent Maître du Jardinage Columelle dit, touchant le moyen de se garantir de la roüille.

Quant au hâle qui est volontiers la mort des vignes & des fleurs. Pline prend trois Cancres vifs, & les fait brûler, étant pendus aux vignes ou arbres. Les Grecs sement au jardin ou au champ des Fêves tant dedans qu'à l'entour, & ce contre la bruine; ce que toutesfois j'avois obmis. Voilà tre ce que je dirai pour le present, pour vous garantir de ces maux qui nous arrivent, afin que ce qui sera semé & planté y vienne & croisse: Ce que je ne me fusse jamais ingeré décrire, si je n'eusse sçû que les Auteurs Africains, Grecs & Latins l'ont recherché, aprouvé & remarqué avec grand soin, & peine incroyable; même si je n'eusse éprouvé la plus grande partie avec mes amis fort curieux d'Agriculture, je n'en eusse jamais dit un mot.

Secret & remedes afin que les Serpens, & autre bêtes rampantes n'abusent pas aux Jardins ou autre part,

Selon le rapport de Florentin, sçavant entre les Grecs qui ont écrit, si l'on plante à l'entour de l'Absinthe ou Armoise, au moins si l'on en plante en divers endroits, & s'ils ont acoûtumé d'y entrer l'on les en chassera incontinent faisant parfum de racine de Lis, ou de corne de Cerf.

Tarentiu Auteur Grec, dit qu'on ne peut être piqué & endomagé des Serpens, si l'on se frotte du jus de Raifort, ou si l'on en mange, ou que l'on en porte sur soi. Florentin dit que les Serpens n'aprocheront jamais du lieu où aura reposé de la graisse de Cerf, ou de racine de Centaurée, & s'enfuiront toutes les bêtes rempentes, si l'on mêle ensemble Pyrerre, Galbanum, corne de Cerf, Hysope, Soulphre, pusse d'Anon, corne du pied de Chevre; & le tout étant broyé ensemble, & arrosé avec du fort vinaigre, on fasse de toute cette composition des petites boules; car l'odeur de toutes ces choses étant répandues par l'air, vous verrez incontinant que toutes les bêtes s'enfuiront comme si l'on les chassoit avec un foüet, ou elles mourront.

Aucuns ont écrit que le rameau du Grenadié chasse non seulement les serpens, mais aussi toutes les bêtes venimeuses; on sera pourtant sage & prudent, si on en fait mettre sous les lits. Le même Florentin assemble en un même lieu les troupes de serpens, comme on fait des poissons en un filet, en enterrant dans le jardin, champ ou autre lieu sujet aux serpens ou autres bêtes venimeuses, un vieux vaisseau où ont été tenu longtems des salures; car tous ces animaux en aprocheroient tout soudainement, & en aprochant ils tomboient d'eux-mêmes, le vaisseau ayant été mis de niveau sur la surface de la terre: C'est une chose trés-assurée que les serpens s'enfuyent par l'odeur des vieux cuirs & savattes. Je n'oublierai pas ici que les serpens haïssent fort le feu, seulement parce qu'il leur éblouït la vûë: Ils haïssent aussi les choses qui sentent le fort, comme les aulx & oignons; ils aiment le faviuie, le lecte, fenoüil comme font les crapaux la sauge, & les viperes la roquette: Ils fuyent le frêne, de sorte qu'ils ne s'aprochent pas de son ombre du soir & du matin; mais le fuyent de bien loin: j'avois presque oublié que les serpens ne vont point parmi les feüilles de fougere, c'est ce qui fait qu'en beaucoup de lieux où les serpens s'engendrét on trouve bon d'y semer ou d'y répandre de la fougere: Il ne faut pas aussi passer que les serpens haïssent les fleurs de sug, lesquelles aussi on dit rignie, jerse & chenille, que si l'on brûle des feüilles de fougere, par leur seule senteur elles font fuir les serpens, & aller en d'autres endroits.

Remede pour ceux qui ont été mordus des serpens, lequel remede est prompt & aisé à faire.

Si quelqu'un a été mordu d'un serpent, qu'il boive du jus de feüilles de frêne avec du vin blanc; s'il y a de la fiévre qu'il prenne seulement le jus, & qu'il couvre avec des feüilles de frêne le lieu qui sera mordu. Plusieurs ont éprouvé heureusement ce miracle, & en ont été étonnés & cela sans cause, car le frêne a une certaine contrarieté contre les serpens.

Autres remedes & secrets éprouvez par plusieurs Auteurs bien renommez.

Dioscoride tient qu'il est bon de succer la piqueure avec la bouche, pourvû que celui qui succera ait déjeuné, & qu'il se soit rafraichi la bouche avec du vin: Mais au lieu de cela les modernes Chirurgiens y apliquent une ventouse, & par ce moyen ils évitent le danger où celui qui succeroit la morsure se mettroit. Il dit aussi qu'il est bon d'étuver la playe avec une éponge, & la scarifier aprés; mais il faudra faire entrer la laucette bien avant, afin de faire ouverture au venin qui seroit caché dedans; neanmoins qui décharneroit la playe & couperoit la chair feroit beaucoup mieux, & c'est pour deux raisons; car premierement le venin en sort plus aisément; secondement le venin qui est entré dans le corps, sort avec l'abondance du sang qui coule de la playe faite par l'incision.

Si donc la partie blessée est en quelque extremitez du corps, le meilleur est de la couper: Mêmement si la morsure est de quelque serpent dangereux; comme seroient, aspics, cerastre, vipere & autre semblables.

Cornelius Celsus loüe fort si on prend un poulet tout vif, & l'ayant fendu par le milieu on l'aplique tout chaudement sur la playe: On pourra faire le même avec chair de veau ou chevreau ou agneau, apliqué toute chaude incontinent aprés qu'on les a tuez. Il est bon aussi de boire soudain aprés avoir été mordus un brevage composé de vin tout pur & de poivre, ou quelque chose semblable pour renforcer la chaleur, afin qu'elle empêche tant mieux que le venin ne s'arête au dedans; car la plûpart des venins tuent par la froidure.

Voyez la suite de ces secrets & remedes à fol. 23. suivant.

Secrets & remedes contre les Scorpions, Crapaux, Rats de jardins, belette, & autres bêtes qui corrompent & gâtent les herbes & les fruits.

Diophanes en ses livres de l'Agriculture dit, que si l'on met le ressort sur le scorpion il le fait mourir sur le champ, & que celui qui aura frotté ses mains de jus de ressort, peut manier sans danger le scorpion & autre bêtes venimeuse. Il ajoûte davantage, que le Sangdaraca mêlé avec beurre ou graisse de Chevre, apliqués en parfum chasse les mêmes scorpions, si un en brûle un tous les autres s'enfuiront. Je n'obmetrai pas que Talentin Auteur Grec, dit que celui qui tiendra l'herbe Sideritis, ou bien la Scropiote, il les pourra manier sans danger. Pulcade dit aprés Zorosstres, que si l'on lie au pied des lits des Avelanes les scorpions n'y pourront monter; quant au remede de ceux qui auront été piqués par le scorpion, je dirai ici: si quelqu'un fait cuire en huile le scorpion duquel il aura été piqué, ou un autre, qu'il graisse la place de cette huile, il en sera beaucoup soulagé; le même adviendra, s'il tue & froisse le scorpion sur le lieu même, & alors qu'il pique; mais la piqueure sera dangereuse s'il a mangé du basilique ce jour même.

Florantin écrit que le jus d'un figuier frais apliqué sur la piqueure est bonne. Pline assure que la cendre du scorpion bûë avec du vin est bonne, la poudre des vers brûlez, aux hommes & bêtes & oiseaux qui ont des vers, qui sont mordus des chiens enragez, le poil brûlé du même chien pris en brevage, de sorte que comme l'on dit, le poison & contre poison à soi-même. Apulée dit, que les rats ne font jamais mal aux semences, si avant qu'elle soit jettée ou enterrée, on les trempe en fiel

de

de bœuf, que si on ferme les rats venus avec feüille de rosages ils mourront tous. Entre les Grecs ils y en a qui mêlent avec farine fine, cocombre sauvage ou jusquiame, ou amandes ameres, vervale noir en égale portion le tout broyé, il le petrisse avec huile, le mette auprés des loups & des rats. Pline dit qu'on les chasse si on trempe de la cendre de belette ou de char avec de l'eau qu'on met sur les semences: Il y a danger, que ce qui s'en produira retient du venin de ces animaux. Il sera meilleur de tremper les semences en fiel de bœuf pour faire fuire les grandes bêtes. Voici ce qu'il faut faire, jamais ne toucheront au lieu qui seront semés si l'on répand dessus de l'urine vieille qui aura trempé du fient de chien. Démocrites promet que le même sera bon comme nous avons dit, l'on met beaucoup de Cancres de riviere ou de cancre marin, non moins de dix dans un vaisseau de terre plain d'eau, & couvert, & mis à l'air pour être échauffé par le Soleil l'espace de dix jours; puis faudra arroser de cette eau de deux jours l'un. Aucuns des anciens Auteurs de l'Agriculture, Grecs & Afriquains, brûloient de la pivoine. Auberdanes en seme par le jardin, au champ, chassant par ce present secret toutes bêtes nuisantes.

Pline dit en l'histoire qu'il conseille sagement qu'on jette sur les feüilles du fient de bœuf, détrempé toutes les fois qu'il pleuvra, par ce moyen tout ce qui pourroit être venimeux en ce remede sera lavé: C'est une invention merveilleuse de l'entendement humain.

Le secret le plus seur contre tout ce qui nuit aux jardins, est celui des exorcismes de l'Eglise page 26. de la lettre R.

SECRET pour rendre la chair des Poules, Chapons, Perdrix, Pigeons, Faisans, Poulets, jeunes Canards, Tourterelles, Aloüettes, Grives & autres Oiseaux; Pareillement des Chevraux, Agneaux, Levraux, Conils, jeunes Couchons, & semblables animaux à quatre pieds, medecinales; de sorte qu'elles purgent les corps de toutes superfluités doucement, & sans douleur de tête ny autre mal.

Par le recit des choses ci-devant dites, & par les enseignemens que nous y avons donné; il est bien aisé à recueillir, que l'opinion de ceux qui tiennent que les vertus & facultez qui sont données à un certain genre des choses, par leur forme essentiele, lesquelles resident au temperamment, & en la proprieté de la matiere, ne peuvent être communiquées à une autre espece separée & diverse, n'est pas convenable à la raison, comme nous l'avons clairement fait voir par beaucoup d'exemples des compositions qui se peuvent faire aux fruits, herbages, racines, vignes & vins; & sur cela Galien en parle en plusieurs endroits, non pas en vain, que le lait d'une chevre qui aura mangé de scamonée, ou du tirhimale, ou du chou marin deviendra laxatif: Ce que Hipocrate confirme, non seulement des chevres, mais aussi des femmes; disant qu'il n'importe pas peu pour le lait, de quelle viande soit nourrie la femme ou la bête, soit pour avoir du lait de bonne nourriture pour les sains ou pour les malades, & pour ceux qui sont étiques, ou pour nourrir les enfans; puis qu'on voit que la même chair des animaux tient de l'odeur & vertu des choses qu'ils ont mangées où ils ont été nourris; les grives sentent le genêvre duquel elles se nourrissent: Il ne faut pas s'étonner si quelques oiseaux & quelques animaux à quatre pieds encor jeunes, étant nourris des choses medecinales, comme nous dirons, tiennent quelque chose de cette vertu medecinale en leur chair. Vous me demanderez comme cela se peut faire, je ne veux pas à present dire ce que les anciens Philosophes & Medecins modernes en ont écrit; je veux choisir Thomas Crastus, lequel (comme je crois aura plus de crédit) parloit ainsi: Pour faire que la chair des poules soit laxative, il faut faire cuire les medicamens laxatifs, comme sont l'ellebore, la scamonée, l'agaric, le thitimale & semblables, avec du froment & de l'orge, si vous nourrissez quelque tems les poules de ces grains, aprés être seiche, ou quelqu'autre oiseaux semblables; leur chair mangée purgera tout doucemement, & ne sera pas de mauvais goût. Voila ce qu'il en dit, lequel artifice peut être pratiqué non seulement aux poules, chapons, perdrix, faisans, & autres oiseaux semblables; mais aussi à d'autres animaux à quatre pieds, comme sont chevreaux, agneaux, levraux, cochons & autres semblables, les nourrissant dans la maison de quelque viande laxative: Car je ne parle pas des sauvages, mais de ceux que l'on a nourri, ou que l'on veut nourrir en sa maison. La racine d'ellebore cuite dans l'eau, la rend medecinale & laxative; que si on fait tremper dans cette eau de la miette de pain ou du froment, & qu'on en nourrisse quelque tems des poules, ce pain ou froment étant converti en sang aprés que la poule les a mangé, & que là dessus on les tue & mange, il ne faut point douter qu'elle n'aye attiré la vertu laxative de l'ellebore, & qu'elle n'en retienne encore quelque chose; quoi qu'il soit survenu beaucoup de changement: Cela étant il ne faut pas douter que l'ellebore ou sa substance ne soit transferée en ces viandes.

Il y en a plusieurs qui ayant plumé les gros oiseaux, dont nous avons parlé ci dessus, & écorché les autres animaux, & ayant ôté les entrailles aux uns & aux autres, les remplissent & farcissent de drogues laxatives; comme de rhubarbe, de agaric, de feüilles de sené, de semence de carthame, de racines de polipode, d'épirhime & semblables: A sçavoir de l'un seulement, ou de deux ou plusieurs ensemble, y ajoûtant un peu de canelle, de semance d'anis, de fenoüil, mêmes des herbes convenables à la partie malade, & ayant mis cela dans le ventre de l'animal, il faut ensuite fermer le trou par où ils ont mis les drogues, & le font rôtir à petit feu; & par ce moyen la chair étant imbue de la vapeur qui s'éleve de ces choses en cuisant, elle est renduë medecinale & laxative: d'autres ayant rempli le ventre de l'oiseau de ce mélange le font cuire dans quelques boüillons gras, puis usent de ce boüillon qui est laxatif; ensemble aussi de la chair, & ainsi ils purgent le corps de toutes humeurs superfluës.

Secrets pour rendre les vins medecinaux.

Environ le tems des vandanges, lors qu'on déchausse les vignes il faudra déchausser autant de seps de vigne que vous voudrez & les marquer; puis les faudra biner tout à l'entour & les bien monder, & cela fait il faudra prendre des racines d'ellebore, les piler dans un mortier, & les

les bien rangez tout au tour du sep, puis il faut mettre au tour du fiens vieil & bien pourri, des vieilles cendres & les deux parts de terre, & mettre par dessus les racines du sep de la terre. Or il faudra recueillir le vin qui viendra en ces seps à part : Si on le veut garder jusqu'à ce qu'il soit vieux pour purger, vous le pourrez faire sans le mêler avec l'autre vin. Si vous prenez un verre de ce vin avec un peu d'eau, & que vous le beviez devant souper, il vous purgera sans danger.

Vous pourrez faire ceci autrement, à sçavoir, lors qu'on déchausse les vignes il vous en faudra marquer quelques unes, afin qu'on ne les mêle pas parmi l'autre vin, & mettre tout autour des racines trois faisceaux d'ellebore noir; puis jetter la terre par dessus : Quand ce viendra au tems des vandanges faites mettre à part les raisins qu'on recueillira aux seps que vous aurez marquez, & faire serrer aussi le vin à part; duquel vous pourrez mettre un plein goubeau parmi le reste de vôtre boire, & alliez vous qu'il vous purgera. Ceci est tiré de mot à mot des livres de la chose rustique de Monsieur Caton.

Les modernes ne font autre chose sinon qu'ils nétoyent tres-bien les racines de la vigne aprés qu'elle est déchaussée; puis ils l'arrousent bien, & l'abreuvent du suc de quelque médicament composé, ou bien de liqueur, dans laquelle quelque simple médicament laxatif aura trempé, & réitérent cela par quelques jours, & principalement au tems que les vignes commencent à jetter leurs nouveaux bourgeons, étans pleines de seve; cela étant fait ils remettent la terre contre les racines, & sur tout il faut prendre garde que durant ce tems la bise froide ne régne, de peur que le froid ne gâte la racine, & ne diminue la vertu des drogues & médicamens. Les raisins qu'une telle vigne produit sont laxatifs, & purgent comme aussi le vin qu'on en tire, comme le même Florentinus l'a remarqué & laissé par écrit, au premier & second livre de ses Georgiques. Ce moyen est bien aisé & bien-tôt fait, comme témoigne Arnaud de Villeneuve, pour les causes & raisons que nous avons produites, en traitant des arbres : Car en cette façon il s'est trouvé tel raisin, comme dit le même Autheur que chaque grain purge, ce qu'on tenoit pour un grand miracle : Ceux qui aiment les raisins blancs & le vin blanc, en pourront choisir pour medeciner : Ceux qui aiment le rouge pourront prendre des rouges, car en ceci chacun se peut gouverner à sa volonté, & s'accommoder à son goût. Il y a encore un autre moyen pour avoir des raisins & du vin laxatif, lequel je ne veux pas cacher ny taire : Il faut choisir en la saison des sarmens de vignes bien nourris, & de bonne sorte, & les mettre dans quelque vaisseau à demi plain de ces décoctions & brevages laxatifs; ou de quelques liqueurs medecinales preparées par une longue infusion d'herbes laxatives. Cela fait on met de la terre parmi, & les accoûtre-t'on si bien & si long-tems & avec tel souci, jusques à ce que les bourgeons du sarmant commencent à pousser, & lors on les plante en lieu propre; comme on fait aussi les autres vignes, se prenant toûjours bien garde qu'on les traitant trop rudement les bourgeons ne soient endommagez, ou qu'on ne les fasse cheoir. Les raisins qu'une telle vigne produira aprés, purgeront la même humeur qu'eusse fait la liqueur ou infusion de quoi on les a arrousés & abreuvés; si fera bien aussi le vin qu'on en tirera.

Autres moyens & adresses fort belles & de bon esprit, par lesquelles on rendra les raisins & les vins qui auront la vertu de faire dormir & de resister aux venins.

Si au lieu des médicamens laxatifs composez ou de leur infusion, ou de la décoction des drogues simples, on met & verse à la racine de la vigne déchaussée quelque drogue ayant vertu de faire dormir détrempée en quelque liqueur, & qu'on l'en arrouse en tems & saison; ou bien qu'on enterre au pied du sep & parmi les racines quelques plantes ayant cette même vertu de faire dormir; ou qu'on les plante seulement auprés & au tour du sep, comme enseigne Dioscoride, parlant du vin qu'il dit Photien; tant les raisins comme le vin qui en sortira du pressoir, auront cette faculté de faire dormir.

On pourra faire le même, si comme nous avons montré és arbres, on perce un sep choisi avec une tariere ou vilbroquin ou autre instrument, mettant dedans le médicament que vous aurez choisi, bouchant le trou & le lier bien, semettant aprés le tout à Dieu. Si vous mettez de la Thériaque ou Mitridat, ou quelqu'autre contrepoison dans le trou du sep, ôtant la moüelle s'il est necessaire, ou bien si vous arrousez & abreuvez le sep de quelque liqueur dans laquelle ces choses soient détrempées, ou quelques médicamens simples, resistant aux poisons soient infusez; vous aurez un sep de vigne qui produira des contre-poisons preservatifs, chasse-peste & un remede propre poor resister aux venins, & à toutes choses venimeuses : Tellement que quelque bête venimeuse que ce soit n'aura garde de se loger ou arrêter tant soit-peu dessous un tel sep. Même on dit que le vinaigre qu'on fera du vin recueilli en un sep ainsi medeciné, & même les raisins secs; ont une vertu & faculté merveilleuse, contre tous poisons, contre la contagion & maladie de peste, contre la morsure de bêtes venimeuses, & contre plusieurs autres choses; & à faute de ces choses, les feüilles de ce sep pilées & apliquées sur la piqueure ou morsure des animaux venimeux y servent grandement : Et si on ne peut recouvrer des feüilles les cendres des sarmens cueillis en ce sep, garentiront l'homme de tout danger; car même sans point de theriaque, la cendre de quelque sarment que ce soit, est grandement profitable contre la morsure des chiens pourvû qu'ils ne soient enragez. Les Autheurs de ces choses afin que personne ne pense que je parle de moi-même, sont les Agriculteurs & Medecins Cartaginois & Grecs, & entre les autres Florentinus, qui n'a pas voulu permettre que ceci fût caché à la posterité.

Au reste je n'ai pas voulu mettre fin à ce propos sans premierement donner cét avertissement, à sçavoir, que si on prend un sarment de ce sep ainsi medeciné pour le replanter ailleurs, mal aisément tiendra t'il rien du naturel medicinal du sep, comme nous avons dit aussi des arbres; parquoi il faudra l'arouser de nouveau & souvent, pour rafraichir & renouveler la vertu envieillie & amortie; comme écrit Neapolitanus Palladius, Agriculteur qui n'est pas à mépriser.

Secret pour faire que la Laictue, la Bourache, le Pourpié, le Concombre, Courges, Potirons, Refort, Fraises, Groseilles, Framboises, & autres semblables fruits auront une vertu laxative.

Si vous faites tremper les semences des plantes trois ou quatre jours avant que les semer, dans l'infusion des simples medicaments laxatifs, les ayant fait secher vous les ferez encore retremper en diverses fois, puis vous les mettrez en terre bien fumée & bien labourée, tout ce qu'il en sortira tiendra de la vertu & faculté des médicamens ou vous aurez fait tremper les semences. Le même viendra si vous arousez de cette eau où les drogues laxatives auront trempé, les plantes encore jeunes & tendres & ne faisant que naître, les abrevant doucement, comme feroit une nourrice qui alaiteroit son enfant à heures propres & convenables, réiterant cela quelques jours: Car par ce moyen ces plantes recevront aisément cette faculté de lâcher le ventre doucement, & purger le corps. Si les chaleurs sont grandes vous pourrez par fois & en tems propre réjoüir ces plantes, les arosant de la même infusion assez abondamment, & à propos, comme nous avons dit des arbres.

Quelques-uns déchaussent ces plantes, lors qu'elles sont encore jeunes, découvrent jusqu'a aux plus petites racines, se prenans bien garde de les traiter trop rudement, ou les aracher du tout: Cela fait ils prennent des drogues laxatives propres à leur intention, & les ayant un peu concassées à il en est besoin, ils les épendent & sement parmi les racines découvertes comme nous avons dit des arbres; puis ayant remis la terre dessus les couvrent & ensevelissent, & ainsi nourrica ils les laissent croître & succer la vertu des médicamens. Ce que je sçai pour certain avoir été experimenté.

D'autres se contentent de mettre dans le creux qu'ils font en les replantant les drogues choisies; puis ayant bien fumé la terre, & s'il est besoin bien arousée, ils enterrent leurs plantes & les laissent-là.

SECRETS pour faire par artifice des vins medecinaux, lesquels on pourra faire en tems de vandanges; ou en quelqu'autre tems que ce soit.

Au tems des vandanges vous pourrez mettre à part du moût des raisins blancs qui soient bons, & sans être pourris ny gâtez; si vous aimez le vin blanc, ou bien si vous aimez mieux le rouge vous pourrez prendre d'autres raisins: Or il vous faudra mettre ce vin dans un petit tonneau, dans un baril ou bouteille de quelque matiere bien nette & bonne, avant qu'il commence à boüillir; mais il faudra avoir mis premierement dans ce baril les matieres medecinales dont vous voulés que le vin tire la vertu, aprés les avoir bien lavées & mondées soyent herbes ou racines, fleurs, semences, espices, senteurs, fruits, grains ou quelqu'autre chose que ce soit. Or il faut que la proportion du vin à ces choses medecinales soit de la douziéme partie plus ou moins; selon que les drogues auront leur saveur, odeur & qualité, forte ou petite: Cela étant fait, il vous faudra mettre une écuelle un peu ouverte d'un côté sur le trou de dessus le tonneau, afin que l'écume & la crasse qui monte peu à peu de bas en haut puisse librement sortir, & que le clair puisse redécendre en bas quand le vin cessera de boüillir & qu'il n'écumera plus; il ne faudra remplir du tout le tonneau, ce que soit dit à ce coup pour tous les autres, & le bien boucher afin que rien ne se perde; puis le reposer en quelque lieu propre pour s'en servir quand on en aura à faire. On pourra user de ce vin deux mois aprés; vous pourrez voir avec quel artifice on travaille en ceci, & que nature même confit & assemble la faculté des drogues avec celle du vin: Car par la chaleur naturelle du moût, & par la force du boüillir la vertu intérieure des choses qu'on y fait tremper est comme atirée & combatue; de sorte que le vin étant le plus fort, dépoüille ces drogues de leur propre faculté & se l'aproprie, la transubstantie en soi-même, & par ce moyen il s'acquiert une vertu medecinale, laquelle par la vertu penetrante qu'il a, & par l'industrie de l'ouvrier il atire des choses qu'on mêle parmi, laquelle il fait aprés penetrer soudainement, & comme en un clin d'œil par toutes les parties du corps sans en rien offenser nature; sans fascherie, ennui, ny mal de cœur, comme nous l'avons experimenté & bien observé, & vû experimenter à des autres. Voila le premier moyen de faire ces vins artificiels, lequel toutefois j'ai un peu pour suspects: Car il est à craindre que ces matieres qu'on mêle parmi le vin ne l'empêchent de se pouvoir longuement garder & ne le fassent aigrir & gâter bien-tôt si on les laisse dedans, à cause qu'elles empêchent que le vin ne puisse avoir aër, & pour autres raisons, parquoi il me semble qu'il vaudroit mieux le changer de vaisseau en autre, & le frelater aprés qu'il aura boüilli & jeté toute son écume, & ôter toutes les matieres qu'on avoit mis dedans les jetans là: Sinon que vous voulussiez y mettre d'autre moût par dessus & faire d'autre vin medecinal pour donner aux pauvres qui seroient malades; mais il n'auroit pas une telle vertu que le premier. Il y a une autre maniére de laquelle plusieurs usent ordinairement, dont voici la façon: Ils mettent les drogues qu'ils ont choisies propre à leur intention en une sufisante quantité de moût dans un vaisseau propre, & les font boüillir à petit feu sur des charbons bien alumez, l'écumant pendant qu'il boût, jusqu'à ce que la troisiéme partie ou à peu prés soit consumée, & que le moût ait entierement attiré à soi la saveur & l'odeur des choses qu'on a fait boüillir avec: Cela étant fait il faut ôter le vaisseau de dessus le feu, le bien couvrir, & le laisser reposer & rasseoir toute la nuit; le lendemain il le faut passer par un panier d'osier, & mettre le vin qui en sortira dans d'autres moûts, non pas toutefois en si grande quantité, en un vaisseau propre pour le garder, & sera bon de mettre dessus le tonneau un couvercle aproprié comme il a été dit ci-dessus, lors qu'il aura parfaitement boüilli, & qu'il aura jeté toute son écume, qu'on l'aura bien rempli, bien bouché & fermé; il le faudra mettre en lieu propre & convenable pour le garder, afin de s'en servir au besoin; mais ce moyen aussi est aucunement suspect, encore qu'il ne soit pas du tout à rejeter, à cause de l'ébullition des choses que l'on y met; car il pourra avenir qu'elle sera ou trop grande ou trop petite, trop longue ou trop briefve, car il n'y a point de distinction limitée: il se trouve plusieurs choses qui endureront bien d'être cuites longuement, mais il y en a d'autres qui ne veulent être cuites que bien

bien peu, que si on ne regarde à cela la force & la vertu de ce qu'on cuit s'évanoüira & s'en ira en fumée bien-tôt ; & pourtant je trouverois meilleur de faire tremper les drogues medecinales dans le moût, tant & si longuement que l'on peut apercevoir & connoître, & par le goût, & par l'odeur, que le moût a retiré la vertu & faculté desdites drogues : ce qu'étant fait on les pourroit faire bouillir un bien peu & tout doucement, puis parfaite comme il a été dit.

Vins Medecinaux.

Il faut que le vin que vous voulez faire medecinal soit blanc ou clairet ou de moyenne couleur, fin, & cueilli de bons plants, les raisins bien meurs & non pourris ny gâtés, dans lesquels par mesure, & avec une quantité que le Medecin bien expert connoitra susisante ; on mettra les drogues desquelles on veut qu'elles tirent la vertu, en un vaisseau bien net fait de bois, ou dans de pots de terre bien vernis & bien cuits. Or tant meilleur sera ce vin & plus agréable, tant plus penetrant il sera aussi, & tant plus aisément il produit ses vertus & facultés en toutes les parties du corps: Et pourtant ayant comme tenforcé la nature du corps ; il resistera tant mieux aux maladies qui l'assailliront & presseront davantage: quand on met les drogues dans le moût lors qu'il bouillit ; il en revient ce profit, qu'il n'est pas à craindre que la vertu s'évanoüisse & se perde par les vapeurs, que les matiéres se brûlent, ni qu'elles sentent la fumée ; comme il arrive quand on le fait bouillir sur le feu, à la façon commune des Apotiquaires. Le vin donc reçoit & atire les qualitez des drogues qu'on y mêle, lequel leur sert comme de guide & conducteur pour les faire jusques aux plus petites & éloignées parties du corps, par lesquelles il est reçû & recueilli fort volontiers pour la convenance que sa nature a avec la nôtre, sans aucune crainte ni frisson, telle que nous voyons ariver quand il est question d'avaler quelque medecine laxative, à cause de l'odeur facheuse, la couleur désagreable & le goût méchant; ce qu'on ne trouvera pas dans ces vins medecinaux, que s'il s'y trouve quelque odeur ou goût mauvais on les pourra couvrir & corriger avec du sucre, du miel, de reglisse, raisins secs, poudre de senteur ou semblables, qui ne feront point malfaisante à l'estomac ; mais il ne faut pas oublier que par la subtilité de ces vins, laquelle parvient bien tôt par tous les conduits du corps, non seulement le corps est purgé & déchargé de tous excremens, mais aussi est delivré de toutes opilations, à cause que le vin par sa force & vertu ôte tous empêchemens, ouvre les conduits, & même les parties en sont fortifiées ; qui est un moyen bien utile & bien court pour secourir aux parties afligées : Car quand les conduits sont ouverts les esprits ont les voyes libres, pour pouvoir aller à toutes les parties du corps, & avec les esprits la chaleur naturelle avec laquelle est conjointe la vie de chacune partie ; mais quand la chaleur naturelle est opprimée & pressée par les opilations elle s'afoiblit tellement qu'à grand peine peut-elle faire ses actions & fonctions acoûtumées, non pas même separer par la coction le bon du mauvais: Voila d'où viennent les cruditez & pourritures desquelles procedent aprés les maladies.

SECRETS pour faire des vins composés, par le moyen desquels on pourra survenir à plusieurs & diverses maladies, avec un rôle des anciens & nouveaux vins & des remedes.

Il est bien certain que les anciens Medecins ont recherché avec grand soin & diligence, tous les moyens comme il se pouvoit faire des vins artificiels, qui par leur faculté pussent guérir les maladies tant du corps que de l'esprit ; comme nous voyons en Theophraste les vins d'Eraclée d'Arcadie, lesquels faisoient perdre les sens aux hommes qui en beuvoient ; en Athaneus des vins des Thasiens, qui faisoient dormir, & les autres chassoient le sommeil : En Pline les vins d'Arcadie qui rendoient les femmes fertiles & fecondes, & faisoient enragez les hommes ; semblablement les vins Trezeniens, desquels ceux qui en beuvoient étoiét frustrés de generatiō, & les vins Lyciens qui arêtoient le ventre à ceux qui l'avoient trop lâche s'ils en avoient seulemēt goûté. De là est venuë cette grande diversité de vins en M. Caton, lesquels sont composés pour secourir à diverses maladies ; pareillement en Dioscoride, & avant tous ceux-ci dans les œuvres de sçavans en l'Agriculture & Medecins des Crataginois & des Grecs. Or les Medecins qui sont venus aprés, ayant reu que par les artifices inventez par ceux ci, on pouvoit remedier presque à toutes sortes de maladies, promptement, seurement & sans dégoût ; & afin que je dise quelque chose du mien avec quelque peu de dépence ils furent émeus par cela, comme je pense de faire trempet & mettre en infusion quelques medicamens laxatifs dans du vin, afin de lui faire avoir une vertu medecinale & laxative laquelle on prend avec grand plaisir, & consentement de toutes les parties du corps, & lors il montre de grandes facultez & vertus au corps humain; il dōne un goût plaisant aux drogues & aux choses avec lesquelles on le mêle : Il fortifie les vertus du cerveau, de l'estomac, du foye, du cœur & des boyaux, par la familiarité & convenance de sa nature avec la nôtre, laquelle nous est amie & comme née avec nous : Voila pourquoi Galien ordonne de mêler le vin Falernien avec le Mitridat & la Theriaque, afin de couvrir l'amertume de plusieurs drogues qui entrent aux compositions de ces antidotes, & par ce moyen faire que l'estomac, qui rejete les choses ameres, les reçoive plus volontiers, & que sa faculté retentrice en soit fortifiée. Les Medecins donc bien adroits & experimentez, ont fort bien & prudemment inventé les moyens de faire ces vins artificiels ; afin que par le vin la vertu des drogues y mixtionnées fussent bien-tôt & avec plaisir transportées par tout le corps, à cause de la subtilité de son essence, & de la familiarité qu'il a avec nous, & ainsi que les corps fussent delivrés de diverses maladies, sans misance, sans fâcherie, & sans mal de cœur, plusieurs & diverses compositions, afin que de plusieurs vous puissiez choisir celles qui vous semblent les meilleures, & que vous aimerez le plus.

Vin medecinal pour servir à ceux qui ont dificulté d'uriner.

Pilez du genêvre en un mortier, mettez en une livre dans des conges de vin viel, & les faites bouillir en un pot net, étant refroidi mettez-le dans une bouteille, & en faites boire à ceux qui

en auront besoin, un ciathe le matin à jeun, & ils s'en trouveront bien.

Vin propre à ceux qui ont la sciatique.

Prenez du bois de genêvre de la longueur de demi pied & le coupez bien menu, puis le faites bouillir dans un conge de vin viel, quand il sera refroidi versez-le dans une bouteille, & bevez un ciathe de ce vin à jeun, & vous en recevrez profit.

Vin propre contre les tranchées, & quand la vermine fache le ventre.

Il vous faut prendre trente grenades aigres, les piler, & les mettre dans une cruche; puis mettre par dessus trois conges de quelque gros vin noir & rude; aprés cela faut bien boucher le vaisseau, & trente jours aprés l'ouvrir & s'en servir si on en a besoin: Il en faut prendre une hemine à jeun.

Vin de Thim.

Ce vin sert contre la dificulté de cuire & digerer la viande, contre les dégoûtemens, la dissenterie, les douleurs des nerfs & des entrailles d'autour du cœur, contre les froidures de l'hiver, & contre les animaux venimeux, aprés la morsure desquels on sent une froidure ou bien le lieu pourrit: Le vin d'Origan sert aux mêmes maladies.

Vin de Cabaret & de Pastenaille sauvage.

Le premier provoque l'urine, & est propre aux hidropiques, à ceux qui ont la jaunisse & qui ont la sciatique; le dernier sert aux maladies de la poitrine, des entrailles d'autour du cœur & de la matiere: Fait venir les mois, chasse les cots & ventositez, & fait sortir l'urine arrêtée; il est bon aussi à la toux, aux rompus & cassez.

Vin artificiel fait de roses, aneth & anis.

Mettez dans du moût ou autre vin des roses mundées, du blanc qui est au bas de la feuille (que les Medecins apellent ongle) & cueillis en lieux montueux; ensemble une partie d'anis & de miel avec un peu de safran: Liez le tout ensemble; ce vin sera bon pour l'estomac, & pour ceux qui ont la pleuresie; outre cela liez dans un linge de la semence d'Aneth, & le plongez dans le vin; il provoquera lors à dormir, fera uriner, & aidera à la digestion des viandes: Et derechef mettés dans le vin de la semence d'anis, comme il a été dit, il corrigera la dificulté d'urine, & profitera grandement aux entrailles.

Vin de bayes de laurier & de persil, & de ceniza en herbe aux punaises.

Le vin composé avec bayes de laurier aide à la toux, à la poitrine, aux tranchées, aux dificultez d'urine, profite aux gens vieux; sert de remede aux douleurs d'oreilles, resiste aux serpens & aux bêtes qui se trainent; & si aide grandement aux femmes qui sont sujettes aux suffocations de matrice: Celui qui est composé avec persil renforce l'estomac, dissipe les ventositez qui s'y engendrent, & qui font souvent soûlever le cœur, reveille l'apetit, provoque l'urine & fait dormir. Celui de Conisa ou herbea aux punaises, est propre à l'estomac, aide les paralitiques, ceux qui ont quelque membre stupide, ceux qui tremblent qui ont des tranchées, & qui sont graveleux, & si profite fort aux malades pestilentielles.

Vin propre à l'indigestion & dificulté d'urine.

Cueillez la pomme de grenade lors qu'elle fleurit, & mettez trois hemines dans un vaisseau qui tienne une amphore, qui est la huitiéme partie d'un muy, puis y ajoûtez du vin viel une bonne quantité, avec des racines de fenouil bien mondées & pilées au pois d'un hemine; bouchez bien le vaisseau, & trente jours aprés vous le pourrez deboucher & vous en servir. Lors que quelqu'un ne pourra cuire la viande en l'estomac, ou urince librement, il en pourra boire telle quantité qu'il voudra sans aucun danger: Le même vin chasse toute sorte de vermine hors du ventre, pourvû qu'on se prepare comme s'ensuit: Celui qui le doit prendre ne doit rien souper, le lendemain il faudra piler une dragme d'encens, & prendre une dragme de miel cuit, & de ce vin un septier & le boire à jeun: que si c'est un jeune enfant il lui en faudra donner la moitié ayant égard à son âge. Voilà ce que Monsieur Caton en a dit, lequel me semble être un peu excessif en la mesure, si vous avez égard à nôtre tems & à la disposition des corps d'aujourd'hui.

Vin avec rose ou de rose.

On peut apeler ce vin, vin de roses, car il est fort propre & convenable aux personnes en tems d'été, & par les grandes chaleurs. Il le faut faire avec des roses rouges, mondées de leur ongle seichée & mise dans du moût comme il a été dit, puis tirées: On le pourra aussi faire beaucoup plus soudain, mais il n'aura pas une telle vertu, si on met dans une certaine quantité de vin autant d'eau rose, que le goût & l'odeur de l'un & de l'autre soient conservez: Il est fort propre pour éteindre les vehementes chaleurs interieures, pour renforcer le cœur, & les entrailles, pour entretenir les forces & vertus du corps qui diminuent, pour affermir la lacheté des ventres, reparer ceux qui sont affoiblis, remettre ceux qui sont à demi perdus, pour arêter les trop grandes flueurs, pour resister à toutes putrefactions & à toutes contagions pestilentielles; servant en toutes ces choses de souverain remede: Il est fort salutaire à ceux qui sont de nature bilieuse & chaude, & si ne profite pas peu à ceux qui sont tourmentés du flux de ventre, de dissenterie, affoiblissement de la faculté retentrice, de vomissement souvent de cœur, de défaillence, même si on met un peu d'eau de pluye parmi, & qui soit serrée si on s'en lave la bouche; outre ce qu'il rafermira les dents qui branlent & les gencives laches; il cendra le souffle fort plaisant, si on se lave les yeux avec une petite goute, ce sera pour éclaircir la vuë, car à cause du vin il nétoyera & mondifiera, & à cause des roses il fortifiera & rafermira la vuë.

Vin d'Anis.

Le vin d'anis ouvre les opilations interieures, dissipe

dissipe les ventositez, apaise les tors aigres, corrige l'indigestion d'estomac, & guérit les violentes douleurs du Colon; mais sur tout il est bon pour augmenter le lait aux femmes, si elles en prennent quelques jours en assez grande quantité avec du sucre: Car pris ainsi il est de tres-grande vertu; il apaise les douleurs & autres maladies des reins qui procedent de ventositez, & fait sortir le gravier qui s'y engendre, principalement si on prend premierement des tablettes, composées avec anis que les Medecins nomment Dianisum, & des tablettes composées avec gomme diagragant, apelée Diatragacantes: car aussi-tôt ses douleurs étant apaisées les reins sont nétoyez de graviers lesquels sont avec l'urine.

Vin de Hysope.

Ce vin étant adouci avec reglisse ou sucre, est specialement apelé vin des vielles gens; car il a vertu de digerer, ouvrir, atirer & de provoquer les urines: Il donne grand secours à la toux humide, & au mal caduc, particulierement aux enfans: Il desseche les humiditez de l'estomac, si on le boit ou qu'on s'en fomente: Il ôte tous les empêchemens qui pourroient être aux poulmons, nétoye tous les conduits de la voix de toute phlegme, aide aux hydropiques, il desseche & fortifie les parties relâchées par trop grande humidité, si on les fomente chaudement.

Vin de Sauge.

En quelque sorte que l'on fasse le vin de sauge, soit en faisant bouillir la sauge dans le vin, ou en la suspendant seulement dedans, il a une admirable vertu & singuliere faculté contre les maladies de gencives relachées, contre les douleurs de dents qui branlent, contre les maladies des nerfs & des parties nerveuses, comme sont paralisie, convulsion, tremblement & semblables: Il conforte & réjouit les nerfs, soit qu'on le boive, ou qu'on les bassine chaudement aprés les avoir frotté tout doucement, & n'y a rien de meilleur comme enseigne Arnaud, ny remede plus singulier ny plus assuré. Il est aussi utile contre le haut-mal procedant de l'estomac, par le consentement ou communication que ces parties ont avec le cerveau; car ces vins composez ont la vertu des choses desquelles on les fait.

Vin de ruë, fenugrec, d'hysope & d'ache.

Le premier sert contre les venins & poisons contre les ventositez & contre les animaux qui rampent: le second profite grandement au foye, principalement si le fenugrec est un peu pilé; le troisiéme nétoye la poitrine, aide la digestion, est fort utile au ventre; le quatriéme est bon pour faire uriner, excite l'apetit, & est utile aux douleurs des nerfs & des entrailles qui sont autour du cœur mais il faut mettre la semence d'ache toute pilée dans le vin.

Vin d'Absinthe & de Thim.

Prenez huit dragmes d'aluïne, même du pontique & le pilez, puis les liez dans un linge clair, & les mettez dans une fiole avec de bonne canelle, & mettez par dessus de bon moût, laissant une petite ouverture afin qu'il puisse bouillir, quand il aura bouilli il faudra remplir la fiole & la serrer. Ce vin servira contre les douleurs des entrailles de l'entour du cœur & du foye; même contre les crudités de l'estomac & autres maladies qui lui arrivent: il chasse aussi la vermine qui s'engendre dans le ventre. Quant au vin de thim voici comme il le faut faire; il faut cueillir le thim quand il est en fleur, le faire sécher & le piler, puis le faut mettre dans un tonneau de quatre anées, & jeter par dessus du vin blanc, & le bien boucher l'espace de quarante jours.

Vin de Roses.

Liez en un linge cent dragmes de roses pilées & les plongez dans huit setiers de moût, & trois mois aprés separez le vin clair, & le mettez à part pour le garder: Il sert à ceux qui n'ont point de fiévre, & pour aider à la digestion de l'estomac, & aux douleurs qui surviennent si on le boit aprés le repas: Il est bon aussi contre les trop grandes humiditez du ventre, & contre les dissenteries.

Vin d'Aluine ou Absinthe.

On prend cent dragmes d'absinthe pontique pilées & liées dans un linge net & clair, & le mettez dans un baril de moût; là on le laisse tremper l'espace de deux mois entiers: Ce vin ainsi preparé est fort profitable à l'estomac, fait uriner, & aide à la digestion, il sert de remede aux maladies du foye, à la jaunisse, & aux maladies des reins; chasse les dégouts & profite à ceux qui sont afligés de l'estomac: Il est aussi bon contre les enflures des parties d'autour du cœur qui ont longuement duré, & contre la vermine du ventre, & contre les mois arêtés.

Vin d'Hysope

Il faut prendre une livre d'hisope pilé, & la mettrez dans un linge clair avec des petites pierres, afin que par leur pesanteur elles fassent enfoncer l'hysope, puis le plonger dans un vaisseau plein de moût: Quarante jours aprés il faut prendre le clair & le mettre dans un autre pot. Ce vin est propre contre les maladies de la poitrine, de côtez & des poulmons; contre la toux envieillie & la dificulté d'avoir son haleine, & aide aux tranchées & aux frissons des fiévres qui viennent par intervalle.

Vin de Betoine.

Pour faire le vin de betoine, il faut prendre une livre de cette herbe, lors qu'elle est remplie de sa graine, & la faire tremper en deux conches de vin, & sept mois aprés le tirer & le mettre en un autre vaisseau. Ce vin est excellent contre plusieurs maladies des entrailles; comme est aussi l'herbe: Car pour le dire en un mot, les vins composez prennent la vertu & faculté des choses de quoi on les fait: Il ne sera donc pas mal aisé à ceux qui sçavent le naturel des choses de quoi on les fait.

Vin de Sauge.

En quelque sorte qu'on fasse le vin de sauge,

soit en faisant bouillir la sauge dans le vin, ou en la suspendant seulement dedans, il a une admirable vertu & singuliere faculté contre les maladies des gencives, contre les douleurs de dents qui branlent, contre les nerfs & des parties nerveuses; comme sont paralisie, convulsion, tremblement & semblables: Car il conforte les nerfs, les réjouit & fortifie; soit qu'on les bassine chaudement aprés les avoir frotez doucement & il n'y a rien de meilleur, comme enseigne Arnaud, ny remede plus singulier ni plus assuré; il est aussi utile contre le haut-mal procedant de l'estomac ou de la matrice, par le consentement ou communications que ces parties ont avec le cerveau.

Vin de Thim.

Ce vin sert contre la dificulté de cuire & digerer la viande, contre le dégout, la dissenterie, les douleurs de nerfs & des entrailles d'autour du cœur, contre les froidures de l'hyver, & contre les animaux venimeux aprés la morsure desquels on sent une froidure ou bien le lieu pourrit: Le vin d'origan sert aux mêmes maladies.

Vin de Cabaret & de Pastenaille sauvage.

Le premier provoque l'urine & est propre aux hydropiques, à ceux qui ont la jaunisse & qui ont la sciatique. Le dernier sert aux maladies de la poitrine, des entrailles d'autour du cœur & de la matrice, chasse les rots & ventositez, & fait sortir l'urine arêtée: Il est bon aussi à la toux, aux rompus & cassés.

Vin de Aunée.

Le vin dans lequel on aura fait tremper par trois jours de launée, ou enula campana; il le rendra d'une merveilleuse vertu, éclaircit la vuë, pour resister à la peste, & pour provoquer l'urine. Il servira aussi de secours contre les enflures, contre les tranchées, morsure des serpents, contre la toux & autres maladies de la poitrine.

Vin de Gramen ou dent de Chien.

On fait ce vin avec racines de gramen ou de sanguinaire, autrement apelée renouée, bien mondé & lavé: Il fait mourir la vermine du ventre, nétoye les reins de tout gravier; il décharge la vessie remplie de l'urine & arêtée, ouvre les opilations du foye & des veines messarie, qui sont engendrés de crudité; apaise les douleurs de jointures, évacuant les matieres phlegmatiques qui les engendrent par les urines; car la racine de gramen est nombrée entre les medicaments qui provoquent l'urine; si on fait ce vin avec racines de poligonon ou renouée, que les Apotiquaires nomment corigiola ou langue de passeaux; vous aurez un singulier remede, lequel j'ai experimenté en plusieurs avec heureux succés contre toutes les maladies des reins & de la vessie, principalement contre la gravelle, la pierre, la douleur des reins, la dificulté d'urine & les douleurs violantes qui en proviennent.

Vin de Sauge & de Marrube.

Le premier est grandement profitable contre les douleurs de reins, de la vessie, contre les crachemens de sang, la toux, les ruptures, les convulsions, & contre les mois arrêtez: Le dernier est propre aux maladies de la poitrine, & à toutes les maladies ausquelles le marrube peut servir.

Vin d'Ache, d'Aneth, de Fenouil & de Persil.

Ces vins se font tous d'une même sorte, & les facultez sont semblables; il faut donc prendre des semences d'ache recente & bien meure & criblée neuf onces, & les lier dans un linge clair; puis les plonger en un vaisseau plein de moût: Ce vin fait venir l'apetit, aide à ceux qui ont mal d'estomac, à ceux qui urinent à peine, & à ceux qui respirent avec difficulté.

Vin de Sureau.

Ce vin est laxatif, & est composé de grains de d'yebles meurs, lesquels étans un peu foulez en tems de vandanges on les fait bouillir dans du moût; on les écume, & les ayant passé par un panier d'osier on garde le vin rassis, & clair pour s'en servir au besoin: On peut bien faire autrement; à sçavoir, faire bouillir ces grains avec le moût à petit feu, jusqu'à ce que la troisiéme partie soit du tout consumée; aprés cela on les laisse rasseoir toute la nuit à l'air, & le lendemain on les coule, comme nous avons dit ci-devant. Quelques uns prennent les racines au lieu des grains; au reste ils le font de même que nous avons dit: Il purge les phlegmes & l'humeur bilieuse, sert de remede à l'hydropisie, ouvre les conduits de l'amaris, profite aux ulceres, tant exterieurs qu'interieurs; & sur tout il est tres utile aux sciatiques, goutes; & à ceux qui sont diaprés de verole; car par sa vertu laxative il apaise merveilleusement les grandes douleurs qui accompagnent telles maladies; évacuant & détournant les matieres qui étoient prêtes à tomber sur les parties, & même qui commençoient déja à tomber. Il est vrai qu'il est aucunement nuisible à l'estomac, & pourtant il sera bon de mettre parmi ce vin quelque chose odorante, afin de conforter & réjouir l'estomac.

On peut faire un vin propre à dissiper les ventositez, & qui aidera grandement à retenir & conserver l'enfant conçu au sein de la mere, afin qu'elle ne se blesse point, & qu'elle le porte jusqu'à son terme sain & entier. Voici quelle en est la composition; prenez de semence d'ache, de menthe seiche, d'ammide chacun trois dragmes: de mastic, de girofles, de cardamonum ou melegette, de rose rouge, de chacun une dragme; de canelle, de l'écorce de racines de capres, de castoreum de sedoaria, de glai illirique de chacun deux scrupules, de sucre blanc & bon deux livres, faites de tout ceci du vin à la forme qu'on fait le vin aromatique, dit vulgairement hypocras. La façon d'en user c'est d'en prendre un peu soir & marin: Il fortifie les ligaments de la matrice, & aide grandement la faculté retantrice pour pouvoir porter l'enfant, il rend aussi les steriles habiles à concevoir, si la sterilité procede de la disposition venteuse & froide de la matrice, ou pour sa trop grande humidité, ou pour être glissante, à cause dequoi elle ne peut contenir la semence genitale; car ce vin repare & corrige toutes ces indispositions que jusques ici nous avons pour la plûpart recitées.

Secrets & remedes contre les morsures des serpens.

Si le Laboureur ou quelqu'un de ses gens a été mordu du serpent, faut soudain qu'il boive quatre doigts de jus de frêne exprimé avec vin blanc, & qu'il mette sur la morsure en forme de cataplame les feuilles desquelles le jus aura été exprimé, ou bien qu'il instille dedans la morsure trois ou quatre goutes de laict de figuier ou de figues, ou quelques grains de moutarde pilez en vinaigre, ou bien prenez feuilles de bouillon blanc, de cariophilata, de groselier rouge de chacune une poignée: faites cuire le tout en vinaigre & urine d'homme égale quantité, jusques à la consomption de la moitié, bevez trois ou quatre doigts de cette décoction, & fomentés la morsure de feuilles.

Serpens entrez au corps.

S'il advient que quelque serpent soit entré dans le corps du Laboureur ou de ses gens, dormant la bouche ouverte és prés, jardins ou autres lieux ; rien n'est plus souverain pour le faire sortir hors du corps de l'homme, que de recevoir avec un entonnoir par la bouche la fumée d'un parfum fait de quelque vieille savate : car le serpent hait sur tout telle puanteur, & boire de la décoction de vervaine faite en vin blanc, chose experimentée.

Plusieurs Observations sur les vins.

SECRET. Le premier est que les tonneaux où on met ces vins artificiels doivent être pleins; car quand on ne les remplit pas ils s'aigrissent aisément & se gâtent bien-tôt, ce qui est assez commun: Le second est que les vins medecinaux comme aussi les medecines, ne sont point bonnes ny salutaires aux sains, sinon que ce soit pour prevenir quelque maladie. Il faudra donc avoir l'avis de quelque docte & prudent Medecin: Le troisiéme qu'il faut bien aviser quand on veut bailler de ces vins medecinaux à ceux qui ont fiévres, même si nous voulons croire Dioscoride il les faut faire abstenir du tout, principalement quand ces vins n'ont rien de commun avec les choses qui rafraichissent : car boire du vin en la fiévre c'est comme mettre des charbons au feu: Le quatriéme que les vins artificiels acquierent la vertu des drogues qu'on y met dedans, parquoi il ne sera mal-aisé à celui qui connoît la nature des choses de conjecturer quelle est la faculté du vin, comme Dioscoride le montre en la description du vin de bethoine, laquelle nous avons dit ci-devant: La cinquiéme que ces vins medecinaux sont fort dangereux de se gâter & aigrir quand on les tire hors du tonneau pour en oser, sinon qu'on y pourvoye bien-tôt. Or le moyen pour empêcher cela c'est de mettre un peu d'hoile par dessus, car nageant au dessus lui servira de bouchon pour le garder de se gâter: Le sixiéme que en ces vins medecinaux comme aussi en tous autres, il importe beaucoup quel est le tonneau où on les met, & de quel bois il est fait; car l'experience nous fait connoître que ce vin gardé quelque tems en des vaisseaux ou barils de bois de tamaris, aide grandement à ceux qui ont quelque maladie à la rate. Celui qui est gardé en tonneaux de fiêne resiste fort & ferme à la peste & aux venins & ainsi de plusieurs autres, afin que je n'ennuye les Lecteurs par ma longueur: Le septiéme que les vins medecinaux faits au moût ne sont pas propres pour s'en servir, sinon quarante jours aprés qu'ils ont bouilli, ou bien deux mois; mais il n'est pas ainsi des autres: Le huitiéme qu'on pourra faire du vin medecinal sans grande peine ni grande dépence & sans feu & sans le faire bouillir. Si vous faites un petit fagot de ce que vous aurez choisi, & que vous le fassiez tremper dans le vin & pour le faire aller au fond ; il y faudra atacher une pierre, vous pourrez faire le même si vous mettez vos drogues dans un linge clair ou dans un sachet ; comme il a été dit ci-dessus, & que vous le fassiez tremper dans le vin quand ces choses auront trempé quelques jours ; vous en pourrez goûter, & quelques jours aprés encore en goûter derechef jusqu'à ce que vous connoissiez que le vin a tiré le goût & l'odeur de toutes les choses qu'on y aura mises tremper, & lors il faudra tirer hors les matiéres, & vous aurez du vin duquel vous vous servirez au lieu d'icelles, comme ayant faculté & vertu, lequel il vous faudra soigneusement garder, & afin qu'il ne s'évente le faudra bien boucher. Ce ne sera point hors de propos d'ajouter à ce que dessus, que si les choses qu'on veut mettre dans le vin ont quelque qualité insigne, il y en faudra mettre peu en une grande quantité de vin à cause de la grande force de leur saveur & odeur lesquelles se presentent soudain au goût & au flairer ; que si ces qualitez sont trop grandes, & que à cause de ce elles soient facheuses & mal plaisantes, on les pourra corriger avec choses douces & de bonne odeur, ou pour le moins les couvrir aucunement comme nous dirons traitant des fruits medecinaux, mais c'est assez parlé des artifices pour faire des vins medecinaux. Il reste maintenant de proposer quelques formes particulieres pour composer de ces vins, y ajoûtant quant & quant les aides de chacun particulierement & leurs usages dépendant de degré en degré des formes & inventions des anciens à celles des modernes. Or afin que vous ne puissiez pas vous plaindre que je n'ai que des paroles, je suis venu des paroles au fait même comme je l'ai expliqué aux pages cy-devant.

SECRET pour avoir des eaux & des fontaines naturelles, tres bonnes pour les hommes & le bestial dans les lieux où il n'y a ny source, ny puis, ny ruisseau, ny citerne.

Pour faire des fontaines dont l'eau est excellente, & même meilleure que celle des sources naturelles qui sont quelquefois alterées par des mineraux qu'elles rencontrent dans leur passage, ou d'autre matiéres, comme l'on voit dans les Villes à la proximité de quelques immondices. Il n'y a qu'à imiter la nature & qu'à considerer la situation de la maison en campagne auprés de laquelle on veut avoir fontaine ou reservoir d'eau ; car il est certain que les sources naturelles ne viennent que des eaux, puits qui se rassemblent dans certains receptacles qu'elles rencontrent. Voici comment vous pourrez faire une fontaine qui ne tarira point: Si vôtre maison est au pied d'une montagne vous prendrez garde que l'eau qui tombe ne se perde point par quelque troux ou fente de la montagne, vous pourrez recueillir grande quantité d'eau, & la faire décendre au pied de vôtre maison: Prenez garde qu'il n'y ait quelque ouverture par laquelle vôtre eau se puisse perdre, & s'il y en

en a, enfermez-la de pierre & de terre, & puis faites en sorte qu'elle ne s'écoule ny à droit ny à gauche, afin qu'elle aille dans le lieu destiné pour recevoir les eaux des pluyes, & ayant fait comme une chaussée en toute la circonference, ou faites massonner les pierres du premier receptacle sans mortier, afin que les eaux puissent passer jusques au second, ou bien faites faire quelque grille d'airin, ou une platine percée de petits trous, afin qu'il ne passe rien que l'eau, & ainsi quand elle aura passé au travers du sable & par le premier receptacle, elle sera bien afinée quand elle se rendra au second & au bas dudit receptacle, parce que le premier receptacle sera grand, & découvert en l'air comme un étang: Il faudra faire un troisiéme degré plus bas que les deux autres duquel sortiront les eaux pour l'usage de la maison Si vous voulez enrichir la face du receptacle du côté que l'on tirera l'eau; vous y pourrez mettre telle beauté qu'il vous semblera, soit en façon de roc ou autrement, & y pourrez planter des arbres à droit & à gauche, que vous ferez courber en forme de tonne ou de cabinet pour donner quelque beauté à vôtre fontaine.

Que si la maison est un château entouré de fossez cela pourra servir, y conduisant cette eau par des tuyaux jusques dans ladite maison, comme on fait à Lyon, à Paris & à quantité d'autres lieux ou l'on fait passer au travers des fossez par le moyen de certaines pieces de bois qui sont creuses pour cét effet, elles sont couvertes par dessus, & on met un tuyau de plomb par où l'eau desdites fontaines passent, & ne dites pas que ce soit une citerne, car on doit à bon droit l'apeler une fontaine, d'autant que l'eau qu'elle je tera produit du tresor des autres fontaines, & il n'y a aucune difference sinon deux points: le premier est que l'on m'a aidé à recueillir ce qui nous est representé, que s'il y a de la peine ne faut il point de frais pour conduire les sources naturelles dans les Villes & Châteaux? ne faut il pas aussi-bien de la massonnerie qu'à ceux que je vous montre à faire, & qui est celui qui la pourra apeler legitimement citerne, vû qu'elle n'a rien moins que les fontaines naturelles?

Je vous ai dit qu'elles étoient toutes semblables aux naturelles, & que c'étoit excepté deux points: Le premier est comme je dis que l'on m'a aidé, secondement comme quand on seme le blé, qu'on taille & laboure la vigne n'est autre chose qu'à aider la nature: Le second est plus considerable, il n'y a point de fontaine naturelle qui puisse donner des eaux desquelles on puisse être assuré qu'elle soit bonne comme celle que je vous montre à faire; la raison de ceci est que toute la terre est pleine de divers mineraux, desquels il est impossible que les eaux passant par les conduits des rochers & des veines de la terre n'amenent avec elles quelque sel singulier ou mineral ou venimeux; ce qui ne se peut trouver dans l'eau de nôtre fontaine.

De plus on sçait que c'est une régle generale que les eaux les plus legeres sont les meilleures, & y a t'il des eaux plus legeres que celle des pluyes, elles sont montées auparavant que de décendre, & cela à été fait par la vertu d'une chaude exhalaison. Or les eaux qui sont montées ne peuvent porter en elles que bien peu de substance terrestre, & encore moins de substance minerale, & cette eau qui est ainsi legerement montée par exhalation & redécent sur les terres lesquelles sont nettes de tous mineraux & autres choses qui peuvent rendre les eaux mauvaises.

Et pour mieux faire connoître que les eaux des puits sont plus legeres, & par consequent les meilleures; interrogez un peu les Teinturiers & les Afineurs de sucre, ils diront que les eaux des pluyes sont meilleures pour leurs affaires & pour plusieurs autres choses; que si vous ne vous rendez pas à toutes ces preuves je vous renvoi à la lecture du grand Vitruve, qui est celui qui a parlé le plus savamment de toutes les eaux.

J'oublie de vous dire que quand il pleut extraordinairement & abondamment, les pluyes d'orage les eaux qui décendent violemment des montagnes pourront amener quantité de terre, sable & autres choses; pour obvier à ces grandes inondations il faut mettre des grosses pierres au travers des lieux par où elles découlent, & par ces moyens la violence des eaux sera amortie, & se rendra doucement dans sa source.

Les Arbres mêmes y sont utiles pour le même sujet, & s'il n'y en a pas il sera bon d'en planter; car ils empêcheront que les eaux ne puissent creuser la terre, & par un tel moyen l'herbage sera conservé au long de cét herbage: Les eaux décendront fort doucement droit au receptacle, les feüilles des arbres qui tomberont dans le parterre, & les arbres qui croîtront aux dessous cét les fruits, s'il y en a aux arbres étant putrefiés, les eaux du parterre atireront le sel desdits fruits, feuilles & herbages, laquelle rendra beaucoup meilleure les eaux de fontaines, & empêchera toute putrefaction.

Si la maison de campagne est à demi quart de lieuë de la montagne à côté d'une maison, on y peut faire venir la fontaine quand les eaux qui en décendent s'en vont tomber dans les prairies assez loin de la maison, par le moyen de quelques fosses ou rigoles, à commencer aux pieds de la montagne & par ces fossez faire conduire les eaux vers le côté de l'heritage, & quand vous les aurez conduits jusqu'à la plaine devers le côté de la maison il faudra conduire le surplus du chemin par des tuyaux de plomb, de terre ou de bois.

Pour faire une fontaine en lieu champêtre & en plat pays, lors que la terre est de niveau le secret d'y faire une fontaine naturelle, il faut donner de pente à force d'hommes, ce qui est plus de dépence ce qu étant élevé d'un côté est abaissé de l'autre, il la faut necessairement paver.

Je voudrois en premier lieu choisir un champ bien prés de la maison, & selon la grandeur de la famille, où je voudrois faire un parterre, & ayant tendu des cordeaux avec un nombre d'ouvriers faire ôter la terre du bout prochain de la maison où l'on voudroit faire les receptacles, & les faire porter à l'autre bout du parterre, & par ce moyen on n'auroit pas si tôt baissé la partie prochaine de la maison de deux pieds que l'autre partie ne se trouve plus haute de quatre pieds, qui feront une hauteur assez capable pour amener toutes les eaux des pluyes qui tomberoient dans les parterres. Les frais de cela ne sont pas si grands qu'ils vaillent le disputer; mais quand aux frais du pavé il pourroit coûter plus ou moins, selon la commodité des choses qui se trouveront dans ces lieux, le besoin qu'il y a de paver ces parterres, puis que c'est un pays, & qu'on n'y a pas pû faire des puits.

Je

Je vous ai dit ci-devant que si les terres étoient sableuses que les eaux des pluyes passeroient d'abord qu'elles seroient chutes, & que si toutes les terres étoient ainsi que jamais elles ne pourroient avoir source de fontaine, & que les fontaines ne sont causées que de ce que les terres sont foncées de pierres ou de quelque mineral : Pour ces causes quand vous aurez fait aporter les terres du bout du parterre à l'autre, & qu'il seroit tout preparé à recevoir les pluyes cela ne vous serviroit de rien ; parce qu'elles ne trouveroient rien qui les put arêter. Voila pourquoi je dis qu'il faut necessairement que le parterre soit pavé, afin qu'il puisse contenir l'eau ; je n'entens pas qu'il faille que ce soit un pavé taillé ny choisi de pierre dure comme celui des Villes, ny assis avec du sable s'il ne se trouve sur le lieu; mais les poser avec de terre simplement ; voila comment je l'entens, afin que la dépense ne soit si grande : S'il se trouve de la pierre platte comme l'on voit en plusieurs contrées il les faut mettre de plat, afin qu'elles tiennent plus de places pourvû qu'elles puissent empêcher que les terres ne boivent l'eau: C'est tout un comment elles seront mises.

Si on fait la fontaine en quelque lieu où il n'y aye point de pierre fôrés la de brique ou d'argile, car l'argile ne boit point l'eau comme l'autre terre ; mais il faut remarquer que les terres agilieuses dont on se sert pour retenir l'eau il faut qo'elle soit corrigée. Les moyens desquels ceux des Villes usent, est qu'ils ont un nombre de chevaux atachez à la queuë l'un de l'autre tout d'un rang, & au premier cheval pour le conduire un homme qui tient la bride d'une main & de l'autre il les touche tous à coups d'un foüet jusques qu'elle soit bien conroyée ; aprés on aplanit ces terres d'une telle maniere qu'elle puisse servir à tenir les eaux. Ce parterre portera grand profit & utilité en y plantant des arbres fruitiers de toutes especes & les planter par ligne directe, & puis le parterre sera pavé, & à l'endroit d'un chacun arbre on laissera trois ou quatre pouce de terre sans être pavé, afin qu'il n'empêche point de croitre les arbres. Cela fait on pourra faire aporter sur ledit pavé de la terre jusqu'à un pied de haut & davantage ; on pourra ensuite y semer les legumes que l'on voudra, les arbres croîtront & la terre fructifiera & portera des fruits, & même du bois, on y semera du foin & du paturage si l'on veut, & enfin ce sera un promenoir fort agreable : Ne dites pas que le parterre couvert de terre que les eaux qui passeront dessus sumergeront les semences qu'on y aura semées; parce que les terres qui sont spongieuses & labourées ne peuvent contenir les eaux. C'est pourquoi les pluyes qui tomberont dans le parterre descendront à travers les terres j'usqu'au pavé, & de la décendront jusqu'au sable qui sera joignant le receptacle & en continuant passeront à travers les sables pour se rendre au premier.

Voila le dessein de trois fontaines d'eau au bas de la montagne & une en plat païs ; mais parce que celle du plat païs ne se peut faire sans frais, & ne trouveront pas la commodité des montagnes. Voici un secret dont les Laboureurs se peuvent aider en plat païs, n'ayant ni pierre ni brique ni argile. Un Laboureur peut choisir une piece de terre prés de sa maison, & l'ayant haussée & haute d'un bout comme j'ai dit ci-devant ; le Laboureur doit avoir certain maillet de bois & battre la terre fort unie, étant ainsi bien battue & bien dressée il fera les deux recepectacle que j'ai dit ci-dessus, & chercherez en quelques part soit prés ou bois. quelque terre qui soit bien épaisse d'herbe pour enfoncer le dedans de son parterre, & afin que les racines des herbes entrent d'un gason à autres il remplira toutes les jointures de terre fine, & par ce moyen les racines des gasons passeront de l'un à l'autre, & lors ce sera un pavé de prez qui amenera les eaux au receptacle par le moyen de son inclination ; mais les terres boiront ses eaux sans leur donner le loisir de se rendre aux receptacles, non vous ne le pouvez dire, car on voit un milier de terre qui n'ont pas trois pieds de pente, & toutesois les pluyes se rendent à la partie basse eau des prez, & demeuro là un bien long-tems avant que les terres les ayent succées; car la quantité des herbes & racines empêche que la terre ne puisse succer l'eau comme les terres labourées. Je ne dit pas que les fentes qui surviennent en Eté à cause de la secheresse ne puissent boire une partie de l'eau comme les terres labourées ; mais l'inclination ou pente du parterre cause que les eaux se rendent soudain entre les sables qui sont au dessus du premier receptacle si le Laboureur borde son parterre de plusieurs arbres. Cela donnera ombrage audit parterre & empêchera que les gasons ne se fendent : Secondement je voudrois qu'il laissât croître l'herbe desdits gasôs sans la couper, & les pluyes qui descendroient du haut en bas feroient coucher l'herbe, & lors elle serviroit de couverture aux fentes de la terre, & quand les herbes se putrifieroient leur sel se rendroit dans le receptacle qui causeroit une bonté aux eaux comme j'ai dit.

Et si le champ duquel on a fait ce parterre ne suffit pas pour toute l'année qu'il viene à tarir il doit ajoûter encore un champ, & faire de même que nous avons dit, qu'il mette un robinet à sa fontaine pour sa maison & pour ses bêtes, qu'il fasse quelque receptacle à côté pour tirer de l'eau pour abrever son bétail, qu'il mette un robinet sur le coin de la fontaine, & quand il faudra abrever son bétail qu'il ouvre ledit robinet & le laisse couler dans l'abrevoir, & alors les bêtes boiront de l'eau pure & nette.

SECRETS pour trouver de l'eau où il n'y a point de Fontaine, de Puits & de Citerne.

Le tems plus commode de toute l'année & de plus grand jugement pour trouver les sources des puits & fontaines sont les mois d'Août & Septembre ; car lors on connoît bien les forces des sources : Quand la terre par les grandes chaleurs de l'Eté n'a plus l'humidité de la pluye, il faut alors assurer que telle source ne tariront jamais.

S'il arrive que la source de la fontaine soit quelque peu loin de la maison, vous y pourrez faire venir l'eau par petits ruisseaux, ou plus commodement par canaux &. conduits faits de plomb ou de bois, ou de potteries. Les meilleurs sont de bois d'aune ou de sapin ou de pin, duquel sort la poix resine, parce que tels bois ont un humeur oléeux & chaud, qui resiste facilement aux injures de l'eau ; aprés eux ceux de poteries : Si ce n'étoit que l'eau portée par iceux cause obstruction ; ils doivent être épais de deux doigts, aigue d'un côté de demi pied pour entrer l'un dans l'autre : Les pires sont de plomb, parce que l'eau

qui est conduite prend une mauvaise qualité du plomb à cause de la ceruse ; mais elle cause souvent dissenterie & autres semblables maladies si nous en croyons à Galien : Nous voyons plusieurs païs boire de telle eau sans dissenterie. Quoi qu'il en soit il faudra bien enduire & souder les canaux par mixtion faite de chaux vive & graisse de porc ou poix-resine & blanc d'œuf, ou de chaux, huile & limure de fer ; parce que tout cela resiste à la corruption & pourriture venant de l'eau. Si quelque montagne empêche la conduite des tuyaux il faudra donner passage, si quelque valées éleve les arcs, tels que l'on peut voir en un Vilage prés de Paris nommé Arcueil, ainsi apelé pour tels arcs, ou planre plou & matin à supporter les conduits de l'eau.

Or ce n'est pas assez d'avoir trouvé source de puits & fontaines, encore faudra-t'il prendre garde à la bonté & salubrité de l'eau, ainsi qu'enseigne Aristote : Car puisque nôtre vie consiste à la plus grand part à l'usage de cét Element : Il est bien raisonnable que le maître de la maison des champs aye soin d'avoir bonne eau ; vû que l'eau doit être le principal brevage de ses serviteurs, & que le pain que lui & sa famille mange en est pétri & la plûpart de la viande en est cuite. La meilleure eau & la plus saine de toutes, excepté celle de pluye, qui tombe principalement en Eté quand il tonne & grêle bien fort, celle ci n'est pas bonne : toutefois l'eau de pluye engendre dureté de ventre & obstructions, principalement celle qui est gardée és Citernes nouvellement faites à raison du ciment dont elles sont enduites ; même se corrompt assez-tôt excepté celle qui pleut en May, étant corrompuë gâte la voix, aporte une rancité & petite toux ; aprés est l'eau de fontaine qui décend des montagnes & coule parmi les pierres & rochers ; puis l'eau de puits ou celle qui sort au penchant de la montagne, ou celle qui nait au fond de la valée. La quatriéme est l'eau de riviere, la plus mauvaise est celle d'un Etang ou Marêt, & sur tout celle qui ne court point est pestilantielle : L'eau de neige & de glace est la plus mal saine de toutes, d'autant qu'elle est plus froide & terrestre pour n'être point subtiliée par la chaleur & vertu du Soleil. Quant à l'eau de puits & fontaines laquelle n'est pas toûjours & en tout lieu trouvée bonne, sa bonté sera connuë si elle n'a pas de saveur, odeur ni couleur, neanmoins bien claire & de la sorte de l'air, prenant soudain la couleur de la chose qu'on jette dedans, si elle est nette, tiéde en Hyver, froide en Eté, facile à échaufer & subtile à se refroidir; En laquelle les poix, féves & autres semblables choses cuisent plus facilement, & qui étant reposée quelque tems dans un vaisseau d'airin, cuivre ou d'argent bien écuré ne délaisse aucune teinture ni tache au vaisseau, si l'ayant fait bouillir en un chauderon bien net, ne dépose ordure au fond. Si ceux qui en boivent ont la voix claire, la poitrine saine & le teint du visage net, & finalement celle qui avec les autres marques est bien legere, & par consequent la meilleure entre plusieurs sera jugée : Celle qui excede aux susdites marque sa qualité, & pour sçavoir qu'elle est la plus legere pesez pareille mesure de chacune eau, ou bien prenez deux trois ou quatre drapeaux de même toile longueur & largeur, selon la quantité des sortes d'eau dont vous voudrez connoître la bonté, & en chacune mouillez son drapeau & égoutez les drapeaux & les pesés l'un aprés l'autre, & le plus leger sera le meilleur. Il est vrai que la legereté de l'eau ne se connoit pas tant au peser qu'en ce qu'elle est buë, & en ce qu'elle donne quelque sentiment de pesanteur aux hypocondres, & décend soudainement ; même qu'elle échauffe & refroidi soudainement.

SECRETS pour trouver l'eau pour faire des puits.

Faites miner & creuser la terre environ cinq pieds de profondeur, mettez dans le trou qui sera fait un grand pot de terre aprés que le Soleil est couché, & aprés que vous l'aurez frotté d'huile prenez de la laine environ la largeur de la main, ayant été auparavant bien lavée & sechée, attachez y une petite pierre de telle maniere qu'elle ne puisse tomber, collés cette laine ainsi preparée à ce pot destiné pour découvrir s'il y aura de l'eau dans ce lieu, prenez ce vaisseau, renversez-le dans ce trou de telle maniere que la laine soit placée justement dans le milieu & qu'elle ne touche point en terre ; couvrez ce pot de terre environ un pied & demi d'auteur, que vous laisserez en cét état toute la nuit tout ce manœuvre jusques devant le Soleil levé, avant lequel vous ferez ôter toute la terre qu'on avoit mis dans ledit pot & le ferez tourner, & ce qui avoit été pendant la nuit dessous vous le mettrez dessus ; si vous trouvez que la laine soit imbibée d'eau & qu'elle en rende étant pressée avec les mains ; se sera un signe assuré qu'il s'y trouvera de l'eau, & que même il ne faudra pas beaucoup creuser pour trouver de l'eau ; que si au contraire la laine & le pot ne vous donne point ces signes, ne contez pas en pouvoir trouver en ces lieux là.

Secret pour trouver de l'eau sous la terre.

1. La terre dont les Potiers se servent pour leurs ouvrages est une bonne marque pour en trouver en ces lieux là.

2. Arrêtez vous pour en trouver dans les endroits où la terre parait noire & grasse ou pierreuse, & que les pierres sont noire & rouge.

3. Faites faire un trou de trois pieds de profondeur & d'un pied & demi de large sur le midi, mettez y une éponge qui soit seche étant couverte fraichement cueilli, laissez cette éponge dans ce trou, & aprés trois heures de tems retirez là, & si elle se trouve humide c'est une marque qu'il y a de l'eau faites y creuser un puits.

Quand on a trouvé de l'eau dans une terre legere contentez-vous ; car si vous voulez chercher la source vous vous mettrez en danger de tout perdre.

Si la terre est sablonneuse ou noire, ou qu'elle soit de glese, d'argile ou de petit caillou, ou de caillou & de sable ensemble, l'eau en sera assurement tres-bonne ; s'il y a de la graie ou du limond ou qu'elle soit saujente il n'y a rien a esperer d'en avoir.

Secret pour prendre les Lapins & les Lievres, sans armes, sans poudre & sans plomb, éprouvé par le Chevalier Berardi, & le Seigneur Alno, de l'invention du Major de Dunkerque dont l'Auteur genereusement fait part au Public.

Je veux continuër'il vous faire voir ma maniere

niere de prendre des lievres ; c'est une chasse fort divertissante, & je vous y invite pour demain sur les quatre heures du matin avant le Soleil levé.

La partie étant ainsi arêtée nous nous trouvâmes Albano, Tissago & moi à la grande place, où le Major nous y ayant joints nous partîmes pour prendre le chemin des Dunes tout du long de la Mer, & nos valets nous suivirent portant tous de grandes perches de bois, un peu plus longues que les piques ordinaires de nos soldats; un des valets du Major étoit parti une heure ou deus devant nous avec un havresac plein de pois rotis, qu'il avoit répandu tout du long du chemin où nous devions passer durant l'espace de plus de deux lieuës ; nous trouvâmes le long des Dunes de petits buissons de distance en distance, où nous pouvions facilement nous cacher pour n'être point vûs du gibier.

Le Major nous ayant placez tous separement il nous donna à chacun une de ces perches & en prit pareillement une pour lui ; ensuite il nous dit qu'il avoit ordonné à quelques païsans de battre la campagne avant la pointe du jour, & de continuer jusqu'à ce que le soleil fût levé, qu'indubitablement nous verrions dans peu de tems des lievres & des lapins : Tout cela est bon lui dîmes-nous, mais ce n'est pas le tout de les voir comment pouvoir les prendre sans aucunes armes: je vai vous le montrer continua-t'il, mais cachez-vous promptement, car en voici plusieurs que j'aperçois qui viennent à nous.

En effet, le premier lievre qui parut le Major d'un coup de perche qu'il lui donna au dessus des oreilles il le jetta sur le côté ; il en fit de même au second, au troisiéme & au quatriéme : Il en tua sept à huit lapins pareillement en moins de demie heure, & nous étant aperçus comme il s'y prenoit nous l'imitâmes si bien qu'en cinq ou six heures de tems nous mîmes sur la place plus de quarante pieces de gibier : Et comme cette chasse est tres extraordinaire, & qu'il y a peu de monde qui aime ce divertissement, qui ne soit bien aise de sçavoir comme elle se fait : J'ai raporté seulement cette histoire ici dans la vuë seule de faire plaisir aux honnêtes gens, en leur aprenant un secret dont je me suis depuis tres souvent servi, & dont je me sers encore assez souvent, ou dans mes terres ou dans celles de mes amis.

Voici donc comme la chose se passe avant le jour, on fait battre la campagne par une cinquantaine de païsans, comme nous fimes avec le Major & un valet ou deux étans munis de pois rotis, lesquels sont extremement durs. On les fait marcher un couple de lieuës sur les routes où l'on veut chasser.

Le gibier qui entend les païsans qui font du bruit marche devant eux en s'enfuyant ; les chasseurs s'étans postez dans les avenuës & dans les buissons d'où ils ne peuvent être découverts ; les attendent au passage, & voici le tour d'adresse & comme on les prend.

Les lievres ou les lapins trouvant en leur chemin une assez grande quantité de pois rôtis, ils s'y amusent, ils veulent les croquer & font des efforts & des grimaces qui ne donnent pas un petit plaisir aux Chasseurs ; mais ce qui est a observer de plus particulier pour ne les pas manquer, c'est que dans le moment qu'ils grincent les dents, ferment & éloignent les yeux par la peine qu'ils ont de casser leurs pois, qui sont d'une dureté effroyable : Il faut adroitement leur décharger un seul petit coup de perche au dessus des deus oreilles, ils tombent sur le champ tout étourdis, & vous en prenez à la main par cette subtilité tant qu'il s'en presente.

Le Major aprés les chasses nous regala chez lui avec toute sorte de magnificence, c'étoit un tres galant homme, qui faisoit parfaitement bien les honneurs de l'emploi que le Roy lui a confié.

SEAU De Salomon. Sa racine toute nouvelle pilée, ou le jus d'icelle, efface toutes lentilles, taches, meurtrissures, provenant pour être hallé, battu, tombé ou heurté, soit à la face ou autre partie du corps : L'on en distile de l'eau qui est fort propre pour le tein des Dames.

SECRET Pour aprendre de soi-même facilement & sans maître les quatre Regles de l'Arithmetique.

L'Arithmetique est la science des Nombres.

On la divise en quatre principales Regles sçavoir Addition, Soustraction, Multiplication & Division, par le moyen desquelles on peut resoudre toutes sortes de Questions.

Il est necessaire avant toutes choses de sçavoir la numeration, sans laquelle on ne peut esprimer la valeur de plusieurs chiffres jointes ensemble, la Table suivante en donnera le moyen.

Table de Numeration.

Nombre	1
Dixaine	24
Centaine	356
Mil	4679
Dixaine de mil	53796
Centaine de mil	675379
Million	7943752
Dixaine de millions	85945679
Centaine de millions	964379653
Milliars	1000000000
Dixaine de milliars	25570067545
Centaine de milliars	375247536757

Pour l'intelligence de cette Table, il faut remarquer que la premiere colonne du côté dextre, produit des nombres ; c'est à dire autant d'unitez que la figure vaut ; comme 1 vaut un, 2 vaut deux, 3. vaut trois, & ainsi des autres.

La seconde colonne produit des dixaines, c'est à dire, que la figure vaut autant de fois dix que sa valeur, comme un 1 vaut dix, un 2 vingt, un 3 trente, un 4 quarante, & ainsi des autres.

La troisiéme produit des centaines, c'est à dire, qu'un 1 vaut cent, un 7 sept cens, un 9 neuf cens, &c.

La quatriéme produit des mil, la cinquiéme des dix mil, la sixiéme des cent mil, la septiéme des millions, la huitiéme des dis millions, la neuviéme de cent millions, la disiéme de milliars, la onziéme des dix milliars, & la douziéme des cent milliars.

EXEMPLE.

Je veux sçavoir ce que valent les sept figures de la septiéme ligne de la Table de numeration, qui sont 7943752.

Suivant l'explication cy-dessus, la premiere

figure à main droite qui est 2 vaut deux, la seconde qui est cinq vaut cinquante, la troisiéme sept cens, la quatriéme trois mil, la cinquiéme quarante mil, la sixiéme neuf cens mil, & la septiéme sept millions ; ainsi toutes ces figures étant nombrées feront sept millions neuf cens quarante trois mil sept cens cinquante deux.

ADDITION PREMIERE REGLE.

Est ajoûter plusieurs nombres ensemble pour faire un total.

Exemple.

Un Marchand a vendu quatre piéces d'étoffe, sçavoir la premiere 456 livres 12 s. 6 deniers, la seconde 325. livres 18 s. 4 den. la troisiéme 564 liv. 19 s. 11. den. & la quatriéme 226 liv. 3 s. 9 den. Il veut sçavoir à quelle somme monte le tout.

Pour faire cette regle il faut premierement sçavoir que la livre tournois est composée de 20 s. & le sol de 12 deniers.

Pour la disposition de la regle il faut observer de bien poser les chiffres, ensorte que les deniers soient sous les derolers, les sols sous les sols, les livres sous les livres, les dixaines sous les dixaines, les centaines sous les centaines, &c.

Disposition.

Premlere piece	456 liv.	12 s.	6. den.
Seconde	325	18	4
Troisiéme	564	19	11
Quatriéme	226	3	9
Total	1573	14	6
Preuve	122	22	0

Pour l'operation de cete Regle il faut ajoûter tous les deniers ensemble qui se trouvent montee à trente deniers, qui valant 2 sols six deniers, il faut poser 6 den. sous la colonne des deniers, & retenir les deux sols pour les ajoûter à la colonne des sols, qui feront ensemble 24 sols, il faut poser 4 sols sous ladite colonne, & retenir une liv. ou deux dixaines, qu'il faut ajoûter avec les trois dixaines de sols, feront 5 dixaines de sols ou deux livres dix sols, il faut poser un 1 sous lesdites dixaines, & retenir 2 liv. qu'il faut ajoûter à la premiere colonne des liv. feront 23 liv. il faut poser 3 sous lad. colonne & retenir 2 qu'il faut ajoûter à la seconde colonne & trouverez 17, il faut poser 7 & retenir 1 qu'il faut ajoûter à la troisiéme colonne & trouverez 15, il faut poser 5 & avancer 1 un peu au delà de la troisiéme colonne, ainsi on pourra voir que lesd. quatre pieces d'étoffe coûteront 1573 liv. 14 s. 6 den.

La preuve de cette Regle se fait par la Soustraction, & commencer à compter la premiere colonne des livres à main gauche, on trouvera 14 qu'il faut ôter de 15 qui sont les deux premieres figures du total, restera 1 qu'il faut poser sous le 5. Il faut aussi compter la seconde colonne, on trouvera 15 qu'il faut ôter de 17 reste 2 qu'il faut poser sous ledit 7, il faut ensuite compter la troisiéme colonne on trouvera 21 qu'il faut ôter de 23 restera 2 qu'il faut poser sous ladite figure, il faut ensuite compter les sols on trouvera 52 s. qu'il faut ôter de 2 liv. 14 s. ou 54 s. restera 2 s. qu'il faut poser sous lesd. 14 s. & finalement compter la colonne des deniers, on trouvera 30 den. qu'il faut ôter de 2 s. 6 den. il ne restera rien, qui est une marque infaillible que la Regle est bien faite.

Cette Regle étant bien entenduë, on pourra facilement faire toutes sortes d'aditions comme de marcs, d'onces, de gros, de deniers & de grains, de toises, pieds, pouces & lignes, &c. en observant que le marc se divise en 8 onces, l'once en 8 gros, le gros en trois deniers, & le denier en 24 grains.

La toise se divise en six pieds le pied en douze pouces, le pouce en douze lignes.

Le muid de blé ou de sel se divise en 12 septiers, le septier en 4 minots, le minot en 3 boisseaux, & le boisseau en 16 litrons.

L'année se divise en 12 mois, le mois en 30 jours, le jour en 24 heures, l'heure en 60 minutes.

L'aune se divise en 2 moitiez, 4 quarts, 8 huitiémes, 16 seiziémes, 3. tiers, 6 sixiémes, 12 douziémes, 24 vingt-quatriémes

L'addition d'aunage se fait comme l'adition par livres, s. & den. en observant de prendre les fractions de l'aune sur le pied des fractions de la livre, comme il se voit par le Bordereau cy-aprés.

Bourdereau d'aunage.

Pour	$\frac{1}{2}$ 10 s.	$\frac{1}{3}$ 6 s. 8 d.	$\frac{3}{4}$ 15 s.
	$\frac{1}{4}$ 5 s.	$\frac{1}{6}$ 3 s. 4 d.	$\frac{7}{8}$ 17 s. 6 d.
	$\frac{1}{8}$ 2 s. 6 d.	$\frac{1}{12}$ 1 s. 8 d.	$\frac{15}{16}$ 18 s. 9 d.
	$\frac{1}{16}$ 1 s. 3 d.	$\frac{1}{24}$ 10 d.	$\frac{5}{6}$ 16 s. 8 d.

Addition d'aunage.

Un Marchand a cinq pieces de marchandises qui contiennent

24 aunes	$\frac{1}{2}$	ou	10 s.
17	$\frac{1}{4}$	ou	5 s.
18	$\frac{1}{3}$	ou	6 s. 8 d.
16	$\frac{3}{4}$	ou	15 s.
17	$\frac{5}{6}$	ou	16 s. 8 d.
Total 94 aunes	$\frac{2}{3}$	ou	13 s. 4 d.

Ayant fait l'operation, on trouve que les s. & den. montent à 2 liv. 13 s. 4 deo. ainsi les 2 liv. sont deux 2 aunes qu'il faut ajoûter avec les aunes, & comme les 13 s. 4. d. sont les deux tiers de la liv. il faut les poser pour 2 tiers d'aune, & trouver au total 94 aunes $\frac{2}{3}$ que contiennent lesd. cinq pieces de marchandise.

SOUSTRACTION SECONDE REGLE.

Soustraire est ôter un moindre nombre d'un plus grand, pour sçavoir le restant.

Exemple.

Un particulier doit à un autre 70436 liv. 12 s. 4 den. surquoi il lui paye 59698 l. 18 s. 7. den. on demande ce qu'il doit de reste.

Pour faire cette regle il faut premierement écrire la somme qui est duë, & sous icelle celle que l'un paye, comme il se void par la disposition ci-aprés.

Disposition.

Dette	70436 livres	12 sols	4. den.
Payé	59698	18 s.	7 den.
Reste	10737	13	9
Preuve	70436	12	4

La regle étant ainsi disposée, il faut commencer par les den. & dire qui de 4. paye 7 ne peut, il faut emprunter 1 sol sur la colonne des sols lequel vaut 12 den qu'il faut joindre avec 4 font 16, & dire qui de 16 paye 7 restera 9 qu'il faut écrire sous les den. ensuite il faut passer à la colône des sols ou est écrit 12 qu'il ne faut plus conter que pour 11 à cause de l'emprunt, & dire qui de 11 paye 18 ne peut, il faut emprunter une livre sur la premiere figure des livres qui vaut 20 sols & 11 font 31, & qui de 31 paye 18 restera 13, qu'il faut écrire sous ladite colonne des sols. Il faut ensuite passer aux livres, & ne conter la figure 6 que pour 5 attendu l'emprunt, & dire qui de 5 paye 8 ne peut, il faut emprunter une dixaine sur la figure suivante & dire qui de 15 paye 8 reste 7 qu'il faut écrire dessous, il faut dire ensuite qui de 2 paye 9 ne peut, il faut emprunter une dixaine, & dire qui de 12 paye 9 reste 3 qu'il faut écrire dessous. On dit ensuite qui de 3 paye 6 ne peut, il faut emprunter une dixaine sur la figure qui est un o, qui ne peut rien produire; c'est pourquoi il l'a faut emprunter sur la figure 7, & dire qui de 13 paye 6 reste 7 qu'il faut écrire dessous, on passe ensuite à ladite figure o, que l'on conte pour 9, & dire qui de 9 paye 9 reste o, qu'il faut écrire dessous, & finalement passer à ladite figure 7 qu'il ne faut conter que pour 6 & dire qui de 6 paye 5 reste 1 qu'il faut écrire dessous, ainsi il restera encore 10737 liv. 13 s. 9 den. à payer comme il se voit par l'operation ci-dessus.

Il faut remarquer que lors qu'il se rencontre plusieurs zeros dans la somme principale d'une soustraction, il faut emprunter sur la figure qui les precede qui sera ensuite contée pour un moins que sa valeur, & faire valoir tous lesdits zeros pour 9 à la reserve du premier qui doit être conté pour 10.

Exemple.

Dette	250000 livres.
Paye	178546
Reste	71454
Preuve	250000

La preuve de la soustraction se fait en ajoutant ce qui reste à payer, à ce qui a été payé pour avoir le total de la somme principale, on observera le même ordre pour toutes sortes de soustractions.

MULTIPLICATION.

Troisiéme Regle.

Multiplication est multiplier un nombre par soi-même ou par un autre, pour sçavoir combien ils contiennent d'unités.

Exemple.

Je veux sçavoir combien 4 étant multiplié par 4 contient d'unités. Il faut dire 4 quatre fois quatre font 16, ainsi 4 étant multiplié par 4 donne 16.

Pour multiplier facilement & promptement il est necessaire de sçavoir par cœur la Table suivante.

Table de Multiplication.

2 fois	2 f.	4	4 fois	4 f.	16	7 fois	7 f.	49
2	3	6	4	5	20	7	8	56
2	4	8	4	6	24	7	9	63
2	5	10	4	7	28	8 fois	8 f.	64
2	6	12	4	8	32	8	9	72
2	7	14	4	9	36			
2	8	16	5 fois	5 f.	25	9 fois	9 f.	81
2	9	18	5	6	30			
			5	7	35	2 fois	12 f.	24
3 fois	3 f.	9	5	8	40	3	12	36
3	4	12	5	9	45	4	12	48
3	5	15				5	12	60
3	6	18	6 fois	6 f.	36	6	12	72
3	7	21	6	7	42	7	12	84
3	8	24	6	8	48	8	12	96
3	9	27	6	9	54	9	12	108

Pour faire toutes sortes de multiplications, il faut écrire le nombre à multiplier, & sous icelui le multiplicateur.

Exemple.

Un Capitaine de Cavalerie a acheté 245 chevaux à raison de 216 liv. chaque cheval, on demande combien lui couteront lesdits 245 chevaux.

Il faut premierement poser 245 pour nombre à multiplier & 216 dessous pour multiplicateur.

	245 à multiplier par
	216 liv. multiplicateur.
	1470
	245
	490
Total	52920

La regle étant ainsi disposée, il faut multiplier le chifre 6, premiere figure du multiplicateur par le chifre 5 premiere figure du nombre à multiplier en disant 6 fois 5 font 30. il faut poser un o, sous ledit chifre 6 & retenir 3, il faut dire ensuite 6 fois 4 font 24 & trois que j'ai retenus font 27, je pose 7 & retiens 2 & 6 fois 2 font 12, & 2 font 14. je pose 4 & avance 1.

Il faut ensuite que la seconde figure du multiplicateur qui est 1, fasse la même chose que la premiere, & dire une fois 5 & 5 je pose 5 en reculant d'un degré, une fois 4 est 4, je pose 4, & une fois 2 est 2 je pose 2.

Il faut ensuite passer à la troisiéme figure dudit multiplicateur, & dire 2 fois 5 font 10, je pose o, en reculant encore d'un degré & retiens 1; 2 fois 4 font 8, & 1 que je retiens

font 9, je pose 9, & finalement 2 fois 2 font 4, je pose 4.

Cela étant fait, il faut additionner les trois produits & trouver 52920 livres pour la valeur requise, comme il se voit par l'operation cy-dessus.

La preuve de la multiplication se fait par la division & est immanquable, c'est pourquoi je ne me servirai point de la preuve par 9 qui peut errer, & pour la preuve de cette regle voyez la premiere regle de division ci-aprés page 31.

Observations sur la Multiplication.

Il faut remarquer que quand on multiplie quelque nombre que ce soit par des sols le produit ne donne que des sols, & pour les reduire en livres, il faut trancher la derniere figure dextre qui ne sera contée que pour des sols & prendre la moitié des autres, qui demeureront pour autant de livres.

Exemple.

On demande combien vallent 356 écus blancs, ou Loüis d'argent à 6s sols, multipliez 356 par 62 le produit donnera 22072 sols, lesquels étans reduits en livres comme il est dit ci-dessus, vous trouverez 1103 livres 12 sols pour la valeur requise.

Operation.

AVIS,	356 écus bl. 62 sols.
A present que les écus blancs valent 66 sols, il faut multiplier par 66 sols, & au lieu de trouver 1153 liv. 12 sols, vous trouverez 1174 liv. 16 sols.	712 2136 2207 l. 2 s. 1103 l. 12 s.

Il y a une autre maniere plus courte, pour sçavoir ce que valent un nombre d'écus blancs qui est de multiplier par 33 sols qui est la moitié de 66 sols.

Exemple.

Multipliez 356 écus blancs par 33 sols, le produit donnera 11748 sols, tranchez la derniere figure qui est 8 & la doublez; vous trouverez 16 sols & les autres seront des livres,

Operation.

356 écus blancs.
à 3 l. 6 sols.

1068 l. qu'il faut doubler.
106 l. 16 sols.

1174 l. 16 sols.

On peut voir par ces deux operations que quoi qu'elles soient multipliées differemment, elles produisent toutes deux la même chose.

Pour la preuve, voyez la seconde regle de Division, page 32.

Pour multiplier par sols & deniers, par livres & sols, & par livres, sols & deniers, il est necessaire de sçavoir reduire les deniers en sols, les sols en livres, & les deniers en livres. C'est pourquoi j'ai mis ici ces trois manieres de reductions, que l'on nomme ordinairement parties alliquotes.

Les reductions des deniers en sols, par les parties alliquotes, de 12 deniers valeur d'un sol.

Pour 1 denier faut prendre le douziéme.
Pour 2 deniers le sixiéme.
Pour 3 deniers le quart.
Pour 4 deniers le tiers
Pour 5 deniers le quart & le sixiéme.
Pour 6 deniers la moitié.
Pour 7 deniers le tiers & le quart.
Pour 8 deniers deux fois le tiers.
Pour 9 deniers la moitié & le quart.
Pour 10 deniers la moitié & le tiers.
Pour 11 deniers deux fois le tiers & le quart.

Multiplication par sols & deniers.

Un particulier dépense tous les jours 17 sols 4 deniers, on demande combien par an.

Multipliez 365 jours dont l'année est composée par 17 sols, & pour les quatre deniers prenez-en le tiers & faites addition de tout, le produit donnera 6326 sols 8 deniers, qui étans reduits en livres donneront 316 liv. 6 sols 8 den. pour valeur requise

Operation.

365 jours
17 sols 4. deniers.

2555
365
121 sols 8 den. produit de 4 den.

632 l. 6 sols 8 deniers.

316 l. 6 sols 8 deniers.

Voyez la preuve à la troisiéme Regle de Division, page 32.

Les reductions des sols en livres par les parties alliquotes de 20 sols valeur de la livre.

Pour 1 sol on coupe la derniere figure qui demeure pour autant de sols, & on prend la moitié des autres pour avoir des livres.

Pour 2 s. on double la derniere figure qui demeure pour autant de s. & on pose les autres pour avoir des livres.

Pour 3 s. comme pour 2 s. & pour un s.
Pour 4 s. on prend le cinquiéme.
Pour 5 s. le quart.
Pour 6 s. comme pour 4 s. & pour 2 s.
Pour 7 s. comme pour 5 s. & pour 2 s.
Pour 8 s. deux fois le cinquiéme.
Pour 9 s. le quart & le cinquiéme.
Pour 10 s. la moitié.

Quand on prend pour 11 s. pour 12, &c. Il faut toûjours prendre pour 10 s. & pour 1 pour 2 ou pour 3 s. comme il est marqué ci-dessus.

Les reductions des den. en liv. par les parties alliquotes de 24 dixaines, dont la livre est composée, d'autant que 240 den. valent une livre, & en coupant la derniere figure dextre trouverez lesdites 24 dizaines.

Il faut remarquer qu'il ne faut prendre sur le pied

pied de 24, que jusques à la figure tranchée, & ensuite sur le pied de 12.

Pour 1 denier le vingt-quatriéme, & à la figure tranchée le douziéme.

Pour 2 deniers le douziéme, & à la figure tranchée le sixiéme.

Pour 3 deniers le huitiéme, & à la figure tranchée le quart.

Pour 4 deniers le sixiéme, & à la figure tranchée le tiers.

Pour 5 deniers comme pour 3 deniers & pour 2 deniers.

Pour 6 deniers le quart, & à la figure tranchée la moitié.

Pour 7 deniers comme pour quatre deniers, & pour 3 deniers.

Pour 8 deniers le tiers, & à la figure tranchée les deux tiers.

Pour 9 deniers comme pour 6 deniers & pour 3 deniers.

Pour 10 deniers comme pour 6 deniers & pour 4 deniers.

Pour 11 deniers comme pour 8 deniers & pour 3 deniers.

Sçachant bien les Tables ci-dessus, on peut faire telles multiplications que l'on voudra.

Exemple,

Un Marchand vend 964 aunes de drap à raison de 14 liv. 18 sols 6 den, l'aune, je demande ce qu'il doit recevoir pour la valeur.

Multipliez 964 aunes par 14 liv. pour les 18 sols, prenez la moitié & deux fois le cinquiéme des 964 & pour 6 deniers aprés avoir tranché la derniere figure à main droite, prenez le quart des deux premieres, & la moitié de ladite figure tranchée vous trouverez 14387 liv. 14 sols pour valeur requise.

Operation,

96 4 aunes
14 liv. 18 f. 6 deniers.

3856
964
482 produit de 10 sols,
192 16 } produit de 8 f.
192 16 }
24 2 produit de 6 den.

14387 14 f.

Voyez la preuve à la 4. division page 32.

Multiplication par fractions d'annages.

On demande ce que coûteront 27 aunes ½ de satin à 7 liv. 13. f. 4 den. l'aune.

Multipliez 27 aunes par 7 l. & pour 13 sols 4 deniers prenez en deux fois le tiers & pour les ½ d'aune, prenez la moitié & le quart de 7 l. 13 f. 4 d. vous trouverez 212 l. 15 f. pour valeur requise.

Operation.

27 aunes ½
7 liv. 13 f. 4 deniers

189
9 } produit d. 13 f. 4 deniers.
9 }
3 16 8 } produit des ½
1 18 4 }

212 livr. 15 sols 0 deniers.

Voyez la preuve à la 5. division page 31.

DIVISION QUATRIE'ME REGLE.

Est partager un grand nombre en plusieurs parties égales.

Exemple,

Un Capitaine a acheté 245 chevaux qui lui reviennent à 32920 liv. sçavoir ce que doit coûter chaque cheval.

Il y a trois manieres differentes de faire la division, sçavoir à la Françoise, à l'Espagnole & à l'Italienne. Je me sers ordinairement de cette derniere comme plus facile, plus courte & moins embarassante, n'étant point obligé à couper les figures, & à poser plusieurs fois le diviseur.

Pour faire l'operation de cette regle, il faut premierement écrire 52920 pour nombre à diviser au bout duquel il faut faire un trait perpendiculaire, & ensuite écrire 245 pour diviseur, & faire une petite barre dessous pour separer le quotien. Cela étant ainsi disposé, il faut considerer que le diviseur est composé de trois figures; c'est pourquoi il faut faire un petit point sous la troisiéme figure du nombre à diviser qui est 9, ensuite il faut commencer par la premiere figure à main gauche qui est 5, & dire en 5 combien y a-t'il de fois 2 premiere figure du diviseur. Il y a deux fois qu'il faut écrire sous la barre du deviseur, & le multiplier par les trois figures d'icelui l'une aprés l'autre en commençant par la derniere qui est 5, & dire 2 fois 5 font 10, ôtez 10 de 9, ne peut, il faut emprunter 1 qui vaut 10 & 9 font 19, & qui de 19 ôte 10 reste 9 qu'il faut poser sous ladite troisiéme figure & retenir 1, il faut dire ensuite 2 fois 4 font 8 & un que j'ai emprunté font 9, ôtez 9 de 2, ne peut, j'emprunte 1 qui vaut 10 & 2 font 12, & qui de 12 ôte 9 reste 3 que je pose dessous, je dis ensuite 2 fois 2 font 4 & un font 5, ôtez 5 de 5 reste rien. Cela étant fait il faut abaisser la figure 2 du nombre à diviser vis-à-vis des deux figures 3 & 9 restées, & dire en 3 combien de fois 2 une fois, il faut poser 1 ensuite du 2 qui est déja posé au quotien, & dire une fois 5 est 5, ôtez 5 du 2, ne peut, il faut dire de 12 reste 7 qu'il faut poser dessous & retenir 1, & dire une fois 4 est 4 & 1 que je retiens font 5, ôtez 5 de 9 reste 4 que je pose sous icelui, & une fois 2 est 2 que j'ôte de 3 reste 1 que j'écris dessous. Il faut ensuite abaisser la figure 0 du nombre à diviser vis-à-vis des trois figures 1, 4, 7 restées, & dire en 14 combien de fois 2, il y a 6 fois que je pose au quotien, & dire 6 fois 5 font 30 que j'ôte de 0, ne peut, j'emprunte 3 dixaines qui valent 30, & ôtez 30 reste 0, que je pose dessous, je dis ensuite 6 fois 4 font 24, & 3 que j'ai empruntez font 27 que j'ôte de 27 reste 0, & finalement 6 fois 2 font 12, & 2 que j'ai empruntez font 14, ôtez 14 de 14 reste 0.

Operation.

```
Nombre à diviser 52920 | 245 diviseur.
             392 | ─────────
            1470 | 216 l. quot.
              00
```

Ainsi on voit par l'operation que chaque cheval coûtera 216. l.

Comme la preuve de la division se fait par la Multiplication, voyez la premiere regle de Multiplication page 29.

Division à la Françoise.

```
     1
    31
   343
  1457
 52920 | 216
 ─────
 24555
   244
     2
```

On peut voir par l'operation de cette regle qu'elle est beaucoup plus longue que l'Italienne, y ayant neuf chiffres davantage.

Diverses questions sur la division.

Un particulier dépense tous les ans 316 l. 6 ſ. 8 den. on demande combien par jour.

Il faut diviser 316 l. par 365 jours, mais comme 365 est un nombre plus grand que 316, il faut multiplier 316 l. par 20 ſ. & y ajoûter 6 sols, le produit donnera 6326 sols qu'il faut diviser par 365 le quotien donnera 17 ſ. & restera 121 ſ. qu'il faut multiplier par 12 den. & y ajoûter 8 d. le produit donnera 1460 den. qu'il faut diviser par le même diviseur, le quotien donnera 4 den. ainsi on voit que ce particulier aura tous les jours 27 sols 4 den. à dépenser.

Operation.

```
                  316 liv. 6 ſ. 8 d.
                   20
─────────────────────────────────────
Nombre à diviser 6326 | 365 jours diviseur.
                      | ──────────
                 2556    17 ſ. 4 d. à dépenser
                  121  sols par jour.
                   12  den.
                 ────────────────────
                  242
                 1218
                 ────
                 1460
                   00
```

Pour la preuve voyez la troisiéme regle de multiplication page 30.

Autre.

Un Marchand Drapier a 964 aunes de drap qui lui coûtent 14387 livres 14 sols, on demande la valeur de l'aune.

Il faut diviser 14386 par 964 aunes, le quotien doit produire 14 liv. & restera 891. qu'il faut multiplier par 20 sols & y ajoûter 14 ſ. le produit donnera 17834 ſ. qu'il faut diviser par le même diviseur, le quotien doit produire 18 sols & restera 482 ſ. qu'il faut multiplier par 12 den. le produit donnera 5784 den. qu'il faut diviser par le même diviseur, le quotien donnera 6 den. ainsi on voit que chaque aune coûtera 14. liv. 18 ſ. 6 den.

Operation.

```
Nombre à diviser 14387 | 964 diviseur.
───────────────────────────────────
         4747 14 liv. 18 ſ. 6 den.
          891 livres restans
           20 sols.
───────────────────────────────────
        17834
         8194
          482 ſ. restans
           12 deniers.
        ─────
         5784
           00
```

Voyez la preuve à la quatriéme regle de Moltiplication page 30.

Autre.

Une piece de Satin contenant 27 aunes $\frac{3}{4}$ a coûté 212 liv. 15 ſ. on demande la valeur de l'aune.

Pour faire cette regle, il faut reduire 27 aunes $\frac{3}{4}$ en quarts d'aunes, en multipliant 27 par 4. & y ajoûter 3, le produit donnera 111 quarts pour diviseur.

Il faut multiplier 212 l. 15 sols par 4, le produit donnera 851 qu'il faut diviser par 111, le quotien donnera 7 l. & restera 74 ſ. qu'il faut multiplier par 20 sols, le produit donnera 1480 sols qu'il faut diviser par le même diviseur, le quotien donnera 13 sols, & restera 37 sols qu'il faut multiplier par 12 den. le produit donnera 444 den. qui étans divisez par le même diviseur, le quotien donnera 4 den. ainsi chaque aune coûtera 7 l. 13 sols 4 deniers.

Operation.

```
27 aunes 3/4 à multiplier par
4
            ─────────────────────────
            111
            212 liv. 15 ſ. à multipl. par
              4
            ─────────────────────────
            851 |
Nombre à diviser 851 | 111 diviseur.
                     | ──────────
             74      7 l. 13 ſ. 4 den.
             20 sols
            ────
           1480
            370
             37
             12 den.
            ────
             74
             37
            ────
            444
             00
```

Voyez la preuve à la cinquiéme Regle de multiplication page 30. 31.

Pour

Pour tirer l'interêt de quelque somme que ce soit, il faut diviser le principal par le denier.

Si l'interêt est au den. 20, il faut diviser par 20, au den. 18 par 18, au den, 24 par 24 &c.

Pour diviser par 100, il faut couper les deux dernieres figures à la main droite les autres seront le produit.

Exemple.

Je veux partager 45300 liv. à 100 soldats, sçavoir ce qu'ils auront chacun.

Il faut couper les deux dernieres figures & trouverez 453 liv. pour chaque soldat.

453 l 00

Pour preuve ajoûtez deux 0 à 453 vous trouverez 45300.

Regle de trois droite ou de proportion.

Cette regle est ainsi apelée, dautant qu'elle est composée de trois termes, dont le premier & le troisiéme doivent être de même nature, c'est-à-dire, que si ce sont des aunes au premier, il faut aussi que ce soiét des aunes au troisiéme, comme aussi si ce sont des livres au second terme, il faut trouver des livres au quatriéme que l'on cherche.

Exemple.

On demande si 57 aunes de drap ont coûté 249 l. combien 19 aunes de pareil drap?

Pour l'operation de cette Regle, il faut multiplier le troisiéme terme par le second & le produit de la multiplication le diviser par le premier, le quotien donnera un quatriéme terme que l'on cherche & qui sera la valeur des 19 aunes, comme il se voit par l'operation cy-aprés.

Operation.

Si 57 aunes 249 liv. combien 19.

19

2241
249

Produit 4731 | à diviser par 57 aunes
171 | 57 diviseur
00 | 83 l. quatriéme terme.

On voit par l'operation ci-dessus que j'ai multiplié 249, second terme par 19, troisiéme terme dont le produit est 4731 que j'ai divisé par 57, premier terme dont le quotien a donné 83 liv. pour quatriéme terme & la valeur de 19 aunes.

Pour la preuve elle se fait par son contraire, en disant si 19 aunes coûtent 83 liv. combien 57 aunes, faisant l'operation suivant l'ordre ci-dessus vous trouverez 249 l. pour nombre requis.

Operation.

Si 19 aunes coûtent 83 livres combien 57 aunes.

57

581
415

4731 | 29 diviseur
93
171 | 249 livres
00

Regle de trois double droite.

Un Entrepreneur a 25 ouvriers qui font 75 toises d'ouvrage en 15 jours, on demande combien 15 ouvriers feront de toises de pareil ouvrage en 5 jours.

On voit que cette regle est composée de cinq termes, qu'il faut neanmoins reduire à trois en multipliant 25 ouvriers par 15 jours, dont le produit sera 375 pour premier terme, & il faut aussi multiplier 15 ouvriers par 5 jours, dont le produit sera 75 pour troisiéme terme, & ensuite faire la regle, comme il se voit par l'opération ci-aprés.

Si 25 — 15 jours 75 toises combien 15 — 5 jours.

15 75 5

125 375 75
25 525

375 5625 | à diviser par
1875 | 375
00 | 15 toises.

On voit par l'operation que 15 ouvriers en 5 jours feront 15 toises d'ouvrage.

Pour la preuve il faut dire par son contraire si 15 ouvriers en 5 jours font 15 toises, combien en doivent faire 25 ouvriers en 15 jours.

Faites l'operation selon l'ordre ci-devant expliqué, trouverez 75 toises pour nombre requis.

Regle de trois droite par fraction.

Si 48 aunes $\frac{3}{4}$ coûtent 536 l. combien 18 aunes $\frac{2}{3}$. Pour faire cette Regle il faut premierement reduire 48 aunes $\frac{3}{4}$ & 18 aunes $\frac{2}{3}$ en même dénomination, comme il se voit ci-aprés.

48 aunes $\frac{3}{4}$ 18 aunes $\frac{2}{3}$

4 3

195 56
4 4

585 224

12 12

On voit que pour reduire ces deux nombres en même dénomination, j'ai multiplié 48 aunes par 4 dénominateur de $\frac{3}{4}$ & y ay ajoûté trois numerateur, le produit a donné $\frac{195}{4}$ lesquels j'ai multiplié par trois dénominateur de $\frac{2}{3}$ le produit a donné $\frac{585}{12}$.

J'ai aussi multiplié 18 aunes par 3 denominateur de $\frac{2}{3}$ & y ay ajoûté 2 numerateur, le produit a donné $\frac{56}{3}$, lesquels j'ai multiplié par 4 dénominateur de $\frac{3}{4}$ le produit a donné $\frac{224}{12}$.

Cette operation étant faite on voit que 48 aunes $\frac{3}{4}$ sont reduit à $\frac{585}{12}$.

Il faut ensuite dire par la regle de trois, si $\frac{585}{12}$ coûtent 536 liv. combien $\frac{224}{12}$.

Diverses Questions sur la Regle de trois

Un particulier vend à un autre pour 3000 l. de marchandises prix contant, à condition qu'il lui donnera 5 pour cent de benefice, on demande

E

quelle somme il doit recevoir au lieu de 3000. Dites par regle de trois.

Si 100 l. donnent 105 l. combien 3000 la regle étant faite trouverez 3150 pour valeur requise.

Autre.

Un particulier vend pour 6005 liv. de marchandise prix courant en perdant 5 pour cent.

Dites par regle de trois si 105 l. sont reduites à 100 l. combien 6000.

Faites la regle vous trouverez 5714 l. 5 s. 8 pour valeur requise.

Regle de Compagnie.

Trois Marchands se sont associez ensemble pour faire trafic & bourse commune, dont le premier a mis 1200 liv. le second 900 liv. & le troisiéme 400 liv. ils ont gagné pendant leur societé 900 liv. on demande ce que chacun doit avoir pour sa part selon l'argent qu'il a mis.

Pour faire cette Regle il faut ajoûter les trois mises ensemble qui montent à 2500 liv.

Cela étant fait il faut former trois regles de trois l'une aprés l'autre, & dire par la premiere si 2500 liv. ont gagné 900 liv. combien gagneront 1200 liv. qui est la mise du premier, la regle étant faite trouverez 432 liv. pour la part du premier.

Pour trouver la part du second il faut former une seconde regle de trois, & dire si 2500 liv. ont gagné 900 liv. combien gagneront 900 liv. la regle étant faite vous trouverez 324 livres.

Et pour trouver la part du troisiéme il faut aussi dire si 2500 ont gagné 900, combien 400 la regle étant faite vous trouverez 144 l. Voyez l'operation ci-aprés.

Operation.

Mise du premier	1200
Mise du second	900
Mise du troisiéme	400
Total	2500

Si 2500 liv. ont gagné 900 combien 1200

1080000	2500 diviseur
8000	
5000	432 l. pour la
0000	part du prem.

Si 2500 l. ont gagné 900 l. combien 900 l.
900.

810000	2500 diviseur
6000	324 l. pour la
10000	part du second.
00000	

Si 2500 l. gagnent 900 l. combien 400 liv.
400.

360000	2500 diviseur.
11000	144 liv. pour la
1000	part du troisié-
000	me.

Pour la preuve il faut ajoûter les trois parts du gain ensemble pour avoir 900 liv.

Part du premier	432
Part du second	324
Part du troisiéme	144
Total	900 l.

Regle de Discussion entre gens d'affaires, utile & curieuse.

Six particuliers ont fait un Traité avec le Roi, & ont établi leur societé sur le pied de 20 sols, ou de 240 deniers, dont le premier est entré pour 6 sols 8 den. ou 80 den. le second pour 5 sols ou 60 den. le troisiéme pour 3 sols 4 den. ou 40 den. le quatriéme pour 2 sols 6 den. ou 30 d. le cinquiéme pour 1 sol 8 den. ou 20 den. & le sixiéme pour 10 den. le tout faisant 20 sols ou 240 deniers.

Il arrive que l'un d'entre-eux qui étoit entré au Traité pour 3 s. 4 den. ou 40 den. fait faillite, & emporte 100000 liv. à la Compagnie. Mais comme les cinq autres ne veulent point abandonner le Traité, aimant mieux payer chacun leur part desdites 100000 livres. On demande ce que chacun des cinq autres doit porter de ladite perte, au prorata de ce qu'il est interessé audit Traité.

Pour faire cette Regle, il faut premierement soustraire du total desd. 240 den. les 40 den. de celui qui a fait faillite, il restera 200 den. & pour sçavoir ce que chacun doit porter desd. 40 den. il faut former une regle de trois, & dire si 200 den. portent 40 den. de perte, combien doivent porter 80 den. dont le premier est interessé, la Regle étant faite à l'ordinaire on trouvera au quotien 16 den. ainsi il sera interessé au Traité pour 96 den. au lieu qu'il n'étoit auparavant que pour 80.

Il faut faire la même operation pour le second, & dire, si 200 den. portent 40 den. combien porteront 60 den. le quotien donnera 12 den qui joints à 60 den. dont il étoit interessé auparavant, feront 72 den. au lieu de 60 den. faites la même operation pour le troisiéme qui est interessé pour 30 den. vous trouverés 6 den. qui joints avec les 30 den. feront 36 den.

Le quatriéme qui est pour 20 den. portera 4 den. & par consequent interessé pour 24 den. au lieu de 20.

Et finalement le cinquiéme qui est pour 10 d. le sera pour 12 den. additionnez tous les deniers ensemble vous trouverez 240 den.

Il ne reste plus qu'à sçavoir ce que chacun des Associez doit porter pour sa part desd. 100000 liv. sur le pied qu'il y est interessé, & pour y parvenir il faut faire cinq regles de trois en commençant par le premier, & dire si 240 den. qui est le pied sur lequel lad. societé est établie perdent 100000 liv. combien perdront 96 den. la regle étant faite vous trouverez 40000 liv. pour la part de celui qui étoit interessé pour 6 sols 9 d. & continuant le même ordre pour les autres trouverez 30000 liv. pour celui qui étoit interessé pour 5 sols, 25000 pour celui qui étoit interessé pour 1 sol 8 den. & finalement 5000 pour celui qui étoit interessé pour 10 den.

Et pour faire voir que cette regle est tres-juste; il ne faut qu'aditionner ces cinq sommes ensemble, vous trouverez 100000 & c'est la preuve.

On pourra observer le même ordre pour toutes sortes de regles de cette nature, ce qui arrive souvent entre les gens d'affaires & négocians.

Secrets pour rendre les pommes, poires, prunes cerises & autres fruits laxatifs, qui purgeront doucement & sans dégoût.

Avant toute chose allez chez un Apotiquaire, prenez

prenez des drogues purgatives qui soient bonnes & fraiches, concassez-les grossierement, faites les tremper un jour entier dans l'eau & autres liqueurs convenables. Voici les simples dont se servoient les Anciens pour purger & rendre les fruits medicinaux ; Ellebore noir, Coloquinte, Scamonée, toutes les especes de Titimale, donc Ensa est une espece, évacuent le flegme, les eaux & la colere noire, le concombre sauvage lequel on apelle élatermne purge le flegme & les humeurs gluantes & visqueuses, qui sont dans les parties nerveuses, le turbith évacue les flegmes, & les eaux ; comme fait aussi la grande Catapuse ou Palma christi, la Thimelea qui est apelée des Perses Mezereum, purge les eaux & les flegmes & les humeurs billicuses. Voila dequoi se servoient les Anciens pour rendre les arbres laxatifs, & les vignes propres à medicines, si mieux on n'aime se servir comme des Medecins modernes, de polypode, de chepitime, cartame, saffran batard, sené, les hermodactes, hagaric, rhubarbe, taberret, titobolans & autres qui ne sont pas si violens ; quoi que la force & violence des premiers soit reprimée par la voye & changemens des tems.

Voici donc comme il s'y faut prendre quand vous voudrez avoir des fruits qui ayent vertu de purger, ou qui ayent quelqu'autre vertu & faculté comme nous dirons. Il faudra choisir un arbre entre les autres de telle espece que vous voudrez ; mais qu'il porte de bons fruits & agreables, qui soit petit & non trop élevé de terre, qu'il n'aye que deux ou trois ans, venu en bon terroir & fertile, & exempte de tout dommage & injure tant des hommes que des bêtes ; à l'entrée du Prin tems lors que tous les arbres commençent à bourgeonner & jetter les boutons, ou quelque tems auparavant, selon que la saison de l'année & la nature le requera. Il vous faudra ouvrir & fendre cet arbre au bas du tronc, un peu au dessus de la racine ; mais il vous faudra prendre garde de n'offenser, ny écorcher l'écorce, mais la traiter doucement ; puis ayant mis des petits coins d'os ou de bois dans la fente, vous le ferez ouvrir de la longueur d'une paûme & demi, plus ou moins selon la portée de l'arbre, & incontinant il faudra ôter la moüelle de l'ouverture que vous aurez faite s'il y a de la moüelle au tronc ; mais si l'arbre ne peut souffrir d'être fendu, il faudra le percer avec une tariere un peu plus outre que la matrice ou le cœur de l'arbre, & avec quelque instrument propre ponr tirer quelque portion de la moüelle, ou en son lieu du cœur de l'arbre. Jean Mesué se contente de faire deux ou trois petits trous à l'arbre, distant d'une paûme l'un de l'autre, sans point ôter de la moüelle, comme nous dirons bientôt ; que si encore l'arbre ne peut pas porter d'être percé avec une tariere, il y faudra proceder par autre voye comme nous enseignerons ci-après. Après donc que vous aurez bien netoyé la fente ou le trou il le faudra remplir de quelque medicament d'hellébore noir pilé, ou de scamonée ou de suc de coloquinte ou de claterium, ou autre selon l'humeur que vous aurez intention d'évacuer ; mais il faudra premierement un peu piler ou bien mettre en infusion, & se souvenir qu'il faut tout faire par mesure : Car il ne faut pas qu'il y ait rien de pressé ny de trop serré afin que l'arbre puisse tirer sa nourriture, & que la transpiration soit libre, & que la force & vertu du medicament puisse être porté en haut avec la nourriture par le conduit de la moüele ou du cœur de l'arbre, & être distribué lors que le fruit se forme & croît, cela étant fait & bien accompli il faudra ôter les coins & rassembler les côtés de la fante, & les joindre si proprement qu'il n'y demeure point d'ouverture, afin que rien ne s'évante, & il serâ bon de mettre sur la playe l'emplâtre de Caton, lequel est composé d'argile ou craye de sable, avec laquelle on mêle de la fiante de bœuf fraiche, & petrie jusques à ce qu'elle soit gluante. Quelques-uns se contentent avec Columele de couvrir l'ouverture avec argile ou terre grasse bien broyée avec de la paille, & en la partie superieure de la playe ils mettent de la mousse, de la cire ou de la poix envelopée avec écorce tendre, afin que la pluye n'entre dedans, ou que l'arbre ne soie offensé par le froid, neige, grele ou autrement ; finalement il faut bien attacher le tout avec un lien de peur que les matieres ne se perdent, ou que les bêtes ne les fassent sortir hors de leur place, il faudra avoir les mêmes soins & observer les mêmes choses quand il faudra fermer les troux qu'on aura fait avec la tariere, hormis qu'il faudra mettre dans le trou une cheville de même grosseur que la tariere dont on l'a fait ; de sorte que le trou soit bien fermé de toute part : Ces choses étant exactement accomplies, il faudra laisser l'arbre en son naturel afin qu'il puisse produire & bien nourrir ses fruits, lesquels étant arrivés à maturité seront cueillis en leur tems, & alors vous connoîtrez par experience qu'ils auront la même vertu des medicaments que vous aurez mis dans l'arbre. Jean Mesué Docteur excellent en la Medecine des Arabes, enseigne le moyen de faire des prunes qui purgeront le corps, il en écrit en cette sorte : On perce le prunier en deux ou trois lieux, les troux étant petis & distant l'un de l'autre d'une paume, & ayant mis la scamonée dans les troux on les bouche avec argile, & par ce moyen les prunes sont rendues laxatives ; on les donne en leur suc, ou en décoction avec sucre au poids d'une once : Au reste il le faudra prendre garde que tel arbre ne soit gâté par les chenilles, ou autres animaux qui ont coûtume de brouter les arbres, ce qu'on ne voit arriver que rarement à cause de la vertu medecinale, laquelle se répand jusqu'aux feuilles ; aussi nous avons remarqué qu'elles servent à plusieurs choses, & on ne voit point les fruits gatez des vers.

Cinq autres moyens pour medeciner les arbres qui purgent les corps doucement.

Quand vous aurez choisi les arbres tels que nous avons dit ci-devant, & qu'ils commenceront à entrouvrir leur bourgeons pleins de seve & à épanoüir leurs boutons, il les faut alors diligemment déchausser, comme on déchausse les seps des vignes jusqu'aux plus petites racines. Quand donc elles seront découvertes & que vous les aurez bien netoyé, il faudra mettre tout autour, & dessus & dessous quelque poignée de ces medicamens dont nous avons parlé ; il les faut couvrir ensemble avec les racines, & mettant la terre par dessus avec du bon fient ; que si la saison est

feiche il sera bon de l'arroser de tems en tems le matin & le soir pour le maintenir en sa naturelle vigueur jusques au tems de son fruit.

Ceux qui sont d'un esprit plus subtil, & qui s'employent à rechercher plus particulierement les choses secrettes sur la fin du mois de Mars; ils coupent quelques branches notables de la racine d'un arbre, & à ce tronc coupé du côté qui tient au pied de l'arbre, ils mettent un pot de terre plein de ces drogues medecinales & laxatives, & le bouchent bien de toute part, tellement que rien ne se puisse répandre & évacuer, puis ils remettent la terre par dessus, & laissent l'arbre jusques à ce que le tems de recueillir les fruits soit venu, & le Printems étant revenu il faut reïterer la même operation. Si quelqu'un au lieu de mettre dans le pot des drogues medicinales & laxatives y met quelque senteur ou autres choses semblables, & les enterre comme il a été dit, les feuilles & l'écorce en auront l'odeur.

Vous pourrez faire le même en une autre façon plus aisée, avant que l'arbre que vous voulez mediciner monte en seve, il faut déchausser ses racines tout au tour, prenant garde de les blesser, puis il les faudra arroser peu à peu de l'eau ou les drogues ou herbes medicinales propres & convenables au but que vous pretendez ayent trempé & infusé, ce qu'il faudra reïterer quelques jours, ou pour le moins les rafraichir une fois la semaine jusques à tant que la fleur de l'arbre soit tombée, & que le fruit sorte évidemment : Si la bize souffle & qu'il gele il vous faudra le garder du froid, ce que vous pourrez faire en mettant sur la racine de l'arbre de la paille, & puis par dessus du fumier bien gras, pourvû que le fumier ne touche point l'arbre de peur que sa chaleur pourrie ne le fasse mourir, que s'il arive que l'Eté soit chaud & sec il faut arroser l'arbre le matin à l'aube du jour, & le soir le soleil étant couché, avec la même infusion plus temperée que la premiere façon. Cette façon est bien facile à preparer, car chacun peut aisément avoir de ces plantes laxatives ayant un peu cancassé les drogues, les faire tremper dans bonne quantité d'eau pendant un jour entier, c'est en user de la maniere que nous avons dit; vous en pourrez prendre un autre tant gros soit-il en cette maniere choisir de cét arbre une branche notable & bien nourie, laquelle il faut percer avec une tariere ou quelque instrument jusques à la mouelle ou jusqu'au cœur & non plus outre, & faisant l'ouverture assez grande selon la grosseur de la branche : Cela fait il faut remplir le trou des drogues que l'on a preparé puis le boucher & lier & laisser jusques à ce que les fruits soient murs, lesquels seront fort laxatifs, sans que les fruits des autres branches du même arbre s'en ressentent aucunement. Ce moyen est tres certain & bien éprouvé, je puis dire que quand un pommier est ainsi accommodé par un diligent & adroit Laboureur qu'on auroit enseigné une fois ou deux, en un même arbre il y auroit quatre branches ayant toutes diverses facultez de purger selon la diversité des drogues qu'on y auroit mises, & quatre autres branches desquelles les pômes seroient diverses en odeur & en goût; ce qui n'étoit point arrivé pour avoir été anté, ny par autre sorte de déguisement que celui que j'ai dit. Il y avoit encore une autre chose dans cét arbre qui étoit admirable, à sçavoir que les feuilles ny les fruits des branches laxatives n'étoient aucunement offensées par les chenilles, & le reste de l'arbre étoit tout rongé & gâté.

Quelques-uns transplantent en tems propre & convenable les petits arbres qu'ils veulent mediciner, qu'ils mettent bonne quantité de ces herbes medicinales au lieu du fien dans la fosse qu'ils ont faite pour les planter, les rangent autour des racines; cela fait ils jettent la terre par dessus mêlée avec du fien bien gras; que si l'Eté est chaud & sec extraordinairement comme dans les jours de Canicule, ils arrosent ces arbres à des heures propres avec d'eau de l'infusion des mêmes herbes qu'ils ont mises dans la fosse.

Autre maniere de medeciner les arbres qui sont fort belles & dignes d'être remarqués.

Si vous désirez de tirer des arbres de vôtre jardin d'autres remedes que les precedens, qui ne sont propres qu'à purger les humeurs que les drogues mêmes eussent évacué, vous pourrez faire que les arbres produiront leur fruit de telle faculté que vous voudrez; si donc vous voulez avoir des fruits pour vous en servir contre la peste & les venins, au lieu des medicamens & drogues laxatives. Vous prendrez de bon theriaque ou du mitridat, ou des racines qui servent de preservatif & autre telle chose qui resiste à la peste & au venin, & en abrever les arbrisseaux à la façon que nous avons dit, que si vous voulez avoir des fruits qui fassent dormir, il ne faudra rien sinon approprier des plantes, racines & semences, qui ayent cette faculté de faire dormir par une même méthode convenable au but que vous pretendez.

Quelques autres suivant le conseil de Dioscoride font semer plusieurs semances de plantes laxatives au pied de l'arbre qu'ils veulent rendre medicinal ou ils y plantent les plantes mêmes, & mettent si avant leurs racines qu'elles sont entremêlées parmi celles des arbres s'il est possible. Or pour les garder de secher ils les arrosent souvent en tems propre, & par ce moyen ils font aussi que la vertu laxative des plantes est comme conduite à la racine de l'arbre pour lui servir de nourriture; puis par la vertu que les racines ont d'attirer & de succer pour entretenir la vie de l'arbre & de ses parties, cette faculté monte peu à peu jusqu'au fruit; mais il faudra tellement approprier ces plantes qu'elles environnent le tronc de l'arbre tout au tour comme une couronne; car l'arbre recevra quelque chose par une transpiration insensible de la vapeur que ces plantes jettent & produisent; ce quo nous ne devons pas trouver étrangé ou éloigné de la raison, car nous voyons plusieurs fruits d'arbres tenant du goût & de l'odeur de quelques plantes qui naissent prés de ces arbres. Voila d'où vient que nous voyons des vins plus propres à faire uriner les uns que les autres, quoi qu'ils soient dans un même fonds que je crois devoir être attribué à quelques plantes ou racines qui viennent auprés des seps qui ont cette vertu de faire uriner.

Il s'en trouve aussi qui ont rempli les trous des arbres qu'ils destinent à être medicinaux, selon la façon que nous avons enseignée des medicamens laxatifs composés.

Il y en a qui arachent par force une branche d'un

d'un arbre qu'ils ont choisi, tellement que cette branche emportoit avec soi quelque chose de l'arbre, & étoit chargée de tres-bon fruit & en abondance, puis mettoient cette branche en un pot de terre bien fumée & le mettoient profond, mettant avec dans le pot des plantes qui fussent laxatives, & au tems des grandes chaleurs ils arrosoient abondamment cette branche avec eau de l'infusion des mêmes plantes soir & matin, reïterant cela par intervale jusqu'à ce que les fruits fussent parvenus à leur maturité. C'est un Reverend Pere Celestin qui m'a assuré qu'il n'avoit jamais usé d'autres plantes pour le faire sinon de celles qui venoient dans leur jardin du Convent; à sçavoir de l'épurge, de palma christi, de tithimale, de violette de Mars, de mauve & semblables; par le moyen desquelles & en la façon que nous avons dit, il avoit des cerises, des prunes, d'abricots qui purgeoient tout doucement, même il disoit qu'il avoit acquis la faveur de plusieurs grands personnages ausquels il avoit donné de ces fruits medecinaux. Quand je parle des pommes j'entend à la façon des Latins qui prennent ce mot pour toutes sortes de fruits qui ont l'écorce molle & déliée: Quand donc les arbres qui les portent qui sont fort petits, sont defleuris, & que le fruit n'est pas encore formé; je commence disoit ce Religieux, d'arroser & tremper ces fruits qui sont encore tendres tout doucement par dessus, comme si je les voulois alaicter en quelques liqueurs, où les medicamens laxatifs que j'avois choisis comme propres à mon intention, auront trempé en tems propre & continué de faire cela quelques jours; je choisis toûjours les mieux nourris & mieux cultivez, s'ils ont soif dans les chaleurs je les arrose avec la même liqueur à heures convenables jusqu'à ce que la terre soit toute trempée.

De la façon qu'il faut cueillir, serrer, garder & user ces fruits medecinaux, & des autres choses qu'il faut observer en cét Art.

Je veux avertir ceux qui seront curieux de cét Art, que plus petits seront les fruits des arbres qu'on voudra mediciner & plus tendres, tant moins il faudra de matiere, & tant moins les faudra t'il arroser & y avoir de peine, & au contraire quand ils sont gros & durs. Nous mettons au premier rang le cerisier, meurier, prunier, pêcher, avant-pêcher, abricotier, olivier & vignes. Au second nous mettons le pommier & poirier, coigner amandrier, noyer & semblables arbres. Or les uns & les autres de ces fruits ne feront point paroître leur vertu medicinale qu'ils ne soient parvenus à maturité: Etant donc meurs il les faudra cueillir dans un jour serain environ la nouvelle lune, lors que le soleil sera bien-haut, & les prendre tout doucement, se prenant garde de ne les casser ou blesser en sorte que ce soit, puis il les faut serrer en lieu propre & convenable pour s'en servir au besoin, comme il est marqué dans le secret des jardins s'ils ne sont pas de garde, ou parce que la saison a été sujette au vent de midi & à la pluye, de sorte qu'ils sont dangereux de se corrompre, ou bien parce qu'on les aura cueillis en tems de pluyes ou brouillards qui fait la veritable cause de la pourriture sans rien attendre; il les faudra mettre au four à faute de ne les pouvoir mettre au soleil ou sur des clayes auprés du feu, & s'ils sont petits & tendres on les y pourra mettre tous entiers, & s'ils sont gros & durs il les faut fendre & les netoyer des grains de dedans, même leur ôter l'écorce & les faire secher peu à peu ensuite les serrer dans des pots si vous trouvez bon de les confire à la façon acoûtumée. Le moyen d'en user & de les manger ainsi entiers ou bien les faire cuire comme l'on fait des pruneaux au tems qu'on mange du poisson & qu'on jeûne. Quant au tems qu'il est bon de les manger, c'est le matin ou bien un peu avant le repas, & même quelquefois avât que de se coucher pour la quantité il faudra mesurer selon la portée de chacun, ayant égard à l'âge, au sexe, à la compleixon, & selon que chacun sera aisé à purger & selon la drogue qu'on aura arrosé l'arbre sera forte; à cét effet il faudra prendre avis d'un sçavant Medecin, il faut aussi serrer & garder les noyaux & les pepins de ces fruits medicinaux, d'autant qu'ils ont une singuliere vertu contre la vermine du ventre & pour ouvrir les opilations du foye, & si on les plante, les arbres qui en viendront auront quelque chose de medicinal, ce qui se trouvera à grande peine aux rejetons, aux rameaux qu'on prédra de tel arbre pour les planter & provigner ailleurs; non pas même si on veut planter en autre part l'arbre medicinal; car ayant perdu sa nourriture naturelle & le suc de quoi il étoit entretenu d'où il tiroit sa faculté, & pourtant l'ayant changé de lieu, si vous voulez qu'il reprenne sa vertu, il le faudra nourrir & arroser avec matieres medicinales comme nous avons dit, & ceci ne se doit pas seulement pratiquer aux arbres qu'on replante; mais en ceux qui ne changent ni d'ait ni de terroir, & pourtant il faudra tous les ans, ou pour le moins tous les deux ans remettre des medicaments, soit simples ou composez, preservatifs ou autres, & les mettre comme nous avons dit la premiere fois.

Si vous voulez faire que tous les fruits soient medicinaux, premierement il faut parler à un fidelle Apotiquaire pour avoir quelques simples medicamens laxatifs du nombre de ceux qui ne sont point violens comme sont la rhubarbe, l'agaric, le sené, la polipode, l'épithime, la semence de carthame, les mirabolans, les thamarins & semblables; aprés que vous aurez choisi un ou deux de ces simples tels qu'il seront à vôtre dessein, il faudra par l'avis de quelque Medecin sçavant prendre les parties les plus entieres & les rompre grossierement, puis les faire tremper quelques heures avec un peu de canelle & de semence d'anis dans du petit lait ou d'oaimel, ou de la tisane, ou du vin & de l'eau, ou dans quelqu'autre liqueur agreable selon le tempetament & la saison. Cela fait il faudra couler l'infusion & l'exprimer doucement, & l'ayant mis dans un vaisseau le faire un peu chauffer sur les cendres chaudes avec les fruits, & les laisser emboire quelque peu de tems comme en parle Columelle, mais il faut piquer en plusieurs lieux les prunes, pêches, poires, figues, coins ou cerise, pourvû qu'ils ayent été séchés au soleil ou au four afin de les mieux garder, lors que les fruits seront bien trempez de cette infusion qu'on les verra pleins, alors vous aurez une viande medicinale laquelle sans douleur purgera, vous pourrez faire de même au raisin qu'on dit de damas avec grand profit de l'estomac & du

foye; mais il faut ôter les pepins de dedans s'il arrive que ces fruits ainsi preparez ayent quelque goût facheux; vous les couvrirez de sucre ou de poudre de reglisse, ou canelle, ou bien d'anis confit selon le goût, afin que le mauvais goût soit corrigé par un contraire.

Il y a un moyen aisé & salutaire de faire cuire les coins & autrez gros fruits au foyer, & en les cuisant les rendre propres pour purger & fortifier les entrailles. Prenez de l'eau ou du vin dans lequel vous ayez fait tremper de la scamonée, des écorces de tithimale, de turbit ou quelqu'autre de ces medicamens; dans lequel vous mettrez aprés des prunes seiches, des damas, des figues, des raisins secs, & les laisserez tremper jusqu'à ce qu'ils soient enflés. Ces fruits ainsi aprêtés purgeront doucement, car ils n'atirent pas la substance des medicamens laxatifs; mais seulement la vertu; il y en a qui prennent les fruits dôt nous avons parlé fussent ils secs ou tannees, & ne les font rien tremper, mais ils choisissent par le conseil du Medecin les drogues qui leur étoient necessaires & propres, & ne les concassent point, les mettent dans un linge clair, & les font bouillir avec les fruits dans un petit pot dans l'eau ou vin, puis mettent parmi force bon sucre, & le font manger ainsi à ceux qui sont délicats, ou ils leur font prendre le jus seulement, & quant aux fruits qu'ils ont fait cuire, il les passent par un crible, & serrent dans un pot pour s'en pouvoir servir.

Il y en a d'autres qui aprés avoir long tems fait tremper ces fruits à la façon que j'ai dit, les font aussi seicher; enfin étant bien secs ils les mettent dans une boitte pour en prendre quand ils en auront besoin, & avant que d'en manger il les ratissent & mettent force sucre; si la chaleur étoit grande, il les font tremper en eau rose; mais en Hyver il les font tremper dans du vin, & mettent du sucre par dessus, & font prendre le tout au malade; mais le meilleur est de prendre l'avis de quelque docte Medecin, j'entend même de tout ce que j'ai écrit cydevant & jusqu'à present; car il choisira de bonnes drogues & convenables aux maladies & à la conservation de la santé; il connoîtra en quelle quantité & doze il en faudra prendre, conduira le tout comme il jugera à propos.

Secret pour se procurer la vertu de chasteté par des moyens naturels. Il n'y a rien qui soit plus capable de troubler nôtre temperament que si nous changeons tout d'un coup & à contre tems nôtre façon de vivre, l'air, le manger, le boire & les autres choses que nous apelons non naturels peuvent beaucoup sur nous, & sont principalement les causes ausquelles nous devons tout le bon-heur ou le mal-heur de nôtre santé selon la maniere dont nous en usons; c'est un axiome dans la Medecine qu'Hipocrate a remarqué le premier, que le changement qui se fait en nous avec precipitation nous cause toûjours des maladies, à moins que nous ne soyons assez forts pour y resister. Si l'on veut par exemple corriger le temperament trop chaud & trop sec d'un homme passionné, on doit y proceder avec tant de lenteur & de prudence qu'il ne s'aperçoive presque pas lui même de l'action des remedes qui le rafraichissent & qui l'humectent, autrement on le jetteroit dans une intemperie contraire, qui le rendroit malade.

Les hommes qui dans la fleur de leur âge joüissent d'une santé parfaite, & qui sont d'un temperamment chaud & humide ont beaucoup plus de semence & de vertu pour produire que ceux qui sont d'un temperament chaud & sec; mais cependant ceux-ci sont les plus passionnez.

Si ces derniers n'ont pas tant de vertu elle est du moins plus forte & plus chatoüillante & plus pleine d'esprits & de vents; c'est ce qui les échauffe & rend passionnez au lieu que les premiers sont simples & debonnaires.

En quelque lieu que vive un homme passionné il est toûjours embarrassé de son temperament; la vertu & la religion ont bien de la peine à retenir ses premiers mouvemens & à lui faire vaincre sa complexion qui lui fournit à toute heure des objets dont son imagination est échauffée.

Dans le chagrin où il en est, il cherche par tout des remedes qui puissent dompter la passion. Celui que la nature lui presente pour éteindre son feu lui plairoit beaucoup sans de certaines considerations; cependant tous les autres remedes dont on peut user par dedans ou par dehors, sont tous en quelque façon inutiles ou dangereux pour lui, leur fraicheur éteint presque nôtre chaleur naturelle, & l'un & l'autre détruisent presque nôtre memoire & font tort à nôtre jugement c'est ce qui a fait dire à plusieurs Medecins qu'il ne faloit pas tout a fait s'oposer à la violence de ce feu, ce qui fit dire à l'oracle d'Apollon Delphique, que Diogene interrogea pour son fils; *Qu'on se gardât bien d'arrêter la violence de cette passion, si l'on vouloit conserver la vie des hommes.* En effet, si l'on s'opiniâtre à détruire nôtre passion, on détruit en même tems nôtre temperamment, & par là on nous cause des maladies dont souvent nous ne guerissons jamais.

Cependant si nôtre passion est si forte qu'elle nous aporte quelque incommodité facheuse, & que même elle nous en fasse aprehender d'autres qui ne le sont pas moins; nous pouvons alors nous servir des remedes que les Medecins nous proposent sur ce sujet; mais avec une telle moderation que nous ne fassions rien dont nous ayons lieu ensuite de nous repentir.

L'experience nous aprend que l'air froid, les alimens qui font peu de sang & d'esprit, le jeune, l'eau en boisson, le travail & les veilles sont des remedes propres à combattre cette passion; & se lier d'amitié avec un autre; fuir la nudité dans les portraits & dans les statues; ne lire jamais des Livres qui nous parlent de cette passion, & ne regarder point d'animaux qui se caressent, sont encore des puissans moyens pour corriger cette passion; car le grand secret pour vaincre ici & pour remporter la victoire; c'est de fuir toutes les occasions, & de fermer les yeux à tous les objets qui sont capables de faire la moindre impression dan nôtre esprit à l'exemple de Job qui avoit fait un pacte avec ses yeux, afin de n'avoir aucune mauvaise pensée. *Pepigi fœdus cum oculis meis, ut ne cogitarem quidem de Virgine.*

Mais tous ces remedes ne suffisent pas quelquefois pour un homme passionné, & qui d'ailleurs est d'une telle complexion qu'il est porté à ce qu'il ne voudroit pas. Il faut quelqu'autre remede qui fasse plus d'impression sur lui-même, & qui lui arache comme

pas

par force pour parler ainsi, cette passion dont son imagination est blessée.

Je ne m'arrêterai point ici à déduire tous les remedes que nos Medecins employent à combatre cette passion : Je proposerai seulement ceux qui ont le plus de force pour la diminuer ; mais avant que de les proposer il me semble que l'on doit sçavoir que tous les temperamens ne sont pas égaux, & qu'il y a des remedes qui diminuent le sang, les esprits & la vertu de produire dans les uns, & qui cependant dans d'autres en produisent abondamment.

Ce que j'avance seroit dificile à croire si l'experience par laquelle nous sçavons ne nous en instruisoit. La laictue & la chicorée par exemples s'oposent presque dans tous les hommes à la vertu de production ; mais je sçai certainement que dans quelques uns principalement s'ils en mangent le soir, elle en produit une telle abondance qu'il leur arrive des desordres la nuict en dormant. La même experience nous aprend encore que le poivre & le gimgembre diminuent cette vertu en dissipant les vents. Cependant il y en a d'autres qui sont beaucoup plus passionnez qu'auparavant quand ils en ont usé.

La raison de ces effets si differents n'est fondée que sur la varieté des complexions des hommes, la laictue qui nous rend pour l'ordinaire froids en cette passion par l'aveu de toute l'antiquité rend quelques-uns plus passionnez, en temperant leur chaleur & leur secheresse excessive par sa froideur & par son humidité.

Le poivre au contraire dissipant les humeurs superfluës échauffe & desseche ceux qui sont naturellement froids & humides, & leur procurant ainsi un temperamment égal il augmente leur passion.

C'est encore par la même experience que nous savons qu'il y a des remedes chauds ou froids, que les uns & les autres dissipent ou étouffent nôtre feu, & s'oposent à nôtre concupiscence, nous en prenons par la bouche & nous en apliquons par dehors, afin d'éteindre de toutes parts cette passion.

Je ne dirai rien ici des ceintures rafraichissantes, des lames de plomb que l'on s'aplique sur les reins, des roses blanches dont on parseme son lit, de la mandragore, des groseilles rouges, du citron aigre & de tous les autres remedes qui nous rafraichissent & nous dessechent beaucoup. Je dirai seulement quelque chose de ceux qui ont le plus de force à éteindre nôtre feu.

Le lis d'estang que quelques-uns apellent volet, & que nos Apotiquaires nomment Nenufar aussi bien que les Arabes, a une qualité si particuliere pour combattre ce feu ; qu'au raport de Pline, son usage pendant douze jours consecutifs empêche cette vertu de production ; il desseche & rafraîchit les corps, sans que d'ailleurs nous en ressentions aucune incommodité ; C'est par ses qualitez si nous en croyons Galien, qu'il entretient nôtre voix & nourrit nôtre corps, & qu'il s'opose à la production de ces esprits qui nous font tant de mal : On en use diversement ; tantôt l'on en fait une décoction, du sirop, de la conserve, de l'eau distilée au bain marie, & tantôt on en compose un liniment.

Bien que nous n'ayons pas la ciguë des Ateniens qui est d'un verd obscur & d'une puanteur insuportable ; cependant la nôtre ne laisse pas de nous incommoder par sa froideur quand nous les mangeons ; témoin François Trapellinus, Precepteur de Pomponace, qui en ayant mangé dans un soupé fut troublé bien-tôt aprés ; témoin encore le Chevalier Nasatinus Bassanus, qui en ayant aussi mangé en façon de racine de persil en devint insensé.

Nous savons pourtant sur le raport de Scaliger & d'Enguilar que les Piemontois en coupent le germe quand elle pousse au Prin-tems, & qu'ils en mêlent dans des salades ; que quelques pauvres d'Italie s'en servent encore aujourd'hui avec du pain en forme d'asperges. Jules Scaliger avoüe même en avoir mangé en façon de chervis sans en avoir été incommodé ; & saint Jerôme nous assure que les Prêtres d'Athenes par l'usage qu'ils faisoient de la ciguë cessoient de ressentir les mouvemens de la concupiscence.

Selon la pensée de ces Auteurs on n'auroit jamais conseillé aux femmes d'en boire la décoction pour les empêcher de tomber dans les excés de cette passion, si on n'eut été persuadé qu'elle ne produisoit point de mauvais effets.

De tout cela on peut conclure ou qu'il y a des especes differentes de ciguë, ou que la force des personnes qui en usent resiste plus ou moins à la vertu de cette plante, ou qu'enfin ce que je croirois plûtôt, c'est que les uns en prennent peu, & les autres beaucoup ; car Galien nous aprend que si nous en usons avec moderation, elle nous rafraichit beaucoup pour cette passion ; au contraire si nous en prenons un peu trop, elle nous rend stupides, & enfin elle nous tue si nous en mangeons par excés.

Aprés cela on ne doit point être si scrupuleux dans l'usage de nôtre ciguë, que le sont quelques Medecins aujourd'hui, qui ne veulent pas même que l'on s'en serve par dehors en petite quantité, & l'histoire de Socrate qui mourut aprés avoir bû un mélange de ciguë, ne nous doit pas faire craindre d'user de la nôtre avec moderation sur tout par dehors.

De tous les remedes chauds qui détruisent la vertu de production & qui combattent les vents, il n'y en a point que l'on estime avoir plus de force que le camfre ; l'agnus castus, dont vous parlez dans vôtre lettre, & la ruë ; ce sont ces remedes à ce que l'on dit qui causent aux hommes & aux femmes la chasteté, & qui dissipent tous les fantômes que cette passion peut presenter à leur imagination.

Le camfre crud que l'on nous aporte de Perse, de la Chine ou de l'Isle de Bornée est une espece de gomme que quelques Medecins pensent être froide & seche, parce qu'étant mêlée avec quelque remede froid elle rafraichit avec beaucoup plus de force.

Mais d'autres soûtiennent le contraire, & croyent que le camfre est chaud & sec au second degré, parce qu'il échauffe la langue & l'estomach, qu'il a une odeur penetrante, qu'il brûle même dans l'eau. En effet je n'ay point trouvé de meilleur remede dans les épuisements que cause l'étude que de mettre dans la bouche gros de camfre comme la tête d'une épingle : dés qu'il se fond à l'humidité de la bouche, il envoye par tout le corps des esprits qui nous recréent & tombent ensuite dans nôtre estomach ; il nous échauffe & nous incommode même par sa chaleur si nous en prenons beaucoup.

Quelques

Quelques Medecins pensent que les hommes qui en usent souvent sont pour la plûpart steriles, parce qu'ils ont apris qu'il avoit la propriété d'éteindre tout à fait nôtre feu. En effet, sa secheresse est trop considerable pour ne pas dessecher nos humiditez, sa matiere trop subtile pour ne pas faire évaporer les parties spiritueuses de nôtre passion ; mais cette pensée quelqua apparente qu'elle soit & l'experience qu'en fit Scaliger sur une chienne de chasse n'empêchent pas que nous ne demeurions toûjours dans nôtre sentiment, à sçavoir que nous ne croyons pas qu'il puisse éteindre le feu ny empêcher la vertu de production. Car comme l'opinion contraire n'est point bien établie par l'experience & que l'histoire de Jules Scaliger est unique, nous avons lieu de croire qu'il n'est pas ennemi de la production des hommes ce que je pourrois prouver par Tachenine qui nous assure que ceux qui purifient le camfre à Venise & à Amstredam sont tres feconds & trés passionnez.

Les femmes Atheniennes qui servoient aux ceremonies que l'on faisoit à l'honneur de Ceres preparoient des lis avec des branches d'agnus castus dans le temple consacré à cette Déesse : Elles avoient apris par l'usage que l'odeur des brâches de cét arbre combattoit les pensées & les songes de cette passion : A leur exemple quelques Moines Chrétiens se font encore aujourd'hui des ceintures avec des branches de cét arbre qui se plient comme de l'osier, & ils prétendent par-là s'arracher du cœur tous ces desirs ; en verité la semence de cét arbre que les Italiens appellent Pepetalla, & que Serapion nomme le poivre des Moines, fait de merveilleux effets pour se conserver dans l'innocence ; car si l'on en prend le poids d'un écu d'or, elle empêchera la production des esprits propres à cette passion, & s'ils s'en fait encore aprés en avoir usé, elle les dissipe par sa secheresse, & sa qualité astringente resserre tellement les parties qu'aprés cela elles ne reçoivent presque plus de sang pour en fabriquer de nouveaux.

La ruë seche produit les mêmes effets, sa semence qui est chaude & seche au troisiéme degré aussi-bien que celle de l'agnus castus desseche tellement ces esprits qu'il n'en reste presque point, sur tout si l'on en prend de tems en tems le poids d'un écu d'or.

SEG.

SEGLE, Ital. *Segala*, Esp. *Centeno*, Allem. *Rocken.*

DESCR. D'une racine il sortira souvent six ou sept tuyaux, longs, grêles, noüez, qui ont un épy droit quand il est en fleur, & qui se baisse quand il mûre ; le grain est long, maigre & sans bosse, connu de tout le monde.

LIEU, Il aime les lieux froids & gras.

PROPR. Il resout & échauffe plus que le Froment ; sa farine ou plûtôt son pain apliqué sur la tête entre deux linges, avec un peu de Vinaigre guérit le mal de tête inveteré. Ce pain est de sa nature visqueux, oppilatif, de difficile digestion, mauvais à l'estomac ; si on en ôte le Son avec icelui il tuë les vers, lâche & passe legerement par le ventre : Il n'est pas pourtant si bon que le pain de Froment. Etant mêlez ensemble le pain en est plus leger, de meilleur goût, il ne charge pas beaucoup l'estomac, & se conserve tendre plus long-tems. Le Levain est plus propre pour les apostemes que celui de Froment.

SEGLE, D'une racine il sortira souvent six ou sept tuyaux, longs, grêles, noüez, qui ont un Epy droit quand il est en fleur, & qui se baisse quand il est meur : Le grain est long, maigre & sans bâle, connu de tout le monde. Il aime les lieux froids & gras, il resout & échauffe plus que le Froment, sa farine ou plûtôt son pain apliqué sur la tête entre deux linges avec un peu de Vinaigre guérit le mal de tête inveteré. Ce pain est de sa nature visqueux, oppilatif, de difficile digestion ; mauvais à l'estomac ; Si on en ôte le Son avec icelui, il tuë les vers, lâche & passe legerement par le ventre, il n'est pas pourtant si bon que le pain de Froment. Etant mêlez ensemble le pain en est plus leger, de meilleur goût, il ne charge pas beaucoup l'estomac, & se conserve tendre plus long-tems. Le Levain est plus propre pour les apostemes que celui de Froment.

SEGLE, l'Orge, l'usage qu'on fait tous les jours de ces grains pour la nourriture de l'Homme, & pour celle de plusieurs Animaux fait assez connoître qu'ils contiennent des substances aussi essentielles que subtiles, & propres à être portées aux endroits les plus cachez & reculez de nos corps, & la faculté de produire leur semblables, qu'ils ont commune avec toutes les Semences nous persuade qu'ils possedent éminemment & comme en abregé, tout ce que la Plante qui les a porté avoit de meilleur, puis qu'ils peuvent produire la même Plante qui perit tous les ans, aprés s'être ainsi perpetuée par leur moyen.

La mécanique seule peut justifier ces veritez, non seulement dans la Boulangerie du pain ; mais dans la Brasserie de la Biere, car par la fermentation artificielle que le Boulager procure à la farine, la reduisant en pâte avec de l'eau chaude, & y mêlant du Levain, & par la cuite qu'il donne aprés dans son Four à la pâte, lors que ses parties ont été bien divisées par la fermentation, il a un pain agreable au goût & bon à manger ; mais qui a besoin aprés la chaleur de l'estomac & de son acide, ou ferment naturel, pour produire une derniere fermentation, & par elle la division intime de toutes ses particules, afin que les plus pures & les plus subtiles soient portées à toutes les parties du corps qui en ont besoin, & que les plus grossieres soient poussées dans les intestins, & rejettées au dehors comme des excremens inutils.

Pour ce qui est de la Biere, aprés que les Brasseurs ont artificiellement donnez au grain un commencement de germination, & concentré ensuite dans le même grain en le sechant, la disposition qu'il avoit à germer ; ils moulent grossierement, puis y en ayant ajoûté trois fois autant d'autre non germé, mais moulu de même. Ils versent sur le tout de l'eau à demi boüillante, & ensuite de la froide, autant qu'il en faut pour dissoudre & separer les parties volatiles du grain, & donner au total une chaleur bien temperée, & aprés y avoir ajoûté la Levure necessaire, & bien agité le tout avec des instrumens propres ; ils couvrent soigneusement les Vaisseaux qui contiennent

tiennent les Matieres, & les laissent ainsi pendant quatre ou cinq jours, ou jusqu'à ce que les vapeurs qui s'en élevent frapent le nez, & qu'on y discerne une odeur vineuse, subtile & penetrante, qui est une marque assurée d'une parfaite Fermentation.

C'est alors le veritable tems auquel on peut distiler les Matieres par la Vessie couverte de sa tête de More, & en avoir un esprit inflammable chargé du Sel & du Soufre volatile du grain, & tout autant subtil & penetrant, que peut être celui du vin, également bien rectifié. J'aurois pû en donner une description plus juste; je même exorter ceux qui voudroient y travailler, à la recherche de l'eau de pluye des Equinoxes, & sur tout de celui du Prin-tems, mais j'ai crû m'en pouvoir dispenser, parce qu'on peut voir tout ces procedez chez les Brasseurs, & trouver même dans les Livres, & particulierement dans les Traitez de Chimie de la plûpart des Modernes, toutes les lumieres dont on peut avoir besoin pour cela.

Je me contenterai de dire ici qu'on peut avec bien moins d'embarras separer les parties dont le Froment, le Segle, l'Orge, ou quelqu'autre semblable grain sont composez, en remplissant environ les deux tiers d'une Cornuë du grain que l'on voudra, & en faisant la distilation dans le Fourneau de Reverbere clos à feu nud par un feu bien gradué suivant les Régles de l'Art. Car par ce moyen on trouvera dans le recipient, l'esprit, le sel & l'huile volatiles, décendus par le bec de la Cornuë, mêlez & confus avec beaucoup de flegme, dont on peut aprés faire la rectification au bain de Sable dans un Matras à long cou, couvert de son Chapiteau bien luté, & avoir même par de reïterées Rectifications un sel volatil blanc & Cristalin, ou du moins un esprit fort penetrant, contenant le Sel volatil qui aura été resout: Ce qui peut arriver à cause de la grande disposition que les sels volatiles des Plantes ont à se resoudre en Liqueurs ou à se dissiper. On en tirera aussi une huile volatile fort penetrante, qui aura uni à elle quelques particules du sel volatile.

On peut attribuer à l'esprit inflammable tiré de ces grains fermentez, presque les mêmes qualitez qu'à celui du vin. On peut aussi s'en servir aux mêmes usages. Le sel & l'esprit volatil sont fort propres dans toutes les maladies, où il est necessaire d'inciser & d'atenuer les mauvaises humeurs, & les pousser à travers des pores, des chairs & de la peau, par les sueurs ou par insensible transpiration.

On peut aussi s'en servir fort à propos dans les maladies épidemiques, & même dans celles de la poitrine, & sur tout dans les Asthmes & dans les Pleurésies; car ils détachent puissamment la pituite, qui bouche les conduits de la respiration, & ils aident à l'expectorer; ils dissipent les vapeurs qui s'y mêlent quelquefois, & qui sont même capables de produire l'asthme, sans aucun concours de pituite; ils resolvent le sang coagulé qui cause la pleuresie, pourvû qu'on les donne à tems & avant que le sang extravasé soit changé en pus.

On les donne depuis demi scrupule, jusqu'à demi dragme dans du vin, du boüillon, ou quelqu'autre Liqueur. On les mêle aussi avec des Sirops ou des Opiats, on peut même fort à propos en continuer l'usage, en donnant moins à la fois, on employe principalement l'huile volatile pour l'exterieur, & on en oint les parties attaquées de Rhumatisme, ou de quelque douleur froide. On s'en sert aussi avantageusement pour rapeler & faire passer les esprits aux membres Paralitiques.

Des obligations des Seigneurs des Terres.

SEIGNEURS S'ils ne sont fideles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, sont en danger de le perdre; car David dit *Nisi Dominus ædificaverit domum: in vanum laboraverunt qui ædificant eam.* Qu'ils prennent donc garde.

1. SEIGNEURS, S'ils ont éxigé de leur Vassaux aucuns droits indus, ou s'ils leur ont fait aucune exaction par forme de Tailles, Aydes, Corvées & autres semblables charges, sous quelque pretexte que ce soit, y ayant en tous ces cas non seulement de grands pechez, mais aussi obligation indispensable par les Loix humaines, aussi bien que par les Divines; d'en faire restitution même jusques aux dommages & interêts qui s'ensuivent: Car les Loix des Princes obligent comme les Canons, quand elles n'y sont pas contraires, ainsi que disent les Peres, & comme l'ont defini tant de Papes. *S. Aug. Epist. 54. ad Macedonium. S. Thom. 2. 2. q. 62. art. 1. in corp. S. Yvo Carnot. Episc. epist.* 280. Ordonnance d'Orleans art. 106.

2. S'ils ont établi des Banalistes ou Garennes, n'en ayant aucun droit. *Ordonnance de Blois déja citée*

3. Si ayant des Garennes ils ont établi des Gardes pour empêcher que les Lapins n'endommageassent les terres voisines. *Ordon. citée.*

4. S'ils ont usurpé les Communs, il y a la même obligation de restitution en tous ces derniers cas qu'au premier. *Ordonn. citée S. Aug. sup.*

5. S'ils ont rempli les Charges & Offices de judicature de leurs Terres, d'Officiers de capacité & de vertus, & si aprés les avoir pourvus ils ont pris tous les soins qu'ils devoient de s'informer s'ils s'aquitoient de leurs obligations, & s'ils ne commettoient aucun abus ny prévarication; tant au fait de la Justice que de la Police: Les Seigneurs étant responsables non seulement du mal qu'ils font, s'ils ne les ont pas choisis les plus gens de bien & les plus intelligens qu'ils ont pû trouver; mais aussi s'ils ne les punissent de leurs injustices, en les destituant de leurs charges, ou les faisant châtier par leurs Juges Superieurs; ainsi qu'il est porté par les Ordonnances. Ordonn. de François I. art. 142. & 143. *Ordonn. d'Orleans art.* 55.

6. S'ils ont vendu les Offices ou Charges de Judicature, leur étant deffendu par les Ordonnances à peine d'être privez de leur droit de presentation & de nomination; d'en recevoir de l'argent ny autre chose équivalente. *Ordonnances d'Orleans art. 40. & celle de Blois art.* 100.

7. S'ils ont un lieu propre pour administrer la justice; & des prisons seures pour mettre les prisonniers. *Ordonn. d'Orleans art.* 15.

8. S'ils ont donné main-forte à la Justice pour empêcher & reprimer les désordres & scandales publics, les lieux infames, les blasphemateurs,

gens sans aveu, inconnus & Bohemiens : S'ils ont donnez aussi pour l'execution des Ordonnances, tant de l'Eglise que de la Police, afin que les Fêtes & Dimanches soient gardées, qu'on ne vende ny debite aucune denrée, qu'on ne châtie, qu'on ne tienne ny marché ny foire, qu'on ne fasse aucune œuvre servile, qu'on ne frequente pas les cabarets & les tavernes, & qu'on ne fasse aucune sorte de dance publique durant le divin Service, ny aucune dissoluë en aucun jour de l'année. Charles IX. Etat 63. *Ordonn. d'Henry III. à Blois art.* 360.

9. S'ils ont fait poursuivre tous les crimes qui se sont commis dans leurs Terres y étant obligé, sur peine de perdre les droits de leur Justice, & les Confesseurs doivent leur refuser l'absolution, s'ils ne s'en aquitent. *Ordonn. de Moulins art.* 30 *& celle de Blois art.* 184. *&* 196.

10. S'ils ont mis en prison qui que ce soit de leur autorité privée, & sans y apporter les formalitez ordinaires de la Justice.

S'ils ont retenu les Prisonniers dans leurs Prisons plus de trois jours aprés la Sentence ou aprés l'apel.

S'ils ont empêché l'execution des Arrêts ou jugemens de Justice.

S'ils ont recelé les mal-faicteurs & criminels.

S'ils ont remis & composé les crimes, au lieu de les faire punir.

S'ils se sont entremis de la nomination des Collecteurs, & à l'assiette & confection des Rôles des Tailles, & s'ils ont usé de menace ou de recommandation en ces rencontres pour faire décharger les uns & surcharger les autres sans raison.

S'ils ont pris les denrées de leurs Sujets ou d'autres, ny aucune chose qui leur apartienne, que de leur gré, & en les payant au prix coutant. François I. 1535. ch. 13. art. 5. Charles VIII. 1451. art. 47.

11. S'ils ont été à la chasse dans les bleds ou dans les vignes pendant le tems porté par les Ordonnances qui le defendent à peine de tous dommages & interêts. *Ordonnances d'Orleans art.* 106.

12. S'ils ont jamais contraint aucuns de leurs Vassaux ny autres, de donner leurs filles, niéces, ou pupilles en mariage à leurs Serviteurs, enfans ou amis contre leurs volontez ; leur étant deffendu par les Canons sur peine d'excommunication ; & par les Ordonnances de privation du droit de Noblesse & de punition, comme coupables de Rapt. *Conc. Trid. Sess.* 24. *de Ref. Matrimonii cap.* 9. Ordonn. de Blois art. 281.

13. S'ils ont fourtrait à leurs Vassaux ou à aucune autre personne leurs papiers, ou les ont forcez de s'accommoder de leurs biens, terres ou heritages ; ou de compromettre de leurs differens. *Ordonn. de Blois art.* 284.

14. S'ils ont usurpé ; surpris aucun bien de l'Eglise, papiers, titres, terriers ou autres choses apartenantes aux Benefices ou Beneficiers, étant pour ce fait declarez excommuniez tous les Dimanches dans les Prônes, & ne pouvant se faire absoudre de cette excommunication qu'ils n'en ayent fait une pleine & entiere restitution. *Conc. Trid. sess.* 22. 6. 11.

15. S'ils ont jamais empêché directement ou indirectement les Ecclesiastiques de donner leurs Benefices à ferme, ou s'ils les ont obligez de les donner à moindre prix qu'ils ne valoient étant tenus à la restitution du tort & dommage que lesdits Ecclesiastiques en ont souffert, les Ordonnances leur deffendant, même de prendre aucune Ferme sous quelque pretexte que ce soit, ny de les faire prendre par personnes interposées à peine d'être declarez roturiers & nullité des Baux. Ordonn. de Blois art. 48. François I. Henry II. *Ordonnance d'Amboise art.* 3.

16. S'ils ont fait payer fidellement les dixmes de leurs Terres ; les Ordonnances les obligeant même de faire signifier & publier au Prône le jour qu'ils ont pris pour en faire la depouille, afin que les Dixmeurs desdits Ecclesiastiques en soient avertis, & qu'ils puissent tous prendre ce qui leur apartient. *Decret. Greg. de decimis & oblationibus c.* 56. 1. 31. *&c. Conc. Lateran. sub innoc.* 3. *c.* 53.

17. S'ils ont eu tous les soins qu'ils doivent avoir d'aquiter les legs & œuvres pies de ceux dont ils ont herité, & de faire executer les fondations de leurs Ancestres ou Predecesseurs ; comme sont celles des Hôpitaux, Maladreries & autres lieux de charité, étant de leur devoir de les faire visiter par les Officiers de Justice ou autres que les Ordonnances y obligent, afin de remedier aux abus, & de maintenir toutes choses dans l'ordre qu'elles doivent être. *Conc. Mediol.* 3. *tit. de iis qua ad bona Ecclesiastica tuenda pertinent C. Bitur.* 1584. *de hospitalibus can.* 1.

18. S'ils ont accepté l'apel d'aucun duel ou s'ils se sont battus, ou y ont porté les autres par leur conseil ou autres voyes, leur étant deffendu par les Ordonnances, sous peine de grandes punitions sur leurs personnes & sur leurs biens, & d'excommunication majeure par l'Eglise ; c'est à dire sous peine d'être retranchez du corps de l'Eglise, & abandonnez au pouvoir de Satan. *Conc. Trid. Sess.* 25. *cap.* 19. *de Ref.*

19. S'ils ont fait vivre leurs familles non seulement dans tous leurs devoirs Chrêtiens ; mais même plus exemplairement que les autres ; car étant les premiers dans leurs Terres, ils doivent être l'exemple de tous en vertu, & en pieté. *Conc. Mediol.* 5 *tit. de iis qua ad Munimenta Sacramentorum pertinent. S. Aug. serm.* 18. *de verbo.*

20. S'ils ont passé leur vie dans l'oisiveté & inutilité, étant obligez aussi étroitement que le reste des Chrêtiens de s'aquitter de toutes les obligations qui sont inseparables de leur condition, & de s'occuper en choses bonnes, utiles & honnêtes. *Genes.* 3. *Ezech. cap.* 16.

21. Si leur vie a été voloptueuse, & une suite continuelle de plaisirs ; & s'ils ont passé leurs jours dans les festins & la bonne chere : Car outre que dans les festins dit le grand S. Gregoire, on y commet toûjours quelque peché, les sentimens de pieté s'y ralantissent beaucoup, quand même on y observeroit les régles de la temperance, & que l'on n'y passeroit point les bornes d'une juste necessité, & on s'expose aux attaques continuelles des tentations, & c'est dans la consideration de ce peril & de la foiblesse de l'homme que ce saint Pape assure, qu'on ne peut user sans crainte des plus honnêtes divertissemens du monde. *S. Greg. lib.* 2. *Moral. c.* 9.

22. S'ils ont fait des dépenses au dessus de leur condition ou de leur bien, ne pouvant le faire sans comme tité de grands pechez ; car ils sont obligez non seulement de regler leurs dépenses selon

ſelon les maximes de l'Evangile & de la modeſtie Chrêtienne, qui leur deffend de vivre dans le luxe; mais auſſi de ſecourir les pauvres, au de leur ſuperflu, qui ne ſe trouve jamais au milieu même des plus grandes richeſſes lors que l'on prend pour régle la coûtume & l'exemple du monde. *S. Baſil. in Hom. in diteſcentes.*

23. S'ils ont toûjours protegé & deffendu les Eccleſiaſtiques contre tous ceux qui les vouloient opprimer ou empêcher de faire leurs fonctions. *Ordonnance de Blois art.* 18. *Conc. Trid. ſeſſ.* 25. *cap.* 20.

24. S'ils ont obligez les Curez ou Vicaires de leurs Paroiſſes de changer ou differer les heures du Service divin ordinaire, & ſur tout lors qu'il a été reglé par l'Evêque. Charles IX. à Paris en 1671.

25. S'ils ont point oprimé la veuve & l'orphelin; s'ils leurs ont fait juſtice & les ont protegez en tout ce qu'ils ont pû. *Eccl.* 4. *v.* 10. *Exod.* 22. *v.* 22. *Iſai* 1. *v.* 17. *Job.* 29. *v.* 12.

26. S'ils ont empêché qu'on ne tint les foires & marchez les Dimanches, les Fêtes, & les Fêtes de Patron, & les Bâteleurs de jouer, & aux Cabaretiers de vendre du vin pendant l'Office. Arrêt de la Cour de Parlement du 13. Avril 1673.

27. S'ils ont eu ſoin de choiſir un lieu propre pour rendre la juſtice, & empêcher qu'on ne la rende ſous les porches des Egliſes, dans les Cimetieres & dans les Cabarets. Arrêt de la Cour de Parlement du 28. Avril 1675.

SEL

Sel Policrate.

Mettez en poudre une livre de ſalpêtre purifié & une livre de ſoufre commun, mêlez-les enſemble, & aprés avoir fait rougir au charbon alumé un pot de bonne terre, mettez-y environ deux onces de mélange & le remuez; lors que la flâme de la matiere alumée ceſſera vous y remettrez deux autres onces du mélange en remuant encore, & continuerez juſqu'à ce que le tout ſoit employé, puis vous le calcinerez en remuant encore ſix heures, pendant leſquelles il faut que la matiere ſoit toûjours rouge ſans ſe fondre; diſſolvez cette maſſe dans une bonne quantité d'eau froide, & aprés l'avoir filtré & évaporé, faites-la criſtaliſer dans la cave, vous aurez un ſel aperitif qui provoque l'urine, qui leve l'obſtruction du foye, de la ratte & du meſantere: Sa doſe eſt depuis une dragme juſqu'à deux, vous le donnerez avec une liqueur convenable ſelon les intentions; ſouvent on le donne le matin avec un verre d'eau de fontaine.

La preparation du Diaphoritique qui ſe fait en prenant le regule d'antimoine au lieu de l'antimoine cru eſt plus parfaite; car ledit Diaphoritique ſera bien plus blanc & plus pur.

Prenez une livre de regule d'antimoine & trois livres de bon ſalpêtre, mêlez les enſemble, & mettez environ une once ou plus de ce mélange dans un pot de terre non verni, qui aura rougi au feu de charbon, lequel étant en un inſtant calciné, vous remettrez une autre once de cette même mariere, & continuerez juſqu'à ce que le tout ſoit employé: Le pot étant refroidi vous le caſſerez & verſerez ſur cette maſſe blanche comme neige quantité d'eau tiéde en la remuant, & la laiſſerés raſſeoir; vous reiterez cette lotion juſqu'à ce que la poudre ſoit inſipide pour l'expoſer enſuite au ſoleil juſqu'à ce qu'elle ſoit ſeiche.

Ce remede eſt merveilleux pour ouvrir les abcez internes, pour chaſſer par une tranſpiration inſenſible tout ce qu'il y a de venin & de ſuperflu dans le corps, il leve toutes les obſtructions du ventre inferieur, & conſume toutes les ſeroſitez nitreuſes qui font les infections de la peau; ſi vous le donnez depuis dix grains juſqu'à vingtcinq avec un peu d'eau de ſcorſonnere ou de vin blanc.

Prenez une livre de ſalpêtre & trois livres de bol commun ou argile ſeiche & en poudre, diſtilez le tout par une cornue au feu de reverbere, donnez leur le feu par degrez, & aprés que l'eau phlegmatique ſera ſortie vous aurez un eſprit, lequel pendant la diſtilation paroît rouge comme du feu, que vous garderez dans une fiole.

Cét eſprit eſt donné depuis ſix gouttes juſqu'à quinze, & étant donné avec liqueur convenable, il tempere l'ardeur de la fiévre, modere la ſoif, il leve les obſtructions, & eſt ſpecifique contre les fievres malignes & peſtilantielles: Il eſt d'un tres grand effet contre la douleur nephretique, & excite merveilleuſement l'urine.

Vous preparerez l'eſprit de ſel de même maniere que celui de nytre; ſi vous prenez le ſel commun que vous ſeicherez pour le mettre en poudre ſubtile, que vous mêlerez avec égale partie d'argile pulveriſée, pour mettre le tout dans une cornuë au feu reverbere, ſelon le degré pour en tirer l'eſprit, dont l'uſage eſt de le mêler avec quelque liqueur convenable juſqu'à une agreable acidité.

C'eſt un tres-bon remede contre la gravelle & la pierre, ſi vous le mêlez avec l'eau de raifort, de parietere ou de vin d'alguegenge.

Cét eſprit eſt encore tres utile pour guerir la jauniſſe, l'hydropiſie, les obſtructions du foye & du meſantere cauſées par matiere viſqueuſe ſi vous le mêlez avec un peu de vin blanc.

Eſprit de ceriſe. Prenez ceriſes noires que vous ferez fermenter dans la cave dans un vaiſſeau de bois, & aprés que la fermentation ſera faite vous les diſtilerez pour en conſerver l'eſprit qui eſt rafraichiſſant & aperitif: Si vous le donnez avec une decoction convenable, comme des feuilles trefle acetens autrement alleluya, il tempere l'ardeur des fievres aiguës & modere la chaleur du foye.

Vous tirerez de même maniere l'eſprit de fraiſes, qui eſt rafraichiſſant, l'eſprit de bayes, d'hyeble & de ſureau, qui eſt fort convenable pour guerir l'enflure, comme auſſi l'eſprit de genuré des bayes de cét arbriſſeau, qui fortifie l'eſtomac & aide la digeſtion.

Eſprit de Meliſe. Prenez des feuilles de meliſe que vous ferez infuſer à la cave dans l'eau de vie, qui ſurnagera les feuilles de deux doigts, & aprés huit jours de fomentation vous diſtilerez le tout au bain marie, pour avoir l'eſprit de meliſe qui fortifie le cerveau & conſume ſon humidité ſuperflue.

Vous vous ſervirez du même moyen pour avoir l'eſprit d'abſinthe qui aide à la digeſtion, l'eſprit de camolille qui eſt reſolutif, & l'eſprit de chardon beni qui eſt un bon preſervatif contra la peſte.

Sel pour tirer le sel des plantes, &c. Vous tirerez le sel d'une maniere, prenant le marc & le residu de l'expression du suc des plâtes ou l'extrait de celles qui sont odorâtes dont on aura tiré l'eau, faites secher, calciner & bien bruler ledit marc ou extrait jusques à ce qu'il soit reduit en cendres, dont vous ferez lessive avec eau commune ou de riviere; puis filtrerez par le papier brouillard, & ensuite vous verserez de la nouvelle eau dessus les cendres aprés la filtration pour achever de tirer le reste du sel, & continuer ainsi de lessiver & d'extraire le sel jusques à ce que l'eau soit insipide.

Le sel armoniac des anciens n'étoit autre chose que le sel volatile de l'urine des Chameaux & de plusieurs autres animaux qui passoient en grand nombre par des païs fort chauds, comme par les deserts de la Libie par l'Arabie, l'urine de ces animaux étoit consumée peu de tems aprés avoir été faite par la grande ardeur du soleil, & l'on trouvoit son sel volatile sublimé à la superficie des sables. C'est peut-être ce qui lui a fait donner le nom de *sal armenoacum quasi ammoniaeum ab arreb. arena.* On le ramassoit & on le conservoit dans des vaisseaux de verre; mais nous ne voyons plus guere de ce veritable sel armoniac, soit parce qu'il ne passe plus assez de Chameaux dans ces lieux chauds, soit parce qu'on neglige de ramasser celui qu'on y trouve.

Le sel armoniac qu'on nous aporte presentement est formé en pains plats orbiculaires, plus large qu'une assiette, épais de trois doigts, gris en dehors blanc en dedans & disposez dans leur épaisseur en cristaux droits comme des colonnes, sans odeur ne s'humectans pas beaucoup à l'air, d'un goût fort salé & penetrant, se dissolvant dans l'eau commune, mais se coagulant aisément en cristaux moux & uegeux, fort froids au toucher. Ce sel est penetrable ou alcali pour les eaux fortes. Il est étonnant que l'origine de ce sel armoniac ait été ignoré jusqu'à present; car on n'est encore point instruit exactement ny du lieu où l'on le fait ny des matieres qu'on employe à sa composition.

La cómune opinió est que les Venitiens le preparét avec cinq parties d'urine, une partie de sel marin, & demie partie de suye de cheminée qu'õ cuit ensẽble & qu'on reduit en une masse, laquelle étát mise dans des pots sublimatoires & poussée par un grand feu; l'on en fait sublimer un sel en la forme que nous voyons le sel armoniac ordinaire; mais on sçait que la preparation de ce sel ne se fait point particulierement à Venise, & il y a plus d'aparence que c'est un ouvrage des Egyptiens & de plusieurs autres peuples du levant qui se servent pour le faire de l'urine des Chameaux & du sel marin ou d'un autre sel fixe semblable; mais il est bon de suspendre son jugement sur ce fait jusqu'à ce que nous en soyons plainement éclaircis; ce qui me paroît seur, & que nôtre sel armoniac est composé d'une partie volatile urineuse & alkaline, & d'une partie fixe salée ou acide, semblable au sel marin, comme il sera prouvé par les analises qui en seront faites. Il faut que dans la liaison de ces deux sels qui paroissent contraires, les parties du sel marin qui étoient en forme de pointes grossieres se soient insinuées & comme engainées dans les pores du sel volatile alkali, où n'ayant point en assez de mouvement pour faire un écartement, elles n'ont fait que les remplir, les fixer, & y employer en quelque maniere le passage de l'air.

Si l'on veut purifier le sel armoniac il faut le dissoudre dans une quantité suffisante d'eau, filtrer la dissolution & la faire évaporer jusqu'à siccité dans un vaisseau de verre; on aura un sel blanc duquel on peut donner depuis six jusqu'à vingt-quatre grains dans quelque liqueur convenable; c'est un excellent sudorifique & diuretique; il est bon dans les fiévres malignes & quartes, & pour exciter les mois aux femmes. On s'en sert dans quelques colites.

Si l'on dissout le sel armoniac à froid dans de l'eau, il la rafraichira tellement que si l'on y plonge aussi-tôt aprés un termômetre commun, on verra l'esprit de vin coloré qu'il contient, décendre vitte & beaucoup plus bas qu'il ne feroit s'il étoit dans de l'eau pure, & si l'on retire le termometre de dedans la dissolution du sel armoniac pour le mettre dans l'eau commune, l'esprit de vin coloré remontera assez vitte pendant quelques-tems. Cette experience qui a été deconverte par Mr Boile peut servir pour rafraichir le vin en Eté. Il faut avoir une livre de sel armoniac pulverisé, & en jetter dans trois ou quatre pintes d'eau à diverses reprises, plus ou moins à la fois, suivant qu'on voudra que l'eau soit plus ou moins rafraichie; car si vous n'en jettez dans l'eau que quatre ou cinq onces, elle ne sera pas tant rafraîchie que si vous en jettez huit onces, & si vous y jettez toute vôtre livre de sel armoniac en une fois, l'eau en sera beaucoup plus rafraichie; mais la fraicheur durera moins que si vous la mettez par reprises; il faut remuer le sel armoniac à mesure que vous jettez dans l'eau avec un bâton, afin d'en faciliter la dissolotiontion, & qu'il excite davantage de rafraichissement.

Sel de Chardon benit. L'ostion & par l'incenération des parties des plantes n'est pas toûjours necessaire à l'union du sel volatile avec l'acide pour la composition d'un sel fixe, puisque nous voyons par experience que sans leurs secours nous pouvons tirer du *Chardon-benit*, *de l'absinte*, *de l'oseille*, *de la centaurée & de plusieurs autres plantes* un sel composé d'acide & d'alkali, aprochant beaucoup de la nature des fixes; quoi qu'un peu moins capable de resister au feu que celui qu'on peut tirer des mêmes plantes en les reduisant en cendres, & quoi qu'on ne puisse pas l'y exposer sans une notable diminution de sa quantité, & principalement de la partie aqueuse, qui s'étoit corporifiée avec lui, & sans quelque dissipation de l'acide, qui n'avoit pas encore été unie intimément avec la volatile, ou qui l'avoit fortmontée en quantité.

Ce sel neanmoins n'ayant pas souffert la violence du feu qu'on a coûtume d'employer pour l'ustion & l'incineration de ces plantes, & conteuant en lui leur partie la plus essentielle vaut beaucoup mieux pour la Medecine que celui qui a souffert l'incineration; pois qu'il retient encore une bonne partie de la substance sulfurée de la plante d'où on l'a tiré, & qu'il en a même en partie la saveur & l'odeur, tandis que la partie aqueuse de la plante qui s'est corrifiée avec lui ne manque pas de diminuer son acrimonie.

On nomme ces sels essentiels, parce qu'ils contiennent en eux les parties les plus essentielles de

de la plante ; leur couleur est d'ordinaire obscure, & à moins qu'on ne les calcine dans un creuset, & qu'on ne les dissolve, filtre & coagule de nouveau ; quoi-qu'il vaut beaucoup mieux les garder & employer dans leur couleur obscure, que de dissiper en les calcinant leur partie sulfurée, & avec elle la saveur & l'odeur de la plante qu'ils avoient retenuës.

Les exemples que j'ai donnez pour l'extraction, de putration, évaporation des sucs des plantes pour en avoir le sel essentiel ; de même que ceux de leur ustion, incineration, lixiviation, filtration, coagulation, pour en avoir le sel fixe, n'ayant pas besoin de repetition : Je n'en grossirai pas ce Chapitre.

Vertus du sel de Chardon-benit. Le sel essentiel de chardon-benit contenant en lui beaucoup de parties sulfurées de la plante est fort propre à provoquer les sueurs, sur tout donné dans sa propre eau : Il est ennemi des vers, & il resiste à la pourriture des humeurs & à la malignité des fièvres. Celui qu'on tire des cendres de la plante a à peu prés les mêmes vertus ; mais ses effets sont plûtôt purgatifs que diaphoretiques. Ce dernier se trouvant plus fixe est aussi beaucoup plus propre pour mortifier les acides qui excitent les fermentations dans l'estomac & dans les parties basses. On donne l'un & l'autre de ces sels depuis demi scrupule jusqu'à demi, & même jusqu'à une dragme dans sa propre eau dás un bouillon, dans du vin ou dans quelqu'autre liqueur.

Methode du sel essentiel, crême ou cristal de tartre. On mettra par exemple trois ou quatre livres de tartre lavé comme je viens de dire, dans un grande chaudiere de cuivre bien nette placée sur un bon feu de charbons, avec dix fois autant de belle eau, & les ayant fait bouillir pendant un bon quart d'heure, les remüant de tems en tems avec une espatule de bois, & en separant l'écume ; on les passera par une chausse de drap, repassant même la liqueur coulée la premiere, & faisant ensorte qu'il n'y ait rien qui ne soit pas bien clair, & l'ayant tout passée & laissée refroidir, on trouvera quelque peu de crême surnageant la liqueur comme une croûte, & le reste du sel essentiel de tartre attaché en fort petits cristaux aux côtez & au fond des vaisseaux ; lequel on ramassera, lavera & sechera pour s'en servir si l'on veut en cét état.

Mais si on desire le rendre plus beau & le reduire en gros cristaux ; on le fera bouillir dans une grande poële en des nouvelles eaux bien claire, & lors qu'il sera tout-à-fait dissout & l'eau diminuée en sorte qu'on voye la crême se former au dessus comme une pellicule ; on ôtera doucement la poële du feu, & ayant laissé tout-à-fait refroidir la liqueur sans y toucher ; on trouvera cette crême assez épaisse qui la surnagera, & les cristaux blancs & brillants attachez aux côtez & au fond de la poële, les ayant lavez & sechez, on les gardera pour le besoin.

La grande quantité de cristal de tartre qu'on prepare dans les païs où le tartre est fort commun, est cause qu'on ne fait pas difficulté de se servir de vaisseaux de cuivre, quoi-qu'on feroit beaucoup mieux de faire bouillir le tartre dans la poële d'étain sonnant, car quoique le tartre ne puisse pas promptement penetrer & dissoudre beaucoup de cuivre, il ne laisse pas d'en enlever dans le peu de sejour qu'il y fait quelques particules, qui ne manquent pas de se mêler parmi la crême ou les cristaux ; comme on le peut remarquer dans le cristal de tartre qu'on y a preparé, dont sa substance est opaque & la couleur blanche tire tant soit peu sur la couleur du cuivre, au lieu que celui qu'on aura preparé dans des vaisseaux d'étain sonnant est tout-à-fait blanc & même assez transparant.

La division des parties de ce sel essentiel qui arrive en passant la dissolution du tartre par la chausse est cause qu'on le trouve presque en poudre au fond & aux côtez des vaisseaux, & que pour l'avoir en cristaux l'ayant dissout & fait bouillir dans nouvelle eau, on ôte aprés fort doucement le vaisseau du feu, afin que la liqueur n'étant point agitée, ni les parties du sel essentiel rompuës, les cristaux en soient plus entiers & plus beaux.

Operation. Pour cét effet ayant mis dans une cucurbite de verre la quantité que l'on aura voulu d'huile de tartre tirée par défaillance du sel de tartre bien purifié, & mis la cucurbite au bain de sable moderément chaud ; lors que cette huile sera suffisamment échauffée ; on y versera peu à peu de la crême de tartre bien blanche mis en poudre bien subtile tout autant qu'il s'y en pourra dissoudre, & lors que l'huile ayant été soulée de cette acide la mutuelle action de ces dernieres avec le sel fixé sera cessée ; on versera dans la cucurbite à peu prés deux fois autant d'eau chaude & nette qu'il y aura de matiere, & ayant bien mêlé le tout on le filtrera chaudement par le papier gris posé sur un entonoir de verre ; puis ayant rincé & remis la cucurbite au même bain, on y reversera la liqueur filtrée, & on en fera doucement évaporer l'humidité jusqu'à ce qu'on voye paroître une petite pellicule au dessus de la liqueur ; ce qui étant il faut tirer le feu du dessous du bain, & laisser refroidir le vaisseau.

Ayant ensuite versé dans quelque bouteille la liqueur surnagera les cristaux, on les étendra sur du papier blanc, & les ayant promptement fait secher au soleil ou en quelque étuve on les serrera soigneusement dans une bouteille de verre forte & bien bouchée, & ce seront des veritables cristaux de tartre, dissoluble dans les liqueurs aqueuses, soit chaude, soit froide. On peut encore remettre dans la même cucurbite la liqueur qu'on avoit versée par inclination, & y faire christaliser à la même chaleur des bains, en y procedant de même qu'auparavant, mais si on n'est pas curieux d'en tirer un sel cristaliser ; on peut se contenter d'en faire évaporer l'humidité jusqu'à ce que le sel reste bien sec & bien blanc dans la cucurbite, auquel tems on le serrera en diligence de même que le précedant.

En cette préparation on doit sçavoir pour la combination du sel de tartre fixé par l'acide du feu, ou des matieres combustibles fait avec l'autre sel de tartre naturellement volatile mais fixé par l'acide, qui fait une partie de sa composition ; forme un sel composé non seulement fort permeable par toutes sortes de liqueurs aqueuses, mais fort en état d'ouvrir & de penetrer les conduits du corps, & lequel contenant en soi les vertus & les proprietez de toutes les substances qui se trouvent unies en lui, peut operer avec grande efficace, & produire avec beaucoup plus de force & de facilité, tout ce que l'on peut

attendre du cristal de tartre ordinaire ; on peut aussi en user de même, & en même dose, & même s'en servir en lieu de ce dernier pour la preparation du tartre chalibé & pour celle du tartre emetique.

Ceux qui voulant faire cette preparation auront eu la curiosité de peser leur sel de tartre avant que de le faire resoudre en liqueur, & leur cristal de tartre avant que de l'y dissoudre, reconnoîtront la verité de ce que j'ai dit ailleurs, qui est que six parties de sel fixe de tartre rendent solubles sept parties de son cristal.

Le principal usage de la crême ou cristal de tartre, est pour inciser & digerer les humeurs crasses & visqueuses, & les disposer à la purgation ; on l'employe avec un heureux succès dans les obstructions du foye, de la ratte & de tous les visceres, & même on en continuë l'usage pendant plusieurs jours suivant le besoin ; on le donne depuis un scrupule jusqu'à une dragme dans du bouillon ou dans quelque liqueur chaude dans laquelle on l'aura dissout.

SEM.

Le tems de faire les semailles. Le choix des semences étant fait, & étant instruit des bleds qu'il faut semer en Automne ; il ne reste plus qu'à sçavoir le tems auquel on doit s'employer à ce travail.

Il y a des païs où dés la fin du mois d'Août on commence à faire les semailles du seigle, principalement dans ceux qui sont froids, afin qu'avant l'hyver cette espece de bled ait le tems de se fortifier pour y pouvoir resister ; car autrement il courroit grand risque de perir.

Si tôt que le mois de Septembre est venu, on ne balance plus de jetter ces grains en terre, & il n'y a que le mauvais tems seul qui en puisse empêcher.

Aprés cette semaille vient immédiatement celle de l'orge d'Automne, autrement l'orge quarré, elle ne dure pas long-tems, à cause qu'on n'en seme que fort peu, & seulement pour survenir de bonne heure à la nourriture des domestiques, sur tout lors que le bled est cher, ou que les moissons arrivent tard.

Le méteil se seme ensuite, puis le froment, dont le propre du temperament est de pouvoir mieux resister au froid que pas un autre grain.

Je ne sçaurois supporter l'entêtement de ceux qui par de sottes raisons qu'il vous donnent de la nature de leur terroir, ne commencent jamais leurs semailles que fort tard, & ils ont beau à cause de cela ne pas recueillir beaucoup de grains : Jamais ils ne veulent entrer en connoissance de cette méthode tres-mauvaise, devant prendre pour maxime ce proverbe, qu'il vaut mieux s'avancer que de reculer à jetter des semences en terre.

Ce qu'on doit remarquer quand il fait bon semer. Il fait trés-bon commencer à semer quand les premieres feuilles des arbres commencent à tomber, & lors que le tems est beau.

Lors qu'à la lueur du soleil on voit sur les guerets les étoiles d'araignées, c'est une marque qu'on ne doit point s'endormir à jetter les bleds en terre ; car ces insectes ne filent jamais en Automne, qu'elles ne sentent le Ciel preparé par ses influences à faire au plûtôt germer les bleds nouvellement semez.

Du vrai tems de semer. Il seroit à souhaiter que tous les Laboureurs pussent semer leurs bleds depuis le dixiéme jour avant la fin de Septembre jusqu'au dixiéme Octobre, lesquels jours se rencontrent fort souvent dans le cours de la lune, que les habiles Laboureurs apellent ordinairement la bonne, se persuadant que pour lors les influences de cét Astre agissent beaucoup sur les semences ; ce qui est à leur égard une pure vision ; mais sans se former un scrupule sur cette observation, soit pour n'être pas en état de le faire à cause du trop de terre qu'on peut avoir à semer, soit que quelqu'autre raison nous en empêchent ; je dirai que pendant six semaines & guéres davantage, à commencer le huitiéme Septembre, il fait tres-bon semer les bleds, en quelque quadrature que puisse être la lune.

La methode de bien semer. Cette leçon ici n'est pas pour ceux qui sçavent ce que c'est que le métier de Laboureur ; mais seulement pour les aprentifs en cette matiere. Ainsi donc jeunes gens que l'inclination porte au labourage, lisez attentivement ces preceptes, & vous y trouverez dequoi satisfaire vôtre penchant.

Cherchez d'abord une grande nappe que vous attacherez devant vous, dans laquelle vous tiendrez à pleine main pour épancher sur la terre ; mais observez qu'en voulant jetter ce grain, vôtre main droite dans laquelle vous le tenez doit répondre à vos pas ; c'est à dire qu'il faut que cette main mouve en même tems que le pied droit, & répande aussi la semence sur la terre.

Mais ce n'est pas de même à l'égard du seigle, de l'orge & de l'avoine, qu'on ne doit point prendre à pleine main, mais les jetter en quantité plus mediocre, ainsi que bien d'autres grains.

Pour le millet, le panis & les raves, il ne faut se servir que de trois doigts pour les semer, car ces sortes de grains tombent toûjours assez drues à cause de la petitesse dont il sont.

Jeunes gens qui faites vôtre apprantissage, observez sur tout quand vous jettez vos semences, de les répandre également, afin qu'on ne voye point des endroits de vôtre terre garnis de beaucoup de bled & d'autres où il n'y auroit rien ; car deux inconveniens s'en ensuivent. Premierement, parce qu'aux endroits où il est trop touffu il ne vient que languissamment, à cause que la substance qui est en cét endroit n'est pas suffisante de nourrir ce trop de grain qui y est germé.

En second lieu, c'est qu'aux planches qui sont vuides il y croît de méchantes herbes, qui avançant ordinairement plus vîte que le bled l'étouffent, & sont cause par ce moyen qu'une terre ne rend pas quelquesfois la semence qu'on y a mise.

Qu'on prenne garde aussi qu'en couvrant le bled semé on y mette point par trop de terre, cela étant dangereux de l'empêcher de pousser son germe dehors.

Pour connoître si l'on a bien semé. Voici une remarque curieuse, & que bien de gens intentionnez pour le labourage seront bien aises d'apprendre ; elle consiste à sçavoir, si ayant semé on y a bien réussi, & pour en être certain on s'y prend de cette maniere ; on ouvre les doigts de la main,

main, & on les imprime sur la terre qu'on a semée; si c'est du froment qu'on ait mis en terre il faut qu'il paroisse dans l'impression qu'on a faite avec les doigts sept à huit grains si la saison est tardive, & cinq six lors qu'elle sera avancée; si c'est de l'orge & qu'on veuille faire cette même experience il en paroîtra six ou sept, neuf ou dix grains.

Pour les féves qu'on aura semées on sera certain d'y bien tenssir, lors qu'aprés avoir fait cette impression l'on en voit paroître trois ou quatre, ou cinq ou six tout au plus; ainsi à proportion des autres semences qui auront le grain plus gros ou plus petit.

Des semailles du Printems. Il ne suffit pas d'avoir sçu semer les bleds dont je viens de parler; voici encore d'autres grains qui ne sont pas à la verité si estimez; mais qui ne laissent pas que d'être fort necessaires dans une maison de campagne.

Le temperament de l'air, & la nature des lieux où les terres sont situées, décident du tems auquel on doit commencer ces sortes de semailles, les unes plûtôt & les autres plus tard.

De l'Avoine. Les grandes rigueurs de l'Hyver étant passées, & pour peu en quelque païs que ce soit que la terre paroisse meuble on commence à semer les avoines; ce grain étant celui de tous qui craint le moins le froid, & on ne s'endore point à le jettée en terre si-tôt que le mois de Fevrier est venu, supposé que le tems le permette, à cause qu'on dit en proverbe qu'avoine de Fevrier templit le grenier.

Observation. Mais il y a une observation à faire lors qu'on les veut semer, & sans laquelle on se trouve déchu de son attente, & voici qu'elle est.

Si c'est en terre forte que vous semiez de l'avoine, prenez garde toûjours de ne la point semer dessous; c'est à dire qu'aprés qu'elle est répanduë sur la terre, les sillons du champ étant tracez avec la charruë. On ne se sert point de cette charrue dans ces sortes de terres pour couvrir ce grain mais on prend la herse qui avec sa pesanteur & ses dents fait tres-bien son devoir en cette occasion.

Et au contraire, si c'est une terre legere que vous ensemencież d'avoine, vous ne craindrez point d'en cacher le grain avec la charruë, quoi qu'il y en aie aprés cela qui ne laissent pas de se servir de la herse.

Du froment apelé froment de Mars. Voici une espece de grain dont on se sert au défaut de ceux que des pluyes continuelles ont empêché de mettre en terre en Automne; c'est un froment qui se seme au mois de Mars, & dans les terres aisées à fumer, & non jamais dans celles où le bled aura été moissonné l'année precedente.

Il est de la nature des autres fromens qui aiment la terre humide, à la difference neanmoins qu'il y croît autant en quatre mois, que les autres en neuf; plus la terre aura été bien labourée & bien amendée, & plus de grains en retirera-t'on, & la maniere de le semer est de même que celle qu'on observe à l'égard des autres bleds fromens.

De l'Orge. On sçait de quelle utilité & comme au défaut du bled on s'en sert tous les jours pour faire du pain; c'est ce qui fait qu'elle merite bien qu'on parle de la maniere dont on doit la cultiver.

Ce grain de son naturel dégraisse extrêmement les terres, & vient mieux en celles qui sont legeres qu'en celles qui sont fortes & humides. Dans celle-ci l'orge est sujette à se convertir en avoine, au lieu que dans celle-là elle y profite tres-bien, elle est un peu susceptible de froid. C'est la raison pourquoi on ne la seme qu'environ le quinziéme Avril pour avoir achevé cette semaille à la saint George, & ne point attendre plus tard, afin de suivre la coûtume des bons Laboureurs.

Lors qu'on veut semer l'orge il faut toûjours que ce soit par un tems sec & jamais mou; car il differe du froment, en ce que le premier ne se plaît que dans la poussiere & le second dans la boüe, & pour la semer on suivra la même observation, dont j'ai dit qu'il falloit se servir à l'égard de l'avoine.

Du Millet. Le millet absorbe aussi beaucoup de substance, & rend par consequent la terre où il est semé tout-à-fait maigre, tant par l'abondance de ses racines qui occupent cette terre entierement, que par la grande quantité des méchantes herbes qui ont toûjours, coûtume de l'accompagner.

Ce grain se plaît extrêmement dans une terre grasse, & veut être semé avec trois doigts seulement; une bonne poignée suffit pour en semer un demi arpent; autrement il le faudroit arracher en le sarclant.

Des Vesses. On seme ordinairement les vesses au mois de Mars dans des guerets destinez comme pour y semer de l'orge ou de l'avoine. On sçait qu'elle est d'un trop grand profit pour qu'un pere de famille n'ait pas le soin d'en faire semer; car y a-t'il do meilleure nourriture pour les animaux, que lors qu'elle est fraîchement fauchée? & y a-t'il un grain meilleur pour engraisser le bestial que celui-là? puisque c'est par le moyen de cette nourriture que les bœufs se maintiennent toûjours robustes à la charruë, & que les vaches abondent en lait, & enfin qu'elles en deviennent grasses en peu de tems.

Il y a des païs où la vesse se seme à la fin d'Octobre; mais c'est dans ceux où il n'y a pas lieu de craindre que le froid endommage ce grain; autrement on perd sa peine quand on la seme devant l'hyver; plus elle est en bonne terre & plus belle vient-elle; mais comme elle se multiplie assez abondamment dans toutes sortes de terres, on garde ordinairement les meilleures pour les employer à produire des grains qu'on estime beaucoup davantage, tels sont les orges, les pois & les avoines.

Cette semence est ennemie de la rosée, & cette humidité la corromp aussi-tôt, si on ne la couvre incontinent aprés qu'elle est répanduë; c'est pourquoi on observera toûjours de ne la semer que deux ou trois heures aprés que le soleil est levé & toûjours par un beau tems.

Lors que la vesse est semée comme il faut; j'entens dans une terre qui auparavant l'hyver aura eu un labour, elle croît toûjours assez sans qu'il soit besoin de la sarclee, ainsi qu'on fait tous les autres grains.

Pour faire que les semailles soyent assurées il n'y a qu'à amasser la suye qui est és cheminées & la

la mettre avec les susdites semailles le jour devant que vous les mettiez en terre, ou bien si vous arrousez les semences d'eau de pourcelaine, & l'y laissez tremper toute une nuit afin qu'elle l'emboive.

Le même dit pour empêcher que les oiseaux ne mangent les semence qu'il y a une sorte d'ail par les champs qu'on apelle alum lequel on fait bouillir, afin qu'il ne reprenne & jetter par les champs, & il empêchera que les oiseaux ne mangeront les semences; ceux qui en auront mangé étant tous étourdis sont pris à la main. Africaina ce fait mêle un peu de froment, ou d'orge cuits avec du vin infusé dans icelui avec hellebore, & l'espars dehors du circuit des places du jardin, & par ce moyen les oyseaux n'endommageront point les semailles. Quand ils seront morts ou enyvrez il commande qu'on les pende par les pieds, il n'oublie pas aussi la décoction des écrevices de riviere, de laquelle si vous arrousez les semences elle ne seront attouchées des oiseaux, chose admirable, voire je dirai davantage que le fruit qui en naîtra ne sera point sujet à être endommagé des bêtes. Il y en a qui avec heureux succés arrousent seulement les plantes de cette décoction, ce que plusieurs de mes amis & moi avons éprouvé mille fois; mais c'est en certain tems de la lune.

Garder des semences. Les semences doivent être gardées en sachets ou vaisseaux de terre qui ayent la bouche étroite, ou dans des boëttes ou bien calebasses bien bouchez, & en un lieu bien sec, & où l'on n'épande aucune eau; car les semences se déplaisent grandement à l'humidité. Les semences des oignons, ciboules & pourreaux, comme aussi du pavot, se gardent en leurs grains ou écorces.

Des semences. Pour que la saison de la semaille soit heureuse il est à souhaiter premierement que le tems soit beau, & en second lieu que la semence soit bien choisie.

Du choix des semences dépend l'abondance de toutes sortes de grains; car il seroit inutil d'avoir donné à une terre tous les labours qu'elle auroit pû demander, de l'avoir engraissée autant qu'elle l'auroit souhaitté, & enfin de l'avoir rendue tout à fait meuble, si on ne lui donnoit une semence capable de se multiplier dans son espece, & de produire de bon grain.

Observations. Avant que de semer une terre il faut toûjours en connoître la nature, car telle est propre à porter du froment qui ne peut servir à produire du méteil ny du seigle, & c'est ce qu'un pere de famille aura bien soin de faire observer à ses valets.

Le changement de semence est encore un point essentiel pour obliger une terre à produire beaucoup; car bien souvent, quelque beau, quelque net & quelque bien choisi que puisse être un grain provenant d'un terroir, & dont on l'ensemence toûjours sans le changer; l'experience nous fait voir que ce même grain ne manque point d'y degenerer; c'est ce qui fait que pour éviter cét inconvenient, tout homme qui sçait ce que c'est que le labourage en change tous les trois ou quatre ans.

Mais qu'on ne se trompe pas dans ce mot de changement, car ce n'est point en changer que d'en prendre d'un qui auroit dans toute l'étenduë du terroir qu'on habiteroit; il faut que ce nouveau grain qu'on veut commettre à sa terre ait été produit à plus de trois ou quatre lieuës aux environs.

Voici encore un autre inconvenient dans lequel on seroit fort sujet de tomber si l'on n'y prenoit garde, qui est que lors qu'on change ses semences il faut toûjours observer d'en tirer des terres qui soient plus maigres que celles que nous cultivons, afin que ce nouveau grain trouvant plus de substance s'y multiplie beaucoup; au lieu que si ce grain sortoit d'un fond meilleur que le nôtre, il deviendroit aride & tout alteré, & par consequent incapable de produire aucun bon effet, à cause de la nourriture qu'il ne trouveroit pas en si grande abondance dans une terre maigre, que dans celle d'où on l'auroit tiré.

Du choix du bled. Il ne reste plus aprés avoir fait ces observations qu'à choisir le bled qu'on veut mettre en terre, & de quelque espece qu'il puisse être, on prendra toûjours garde que le grain soit bien meur, fort pesant, de belle couleur & non alteré, car alors qu'il ne manque à un grain aucune de ces qualitez, il ne sçauroit que remplir l'attente de celui qui le seme; c'est ce qui fait que les Laboureurs envieux de recueillir de beaux bleds prennent bien la peine d'ôter de leurs gerbes tous les épis de bled qu'ils y trouvent de defectueux, pour n'y laisser que ceux où le grain paroît le mieux nourri; & par ce moyen n'ont que de bonnes semences à mettre en terre.

Tous bleds qu'on destinera pour semer seront tenus fort nets, & sans mélange d'aucun autre grain. On observera de ne semer que du bled nouveau & jamais de vieux; le premier produisant dans la generation un effet dont la nature se fustre le second.

Quelle quantité de semence il faut pour un arpent de terre. Si la mesure des terres étoit par tout égale, & que leurs natures ne differassent en rien les unes des autres, on pourroit donner des regles certaines de la quantité de semence qu'il faudroit pour semer un arpent de terre; mais comme les differens païs & les astres sous lesquels nous vivons, en diversifient les mesures & les temperamens; il est fort difficile d'en rien déterminer, & l'unique avis qu'on puisse donner là-dessus, est de suivre l'ancien usage en cela des lieux où l'on veut conduire un labourage.

Tout bon Laboureur doit neanmoins sçavoir qu'il faut qu'une terre située en bon fonds reçoive plus de semence qu'une qui seroit dans un terroir maigre. Le bon sens ne s'explique que trop là-dessus, sans qu'il soit besoin d'en donner aucune autre raison; cependant, deux sçavans Naturalistes ont eu autrefois une grande contestation sur cét article.

L'un soûtenoit qu'il falloit semer plus fortement dans les terres maigres, que dans les terres grasses à cause disoit-il, que dans les premieres chaque grain de bled ne produiroit qu'un seul épi, & que pour faire par consequent qu'on y recueillit de bonne moisson, on étoit obligé d'y jetter beaucoup de grain à la difference des terres grasses, qui pour peu de grain pour suivoit-il qu'on y jettât, s'y multiplioit toûjours d'une telle maniere, qu'un champ ainsi semé

surpassoit

surpassoit bien souvent l'esperance de celui qui le cultivoit.

L'autre étoit d'un sentiment contraire, & pour moi si j'avois à suivre l'une de ces deux opinions, je serois plûtôt de celle du dernier qui veut qu'on donne plus de semences aux terres grasses qu'à celles qui sont maigres; celles-ci étant fort sujettes à manquer, au lieu que celles-là rendent toûjours ce qu'on leur donne avec usure.

Les terres beaucoup ombragées des arbres, & qui sont d'un temperament trop humide, ainsi que celles qu'on est obligé de semer indispensablement par la pluye ou par les grands vents, demandent la semence plus forte que les autres, à cause de la perte du grain qui y est causée par leur nature trop froide & trop humide. Si tôt qu'on aura commencé les semailles on ne cessera point qu'on n'ait achevé; car le plûtôt qu'on peut avoir fait c'est toûjours le meilleur.

Semence des bleds & du choix qu'on en doit faire pour que la saison de la semaille soit heureuse. Il est à souhaiter premierement que le tems soit beau, & en second lieu que la semence soit bien choisie.

Du choix des semences dépend l'abondance de toutes sortes de grains; car il seroit inutile d'avoir donné à une terre tous les labours qu'elle auroit pû demander, de l'avoir engraissée autant qu'elle l'auroit souhaitée; & enfin de l'avoir rendu tout à fait meuble si on ne lui donnoit une semence capable de la multiplier dans son espece & de produire de bon grain.

Observations avant que de semer une terre. Il faut toûjours en connoître la nature, car telle est propre à porter du froment qui ne peut servir à produire du meteil ny du seigle, & c'est ce qu'un pere de famille aura bien soin de faire observer à ses valets. Le changement de semence est encore un point essentiel pour obliger une terre à produire beaucoup; car bien souvent quelque beau & quelque net, & quelque bien choisi que puisse être un grain provenant d'un terroir, & dont on l'ensemence toûjours sans le changer, l'experience nous fait voir que ce même grain ne manque point d'y degenerer: C'est ce qui fait que pour éviter les inconveniens, tout homme qui sçait ce que c'est que le labourage, en change tous les trois ou quatre ans, mais qu'on ne se trompe pas dans ce mot de changement; car ce n'est point en changer que d'en prendre d'un qui auroit cru dans toute l'étenduë du terroir qu'on habiteroit; Il faut que ce nouveau grain qu'on veut commettre à sa terre ait été produit à plus de trois ou quatre lieuës aux environs.

Voici encore un autre inconvenient dans lequel on seroit fort sujet de tomber si l'on n'y prenoit garde, qui est que lors qu'on change les semences, il faut toûjours observer d'en tirer des terres qui soient plus maigres que celles que nous cultivons; afin que ce nouveau grain trouvant plus de substance s'y multiplie beaucoup, au lieu que si ce grain sortoit d'un fond meilleur que le nôtre, il deviendroit aride & tout alteré, & par consequent incapable de produire aucun bon effet, à cause de la nourriture qu'il ne trouveroit pas en si grande abondance dans une terre maigre que dans celle d'où on l'auroit tiré.

Du choix des bleds. Il faut choisir le bled qu'on veut mettre en terre, & de quelque espece qu'il puisse être, on prendra toûjours garde que le grain soit bien meur, fort pesant, de belle couleur & non alteré; car lors qu'il ne manque à un grain aucune de ces qualitez; l'on ne sçauroit que remplit l'attente de celui qui le seme.

C'est ce qui fait que les Laboureurs curieux de recueillir de beaux bleds prennent bien la peine d'ôter de leurs gerbes tous les épis de bleds qu'ils y trouvent de défectueux pour n'y laisser que ceux où le grain paroît le mieux nourri, & par ce moyen n'ont que de bonne semence à mettre en terre.

Tous bleds qu'ō destinera pour semer seront tenus fort nets, & sans mélange d'aucun autre grain.

On observera de ne semer que du bled nouveau, & jamais du vieux, le premier produisant dans la generation un effet dont la nature a frustré le second.

Tous bons Laboureurs doivent sçavoir qu'il faut à un bon fond plus de semence que dans un terroir qui est maigre.

Les terres beaucoup ombragées des arbres, & qui sont d'un temperament trop humide, comme aussi quand on est obligé de semer indispensablement par la pluye ou par les grands vents, demande la semence plus forte que les autres, à cause de la perte du grain qui est causée par leurs natures trop froide ou trop humide.

Sitôt que les semailles sont commencées on continuera sans perdre tems de semer, car le plûtôt qu'on seme est toûjours le meilleur.

Quand on aura de la matiere pour la multiplication des grains, on commencera plûtôt de dix ou douze jours auparavant que ceux du lieu commencent leurs semailles, soit qu'on seme du froment, du seigle, de l'orge d'automne ou du meteil. Le seigle est sujet à se pourrir, on le seme plûtôt que le meteil & que le froment, & que l'orge d'automne; ce premier ne se seme que dans les terres seiches, le meteil demande une terre ny trop seiche ny trop molle; l'orge d'automne ou l'orge à quatre cotos, on le seme à même tems que le meteil, il demande une terre grasse bien fumée & bien labourée; ce grain est d'un tres grand secours aux pauvres gens à cause qu'on le moissonne des premiers, & qu'ainsi on s'en peut servir d'abord, & veut être mangé la même année, à la reserve seulement de ce qu'il en faut garder pour la semence.

Pour le froment voyez bleds dans la lettre B, où il sera parlé de dix ou douze façons de multiplier & d'avoir un plus grand profit, qu'on ne fait ordinairement

Le tems de semer les bleds sera observé selon l'usage du païs où l'on est.

La methode de bien semer. Il est bon que les Aprentifs & les jeunes gens sçachent qui sont portez par inclination au lauborage, aprennent & suivent attentivement les preceptes suivans.

On doit avoir une grande nape qu'on attachera devant soi, dans laquelle on mettra environ un boisseau de semence, qu'on prendra à pleine main pour épancher sur la terre, qu'il observe qu'en voulant jetter le grain que sa main droite dans laquelle il le tient doit répondre à ses pas; c'est à dire qu'il faut que cette main se meuve

en même tems que le pied droit, & répande aussi la semence sur la terre; mais ce n'est pas de même à l'égard du seigle, de l'orge & de l'avoine qu'on ne doit point prendre à pleine main: mais les jetter en quantité plus médiocre ainsi que d'autres grains.

Pour le millet, le panis & les raves, il ne faut se servir que de trois doigts pour les semer; car ces sortes de grains tombent toûjours assez drus à cause de la petitesse d'où ils sont.

Laboureurs qui commencez à cultiver les terres observez sur tout quand vous jettez vos semences de les répandre également, afin qu'on ne voye point des endroits de vôtre terre garnis de beaucoup de bled, & d'autres où il n'y auroit rien; car deux inconveniens s'ensuivent.

Parce que premierement aux endroits où il est trop touffu il ne vient que languissamment, à cause que la substance qui est en cet endroit n'est pas suffisante de nourrir ce trop de grain qui y est germé. En second lieu c'est qu'aux places qui sont vuides il y croit de méchantes herbes, qui avancent ordinairement plus vîte que le bled, l'étouffent & font cause par ce moyen qu'une terre ne rend pas quelquefois la semence qu'on y a mise; qu'on prenne garde aussi qu'en couvrant le bled semé on n'y mette point par trop de terre, cela étant dangereux de l'empêcher de pousser son germe dehors.

Pour connoître si l'on a bien semé. Voici une remarque curieuse, & que bien de gens intentionnez pour les labourages seront bien aises d'apprendre; elle consiste à sçavoir si avant semé on y a bien réussi, & pour en être certain on s'y prend de cette maniere; on ouvre les doigts de la main & on les imprime sur la terre qu'on a semée, si c'est du froment qu'on ait mis en terre il faut qu'il paroisse dans l'impression qu'on a faite avec ses doigts sept à huit grains, ou dix ou neuf grains lors que la saison sera tardive, & du moins cinq à six lors qu'elle est avancée.

Si c'est de l'orge & qu'on veuille faire cette même experience il y en paroîtra six ou sept ou neuf ou dix grains.

Pour les feves qu'on aura semées on sera certain d'y bien reussir lors qu'aprés avoir fait cette impression on en voit paroître trois ou quatre ou cinq ou six au plus, ainsi à proportion des autres semences qui auront le grain plus gros ou plus petit.

Les semailles du Prin-tems. Il ne suffit pas d'avoir sçu semer les bleds dont je viens de parler, voici encore d'autres grains qui ne sont pas à la verité si estimez; mais qui ne laissent pas d'être fort necessaires, le temperament de l'air & la nature des lieux où les terres sont situées décident du tems auquel on doit commencer cette sorte de semailles, les unes plûtôt & les autres plus tard.

L'avoine. Les grandes rigueurs de l'hiver étant passées, & pour peu en quelque païs que ce soit que la terre paroisse meuble on commence à semer les avoines; ce grain étant celui de tous qui craint le moins le froid, & on ne s'endort point à le jetter en terre sitôt que le mois de Fevrier est venu; supôsé que tems le permette à cause qu'on dit en proverbe, qu'avoine de Fevrier templi le grenier.

Les terres où on les semera auront été recassées, c'est à dire auront eu un labour avant l'hyver, afin de donner le tems à l'éau le qu'on y aura enterré de s'y consommer.

Il y a une observation à faire lors qu'on les veut semer, & sans laquelle on se trouve déchu de son attente, & voici qu'elle elle est; si c'est en terre forte que vous semiez de l'avoine prenez garde toûjours de ne la point semer dessus; c'est à dire qu'elle est repanduë sur la terre, les sillons du champ étant tracez avec la charruë.

On ne se sert point de cette charruë dans ces sortes de terres pour couvrir ce grain; mais on prend la herce qui avec sa pesanteur & ses dents, fait tres bien son devoir en cette occasion, & au contraire si c'est une terre legere que vous ensemensiez d'avoine, vous ne craindrez point d'en cacher le grain avec la charruë, quoi qu'il y en ait aprés cela qui ne laissent pas de se servir de la herce.

Semence des Jardins. Les Jardiniers & tous ceux qui se mêlent des Jardinages travailleront inutilement, si ce qu'ils auront pris soin de semer est gâté par les insectes ou enlevé par les oiseaux, ainsi pour y remedier à propos il faut pratiquer les remedes & les secrets suivans.

Quelques-tems avant que de semer il est important de tremper les semences qu'on veut mettre en terre dans le jus de Jubarbe, qui les garantira non seulement de tous les animaux qui gâtent les Jardins, mais encore les rendront beaucoup plus belles; c'est ce qu'ont enseigné les Autheurs Grecs & Latins, & ce que Paul Afriquain remarque l'avoir éprouvé; mais comme il n'y a pas pourtant une assez grande abondance de cette herbe de Jubarbe; ceux qui en manqueront pourront en sa place prendre de la suye de cheminée, qui étant ramassée le jour avant que l'on seme & mêlée avec les semences les garantira de toute sorte de vermine, quand même on ne feroit qu'arrouser les semences de l'eau où ladite suye aura trempé durant un jour ou une nuit pour avoir le tems de s'imbiber; c'est le sentiment de Columelle. Pline dit qu'il y a une sorte d'ail aux champs qu'on apelle allum, que l'on se trouve bien de jetter par les champs aprés l'avoir cuit, de peur qu'il ne reverme, pour empêcher que les oiseaux n'arrachent les semences. Les oiseaux qui en mangent se laissent prendre à la main tous étourdis. Afriquain à cét effet mêle avec élebore un peu de froment ou d'orge cuit, ou trempé en du vin, & le semet au dehors, & à l'entour des semences, & quand les oiseaux seront morts ou enyvrez pour en avoir mangé il commande qu'on les prenne. Il y en a qui arrosent les plantes seulement de cette décoction, & s'en trouvent bien, & je l'ai éprouvé moi-même & mes amis en ont fait autant. Il y a quelque Autheur de l'Agriculture entre les Grecs, loüé & aprouvé par Columelle, Pline & Parlade, qui trempent en eau un jour & une nuit toute entiere, la racine de cocombre sauvage & la jettent sur les semences reïterées plusieurs fois dés le lendemain il met en terre lesdites semences. Apulée estime qu'il y faut mêler un peu de lentilles lors qu'on les seme; car la lentille resiste naturellement au tort que les vents aportent ausdites semences.

S E N.

SENEVE' sauvage Ital. *Taspi*, Esp. *Poniqueso de flor blanc*, All. *Bisemkraut*.

QUALITEZ, ch. & sec au 4. D.

DESCR. Senevé sauvage. Le Thalpi est une herbe qui a les feuilles étroites, longues d'un doigt, pointuës, tournées contre terre, grasset-tes & fenduës au bout, lesquelles contournent sa tige: sa tige est menuë de la hauteur de deux paumes avec beaucoup de branches confusé-ment, lequel dés le pied va en élargissant; sa graine est semblable à celle de nasitort, enclos en des gousses faites à la façon de celles des lentilles, excepté qu'elles sont fenduës au bout.

LIEU, Il croit és environs de Pragues en lieux raboteux & pierreux, & fleurit en May jusques en Août, & fait sa graine en Juin ou Septembre.

PROPR. La graine prise en breuvage au poids de quinze dragmes purge la bile par le haut & par le bas, & est bonne pour mettre aux clysteres contre la sciatique. Prise en breuvage elle fait sortir le sang, rompt les apostemes au dedans du corps, fait venir les mois aux femmes, toutefois elle tuë l'enfant au ventre de la mere.

SENEVE' ou moutarde commune Ital. *Senape, o mostardo*. All. *Senff*.

QUALITEZ, la graine ch. & sec. approch. du 4. D.

DESCR. Senevé la moutarde sauvage est la plus petite plante des trois, sa tige est droite ferme, rude, chargée de branches qui ont des petits cornets velus, où est la graine enfermée qui est petite & mince.

LIEU, Elle naît dans les lieux incultes, elle fleurit en Juin & Juillet, & aprés elle porte la graine.

PROPR. Elle a les mêmes effets que la precedente, à quoi on peut ajoûter la graine de moutarde étant enduite avec l'urine d un jeune enfant est singuliere aux hydropiques, apliquée avec du vinaigre elle sert de vesticatoire, & guérit les dartres & la lepre; mais la precedente est meilleure à tout cela, celle-ci est moins en usage.

SENEVE', La semence de senevé mâchée & tenuë sous la langue, vaut contre la paralysie de la langue, même contre toutes sortes de paralisies, si sur le lieu malade l'on met un sachet plein de graine de senevé, qui ait bouilli premierement en vin; la poudre dans le nez fait éternuer & netoye le cerveau des superfluitez; la décoction de l'herbe apaise la douleur des dents.

La même décoction beuë rompt la pierre, & provoque les mois des femmes, elle nettoye les cheveux, & garde de tomber, l'huile de senevé est souveraine à liniment pour les gouttes sciatiques & foiblesse de nerfs.

La graine pilée & mise dedans le moût, l'entretient dans sa douleur, & empêche qu'elle ne se perde à raison qu'elle reprime son éoulirlon; icelle pulverisée & mêlée avec vinaigre, guérit les piqueures des serpens & scorpions, beuë assoupit le venin des potirons mangés, mêlée avec urine de jeune enfant, & frotée sur le ventre des hydropiques leur fait vuidet des eaux en abondance; si on la détrempe avec de l'eau, & en frottez les mains ou quelqu'autre partie qui ait besoin d'être detergée connoîtrez grand profit.

SENE' Ital. *Sena*, Esp. *Sena de Alexandria*, Allem. *Sener*.

QUALITEZ, les feuilles ch. au 2. D. sech. à 1 D.

DESCR. Sené, c'est une herbe dont les feuilles ressemblent à celles de la reglisse; sa tige est haute d'une coudée, les rameaux sont menus & souples, sa fleur est jaune comme celle de choux, ses gousses sont courbes & peu épaisses, sa graine étant meure ressemble aux pepins des raisins; cette plante est ennemie du froid.

LIEU, Elle croît en Toscane, le meilleur vient d'Egypte. Pierre de la Valli dans ses Relations assure qu'il a veu en Perse des arbres qui portent le séné; il fleurit au milieu de l Eté.

PROPR. Il ouvre, il lâche, il regle & subtilise, il purge la bile & la pituite le plus doucement de tous les medicamens, il nétoye le cerveau, le foye, la ratte, les poulmons, & il fortifie l'estomac & tous les sens, il se peut donner à tout âge en seureté & presque dans toutes sortes de maux; pour le rendre un peu plus efficace on y joint de la rhubarbe, ou de la casse, ou l'on en fait une infusion dans du petit lait de chevre

SENECON, Ital. *Cardoncello spelicciosa*, Esp. *Bomaron*, All. *Creutswurtz grindkraut*.

DESCR. Seneçon, sa tige est haute d'une coudée & touffutte, ses feuilles sont longues & découpées comme celles de la roquette, quoi que plus petites & plus rudes, ses fleurs sont jaunes, qui enfin deviennent blanches comme un poil gris, d'où il a pris le nom de dérigeron & senecio; il s'en vont en papilotes, sa racine est inutile en Medecine.

LIEU, Il naît par tous les jardins, & même sur les murailles des Villes & vieilles mazures, il fleurit tous les mois & est vert toute l'année.

PROPR. Il est refrigeratif & un peu resolutif, les fleurs étant beuës quand elles sont fraiches étranglent. Toute la tige étant cuite dans du vin cuit & prise en brevage guérit les douleurs d'estomac qui sont causées par la bile; le suc des feuilles provoque les mois aussi bien que la décoction, & l'eau de la plante, les feuilles & les fleurs sont refrigeratives & bonnes apliquées en cataplâme sur les mammelles enflamées & cassées aux nourrices.

Des sens. Les sens sont des facultez par lesquelles on connoit les choses sensibles.

Il sont exterieurs ou interieurs, les exterieurs sont la vuë, l'oüie, l'odorat, le goût & le toucher.

Du sens commun de la fantaisie & de l'imagination.

La fantaisie est un sens interieur, qui examine & considere exactement les choses sensibles, & de celles-là on vient à concevoir & aprehender celles qui ne le sont pas, si bien que l'imagination represente non seulement les images des choses qui tombent dans les sens exterieurs; mais aussi une infinité d'autres qui peuvent être aussi bien en veillant qu'en dormant.

SEP.

Ouvrages à faire dans le mois de Septembre. La terre des jardins doit être universellement couverte à la fin de ce mois-ci, ensorte qu'il n'y ait pas un seul endroit où il n'y ait des plantes potageres, soit semées, soit replantées ; ce qui n'est pas si necessaire que le mois precedent, tant parce qu'on en reserve beaucoup pour les planter d'hyver ; sçavoir laictues, chicorées, pois, &c. que parce que certaines plantes demandent un assez long tems pour se perfectionner, & qu'elles n'en auroient pas assez devant la fin de l'Automne.

On fait la même chose qu'au mois precedent.

On fait des couches à champignons.

On replante beaucoup de chicorées, & lors plus prés aprés que durant les mois precedens; c'est à dire qu'on les met demi pied l'une de l'autre, parce que les touffes ne reviennent pas si larges.

Il en faut replanter presque dans toutes les places vuides, dés le commencement du mois jusques vers le quinze ou vingt. On seme à la fin du mois des épinars pour la troisiéme fois, & ceux là seront bons en Carême & même aux Rogations.

On replante encore des choux d'hyver, & sur tout ceux qui sont d'une espece plus verte.

Pendant tout le mois on met des fraisiers de la pipinier à la place des touffes mortes, & on les arrouse aussi tôt, comme il faut faire en tout tems les plantes qu'on replante.

On en met dans les pots vers le vingt, si on en veut échauffer l'hyver.

On greffe vers le quinziéme du mois les pêchers sur amandiers, & sur d'autres pêchers en place. La seve y est pour lors assez diminuée pour ne pas noüer les écussons.

On lie d'un lien ou deux par bas le celery, & ensuite on le bute soit avec du grand fumier fort sec, soit avec de la terre seiche pour les faire blanchir, & on prend soin de le point lier que par un tems fort sec. La même précaution doit être pour tout ce qu'on lie, ensuite on coupe les extremitez des feuilles, afin qu'il n'y monte plus de seve qui y feroit inutile ; ainsi elle demeure dans le pied & le grossir.

On lie aussi les feuilles de quelques chouxfleurs, dont la pomme commence de paroitre formée.

On couvre de terreau les oseilles coupées.

On seme des maches pour le Carême, les raiponses ne valent pas la peine d'être semées dans un jardin ; on en trouve assez le Prin tems dans les bleds & le long des hayes.

C'est particulierement dans ce mois-ci & pendant tout l'Automne que toutes sortes de Jardiniers souhaitent de la pluye.

On tâche de faire perir avec des fioles pleines d'eau emmiellées les mouches & les guêpes qui mangent les figues, les muscats, les poires & autres fruits.

On seme des pavots & des pieds d'aloëtes dans les jardins à fleurs, pour en avoir qui fleurissent en Juin & Juillet devant ceux qu'on seme en Mars.

Dans ce mois-cy & le precedent on replante de la chicorée parmi les laitués à pommer, celles-ci doivent avoir fait leur devoir auparavant que les chicorées ayent pris leur étenduë ; les arosemens doivent être ordinaires pendant qu'il fait chaud & sec.

La bonne chicorée pour l'hyver, si c'est en terre sabloneuse doit avoir été semée depuis la mi-Aoûr jusqu'à la saint Lambert qui est le dixsept de ce mois, & si c'est en terre forte elle doit avoir été semée un peu plûtôt, & en tout cas doit être semée fort claire, afin qu'au bout d'un mois elle soit assez grosse pour replanter ; c'est à dire grosse à peu prés comme un doigt ; il la faut planter jusqu'à la mi Septembre, & l'espacer de six à sept pouces, afin de la replanter une seconde fois & plus prés, aprés au commencement de Septembre sans rien couper à la racine qui a fait un peu de motte deux ou trois doigts, ayant de la terre seche & sabloneuse, ou au moins dans de la terre en pente, & la couvrir pendant la gelée pour empêcher que le froid ne la gâte jusqu'au cœur ; cela étant elle se conserve jusqu'en Carême, au lieu que la chicorée venuë toute grande devant les grands froids ne sçauroit se conserver l'hyver.

Profit à faire en ce mois. Jusqu'au huit de ce mois on salera & fondra encore le beurre, & huit jours passez on l'envera vendre au marché ; pour les fromages ils se secheront toûjours.

Tous les œufs que pondront les poules jusqu'à la Nôtre Dame de Septembre seront gardez pour l'hyver ; le bestail gras envoyez aux foires & tous les veaux vendus ; il y a encore des pigeonneaux à vendre dans ce mois, ainsi que de la cire & du miel.

Les fruits de cette Saison commencent à devenir moins communs & plus rares que ceux d'Eté, & par consequent plus chers ; c'est pourquoi il fait bon les vendre. Il y a encore des poires & des prunes qu'on seche au four dans ce mois ; ce que je conseille de faire ne pouvant trop avoir de ces sortes de provisions en Carême, tant pour vendre que pour manger à la maison ; pour vendre sur tout lors que l'on a pris soin de les secher de la maniere que je l'ai dit en son lieu, ce qui ne coûte gueres neanmoins, & qui rend beaucoup de profit.

Sur la fin de ce mois le pere de famille commence à chercher le debit de ses moutons qu'il a acheté en May, & du jeune bestial qu'il a engraissé depuis ce tems.

Les cochons de lait se vendent bien en ce tems, & si la mere de famille en a, elle pourra les envoyer au marché.

Si la vandange arive dans ce mois le pere de famille aura soin de bien amasser & de bien conditionner tout son vin.

Occupation du Laboureur en ce mois. Si dans ce mois toutes les terres n'ont pas leur derniere façon on la leur donnera.

Les semailles de seigle se commenceront ordinairement dans ce mois, & au cas que les vandanges y arivent on fera soigneux de tenir son pressoir & ses cuves toutes prêtes.

Ce mois est la vraye saison de faucher les regains, d'abattre les noix, & d'amasser les ris & les millets.

SER

SERPOLET, Ital. *Peverello, serpollio*, Esp. *Serpollo*, All. *Quendel*, ou *Huenerkorl*.

QUALITEZ, ch. & sec au 3. D.

DESCR. Serpolet, le domestique ne rampe pas, mais il croit haut d'un pan, ayant les feuilles & les branches de l'origan, quoique plus blanches & l'odeur de la marjolaine; ses fleurs sont purpurines qui viennent en épis, & sont fort piquantes au goût.

LIEU, On le trouve dans les jardins, dont on se sert dans les viandes & dans les bouquets, il fleurit en May jusqu'à la fin de l'Eté.

PROPR. Il digere & il ouvre fortement, sa décoction dans du vin provoque l'urine & les mois, netoye les humeurs visqueuses des reins, dissout les ventositez, apaise les douleurs des intestins, & guérit les ruptures interieures & désopile le foye & la rate, il est bon à l'estomac; c'est pourquoi on s'en sert dans les viandes & dans les sausses, son odeur seule fortifie le cerveau.

Le Serpolet cuit en vinaigre & huile rosat apaise les douleurs de tête si on en frotte les temples avec miel, netoye les poulmons, aide au mal caduc, sa décoction profite aux ventositez, enflcures & dureté de ratte; le parfum de serpolet fait mourir les serpens & autres bêtes venimeuses & chasse les puces; le poids d'un écu de la poudre de serpolet dessechée, bue avec eau apaise les tranchées & délivre les difficultez d'urine.

SERRETTE, Ital. *Serratula*, Allem. *Scharterkraut*.

DESCR. Serrette c'est une plante differente de la betoine, sa tige est purpurine mince & chargée de branches avant qu'elle jette, ses feuilles sont semblables à celles de la betoine dentelées tout autour; mais quand elle a produit sa tige, ses feuilles sont comme celles de la grande valeriane, quoi que les plus hautes soient plus petites ses fleurs viennent en chapiteaux, & sont purpurines; elle a quantité de racines.

LIEU, Elle naît parmi les bois sur tout en Boheme.

PROPR. Toute la plante beuë dans du vin blanc est fort bonne à ceux qui sont tombez de haut, car elle resout le sang qui s'est pris hors des veines, le vin de sa décoction nétoye les ulceres & les ferme, en fomentation elle apaise les douleurs des hémorrhoïdes. Les Teinturiers s'en servent pour donner couleur aux draps de laine.

SER Montain. Ital, *Seseli massiliense*. Allem. *Steinbrech Vualdkumel*.

QUALITEZ, la gt. & tac. ch. & sech. au 2. D.

DESCR. Le Seseli de Marseille à des feuilles semblables au fenoüil mais un peu plus grosses & découpées, attachées au bas de la tige par des queuës longues, sa tige haute & mieux nourrie, qui fait en haut trois ou quatre branchettes, au bout desquelles il y a des ombelles comme celles de l'aneth, chargée de graine longuette.

LIEU, Le vrai Seseli de Marseille croit par tout en abondance & notamment sur le chemin de Marseille à Aix, & és lieux âptes aux environs de Montpelier, il fleurit deux fois, au Printems & aussi en Automne.

PROPR. La graine & la racine ont vertu déchauffer, prise en bievage elles sont propres à la difficulté d'urine, & quand on ne peut respirer sans tenir la tête droite, sa graine prise en bieuvage avec du vin aide à la digestion.

Des obligations des serviteurs. S'ils ne sont fidelles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens ils sont en danger de le perdre, car David dit *Nisi Dominus ædificaverit domum in vanum laboraverunt qui ædificant eam.* Qu'ils prennent donc garde.

1. S'ils ont toûjours été obéissant à leur maître ou maîtresse en tout ce qui étoit juste & raisonnable. *Ephes. 6. Coloss. 3.*

2. S'ils leurs ont fait tort, ou en prenant du bien soit pour se le rendre propre sous quelque couleur que ce soit, même sous pretexte de gages ou de recompense duë, soit pour les dôner à d'autres ou en les laissant perdre par leur faute; en toutes ces manieres outre le peché il y a obligation de restituer, *Exod.* 20. 1. *Corint.* 6. *Tit.* 2.

3. S'ils leurs ont porté le respect & l'honneur qu'ils doivent. 1. *Tim.* 6. *tit. suprà.*

4. S'ils ont médit d'eux, ou publié des choses qu'ils vouloient tenir secrettes, ou qui pouvoient leur faire tort. *Eccles.* 10. *Rom.* 1. *Corinth.* 6. *Jacob.* 4.

5. S'ils les ont servis avec affection, sur tout ceux qui vivoient en vrai Chrêtien, 1. *Tim. suprà Aug. de Moribus Ecclesiæ c.* 30.

Des obligations des Serruriers. Les Serruriers conserveront leurs biens, ou les augmenterôt s'ils remplissent leurs devoirs, étant fidelles à executer ce qui suit; car saint Paul dit 1. *tim.* 2 48. *pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vitæ quæ nunc est & à futura.*

1. S'ils ont employé de méchant fer pour du bon, ou l'ont fait payer plus qu'il ne valoit; il en faut faire restitution. *S. Thom. suprà.*

2. S'ils ont fait des contre-clefs, des rossignols, des passepartout, ou levé des ferrures pour des personnes qu'ils sçavoient, ou qu'ils se doutoient en vouloir mal user étant responsables des maux que ces choses ont produit. *Sancti Thom. suprà, & art.* 1. *ad.* 1.

3. Si aprés avoir fait marché pour la livre du gros fer, ils l'ont fourni plus gros & plus long qu'il n'étoit de besoin; ils sont obligez d'en fournir dans la quantité & dans la qualité dont on est convenu avec eux, & ils ne peuvent s'en faire payer davantage, sans avertir du moins ceux qui les ont mis en besogne. *S. Thom. suprà, art.* 4. *in corp.*

4. Si à l'égard des portes, croisées & autres ferrures il les ont fait plus foibles & moins garnies qu'ils ne devoient; il y a obligation de reparer le dommage. *Ibid.*

5. S'ils ont employé sur le memoire de leur livraison une plus grande quantité de fer qu'ils n'en ont livré, il en faut faire la restitution. *Ibid.*

Servante & ses devoirs. 1. Ne soyez jamais si ennemis de vôtre salut que de faire tort à vos maîtres ou maîtresses, en prenant leur bien injustement pour vous le rendre propre, sous quelque pretexte que ce soit, non pas même de suplement de gages, ou de recompense pour les services que vous leurs avez rendus ny pour faire des aumônes.

2. Ne donnez point à d'autres personnes ce

qui apartient à vos maîtres ou maîtresses, soit qu'il soit vrai qu'ils leurs ayent rendus services ou non, car c'est à eux à donner leur bien & non pas à vous.

3. Ne laissez rien perdre par vôtre faute, car en cette rencontre comme dans les deux precedentes outre que c'est un peché, vous êtes de plus obligez à leur restituer la valeur du tort que vous leurs avez fait.

4. Soyez toûjours obéïssantes à vos maîtres ou maîtresses en tout ce qui est juste & raisonnable; comme l'Apôtre saint Paul vous l'enseigne, & en tout ce qui n'est point contre la loy de Dieu.

5. Portez leur le respect & l'honneur que vous leurs devez, dit le même Apôtre, & saint Pierre éxige de vous que vous les contentiez par vôtre bonne conduite, & que vous évitiez de leur donner du chagrin, ce qui arriveroit si vous veniez à contredire leurs desseins, & resister à leurs volontez quand elles ne sont pas contraires à celles de Dieu, comme on a déja dit ci-dessus.

6. Que si vous aprenez qu'on leur fasse du tort en leurs biens, ou qu'il se passe en la maison quelques choses qui soient contre les bonnes mœurs; ne manquez pas de leur en donner avis.

7. Donnez-vous de garde de médire d'eux, & de découvrir aux autres leurs défauts & leur mauvaise conduite; car le saint Esprit dit que Dieu a en abomination ceux qui murmurent, & qui détractent de leur prochain.

8. Ne publiez pas des choses qu'ils souhaitent qu'on tienne secretes, & qui leur peuvent faire tort ou leur causer du déplaisir si elles étoient connuës.

9. Servez les plus par affection qu'envie du gain ou par contrainte.

10. Si vous étiez assez malheureuse pour leur souhaiter du mal, & les maudire vous seriez la premiere maudite & punie de Dieu.

11. Ne méprisez point leurs avis, & ne vous en moquez pas de crainte que Dieu ne vous en châtie.

12. Adonnez vous tout de bon au travail pour lequel vous êtes née, & fuyez avec soin l'oisiveté qui est la source de tous les vices.

13. Ne vous entretenez point vainement avec les autres servantes, & ne parlez en aucune maniere des choses qui se passent en la maison de vos maîtres ou maîtresses, ny d'aucun défaut que vous ayez veu en eux.

14. Ne souffrez aucune liberté des personnes d'autre sexe, & ne permettez qu'on vous touche les mains sous quelque pretexte que ce soit, parce que des petites fautes on en vient aux grandes, comme nous l'aprend Nôtre Seigneur dans l'Evangile. En saint Luc chap. 10.

15. N'entrez jamais sans compagnie dans une chambre où il y aura un homme que quand la charité ou la necessité l'éxigera, & pendant tout ce tems que vous y serez, ayez soin que la porte soit ouverte; s'il y a des lits à faire que ce soit s'il se peut lors qu'il n'y aura point d'hommes puisque c'est tenter Dieu que de se mettre dans le danger.

16. Lorsque vous entrerez en service convenez avec le maître ou la maîtresse chez qui vous devez demeurer qu'ils vous permettent de vous confesser au moins une fois le mois.

17. Adorez & regardez Dieu en vos maîtres & maîtresses, & quand vous leurs obéïrez croyez fermement que c'est à Dieu à qui vous obéïssez, & pour que vôtre obéïssance soit parfaite & selon Dieu elle doit être accompagnée de six conditions.

Premierement qu'elle soit aveugle, obéïssante en tout ce qui n'est pas peché.

Secondement simple, c'est à dire sans repliquer les raisons que vôtre maître ou maîtresses ont de vous commander ou deffendre telle ou telle chose.

Troisiémement amoureuse & cordiale, c'est à dire avec affection & non avec chagrain & avec tristesse ny en grondant.

Quatriémement, universelle en tout tems, en tous lieux & en toute chose qui sont commandées ou deffenduës, comme il a été marqué ci-dessus, parceque saint Jacque dit que celui qui manquera à un commandement sera criminel comme s'il avoit manqué à tous les autres.

Cinquiémement, prompte prevenant leur commandement quand ils font connoître qu'ils souhaitent quelque chose.

Sixiémement, purement pour plaire à Dieu & non aux hommes. Saint Paul dit ne les servez pas seulement lors qu'ils ont les yeux sur vous, comme si vous ne pensiez qu'à plaire aux hommes; mais faisant de bon cœur comme des servantes de Jesus-Christ ce que Dieu desire de vous.

18. Plus leur humeur vous paroît facheuse, plus ils sont prompts & coleres, plus ils vous semblent d'un mauvais naturel & difficile à contenter, & plus vous devez avoir de joyé de les servir; pensez que c'est par un effet de la providence de Dieu que vous êtes entrée en leur maison afin de mieux faire penitence, & que vous êtes dans un veritable endroit pour vous sauver.

19. Ne chantez jamais des chansons mondaines, & ne dansez pas avec les garçons.

20. Tous les jours avant que de vous coucher n'oubliez jamais à dire le *Pater*, l'*Ave* le *Credo* & autres Prieres; soyez tres soigneuses de faire vôtre Examen de conscience; c'est à dire à rechercher les pensées, les paroles & actions qui auront déplu à Dieu, & en quoi vous pourriez avoir transgressé, je veux dire peché contre quelqu'un de ses Commandemens ou de son Eglise.

21. Ayez une grande reconnoissance des bienfaits que vous avez reçus des maîtres & maîtresses que vous avez servi; n'en parlez jamais qu'en tres bonne part, & ne souffrez pas qu'en vôtre presence les autres domestiques en parlent mal à propos & avec mépris.

22. Si on vous reprend de quelque défaut & qu'on vous fasse connoître que vous n'avez pas bien fait vôtre devoir, remerciez les personnes qui vous feront cette charité.

23. Regardez ce divin Sauveur dans vos actions pour l'imiter le plus que vous pourrez, & cette pensée adoucira vos peines & travaux, & vous rendra digne d'une recompense infiniment plus grande que celle que vous pourrez attendre de vos maîtres ou maîtresses.

24. Un des plus importans avis est que vous ayez une grande estime de l'état & condition ou vous êtes, puisque servir Dieu en la personne de vos

vos maîtres c'est regner, & de plus souvenez vous que nôtre Seigneur est venu en ce monde pour servir & non pas pour être servi.

25. Nesçavez vous pas que Jesus-Christ a dit bien-heureux sont les pauvres, bien-heureux sont ceux qui souffrent, & que vous serez bien-heureux lors que l'on vous maudira, lors que l'on vous persecutera & que l'on dira toute sorte de mal contre vous pour avoir pratiqué le bien.

26. Quand vous auriez les apointemens les plus considerables, & que vous seriez maîtresse pour ainsi parler dans la maison où vous êtes, que vôtre maître vous attaque en vôtre honneur & vous poursuit pour l'avoir, quitez, sortez de la maison tout d'abord & n'atendez pas un moment; car à quoi (comme dit Jesus-Christ même dans son Evangile de saint Matthieu chap. 16.) que vous servira le gain de tout le monde si vous perdez vôtre ame.

27. Souvenez vous qu'en quelque lieu que vous soyez Dieu vous y regarde, & qu'il observe vôtre conduite, & qu'un jour il vous en demandera un bon & fidel compte. Dieu veuille pour vous mes tres cheres Sœurs que vous soyez de ses brebis que le Seigneur met à la droite à qui les bonnes œuvres meritent qu'on leur donne l'Eternité heureuse pour recompense: Je le demande à mon Dieu pour vous, & qu'il vous comble de ses saintes graces.

SES

SESELI d'Ethiopie, Allem. *Stembreck*.

Qualitez, La graine & rac. sec. au 2. D.

Descr. Le Seseli d'Ethiopie a les feuilles semblables au lierre, sinon qu'elles sont moindres, un peu plus longuettes & presque rondes, avec des découpemens tout autour à mode de scie, la plus grande partie attachées de deux à deux ou trois; la plante est haute ayant les tiges de deux coudées de haut, garnies de branches avec des têtes comme l'aneth, sa graine est noire & épaisse comme le froment.

Lieu, Il croît en Provence & Languedoc, il fleurit en Automne.

Propr. Sa semence est tres-bonne à ceux qui sont travaillez du haut-mal. La même donnée à boire à toutes les bêtes à quatre pieds les aide beaucoup à mettre dehors leurs fruits; les feuilles aussi données à manger ont pareille vertu.

SESELI de Morée, Allem. *Uvalde Kummes*.

Qualitez, gr. & rac. ch. & sec. au 2. D.

Descr. Le Seseli de Morée a les feuilles comme la ciguë, toutefois plus larges & plus épaisses; sa tige est plus grande que celle du seseli de Marseille, & a une ombelle tout au bout chargée de graine large, odorante & charnuë.

Lieu, Il croît és lieux âpres & humides par les côteaux & sur le Mont-ida, il fleurit en Automne.

Propr. La semence beuë avec du vin conforte & échauffe l'estomac, aide à faire digestion; elle arête les tranchées & douleurs de ventre; elle fait uriner, & est tres-bonne à ceux qui ne peuvent pisser que goute à goute, & contre les chaudes-pisses, elle provoque les fleurs menstruales, & pousse dehors l'enfant mort; elle est fort bonne à ceux qui sont atteints du haut-mal, elle guerit les frissons des fiévres, tres-utile pour aider à la respiration & aux toux invéterées; bref elle est utile à toutes les parties interieures, si on en donne à boire aux bêtes à quatre pieds, elles feront plus facilement leurs petits.

SIC

SICOMORE, Ital. *Ficco d'Egitto*, Allem. *Uvilde Feygenbaum*.

Qualitez, le fruit est temperé.

Descr. Sicomore, le veritable a les feuilles fort épaisses, qui ressemblent à celles du meurier, elle produit des fruits trois ou quatre fois l'année le long du tronc, ils ressemblent aux figues sauvages, quoi que beaucoup plus doux & sans grains au dedans; il faut égratigner l'arbre pour les faire meurir, & il en revient d'autres incontinent en leur place, le bois est fort & noir quoi qu'il ait beaucoup de lait. La branche qu'on en coupe demeure toûjours verte.

Lieu, Il vient en Egypte, à Rhodes & en Syrie, & porte du fruit quatre fois l'année.

Propr. Le fruit du Sicomore lâche le ventre, il nuit à l'estomac, & nourrit peu. Avant que le sicomore ait porté au commencement du Printems on bat doucement son écorce avec une pierre, l'écorchant seulement un peu; on en tire pour lors une seve avec de la laine qu'on espraint & qu'on laisse secher; on la reduit ensuite en trochisques, elle amolit & soude les corps.

SIM

SIMPATIE, Tous ceux qui ont traité de ce merveilleux secret jusqu'à present se sont efforcé par de grands raisonnemens Phisiques d'en prouver la realité; & comme il est difficile de parler clairement d'une chose qui est par elle-même extremement obscure & cachée; ce n'est pas merveille si ces Messieurs les Phisiciens n'ont pas beaucoup converti d'incredules ny convaincu de savans par leurs raisonnemens, le Chevalier d'Igbi passe pour un de ceux qui en ont parlé avec le plus d'évidence, & cependant il ne s'est pas rendu intelligible pour toutes sortes de personnes, parce qu'il supose des principes dont on croit être en droit de lui demander des raisons, aussi-bien que du secret qu'il établit sur ces principes supotez.

Il faut avoir de bon vitriol romain que l'on calcine, ou plûtôt que l'on purifie de ses humiditez superfluës, en l'exposant durant trois ou quatre jours au gros soleil, étant renfermé dans une fiole de verre bien bouchée; on doit délayer de ce vitriol dans un petit bassin d'eau de pluye, filtrée au feutre environ une once pour une peinte d'eau, & si c'est en Eté que l'on veut operer quelque guerison, on n'aprochera point cette eau du feu, parce qu'il faut qu'elle ne soit ny froide ny chaude, mais dans un juste temperament entre le froid & le chaud; puis on fera tremper dans cette composition vitriolique un linge imbibé du sang sorti de la playe que l'on veut guerir, & on la retirera étant bien mouillé.

Si le malade est éloigné du lieu où se fait l'operation; en sorte qu'aprés ce premier linge imbibé de son sang, on n'en puisse pas avoir commodément d'autre; on se contentera de

tremper

tremper le même linge de douze heures en douze heures dans l'eau vitriolée, & de tenir ce linge dans un lieu temperé. Ce qui est en cela d'admirable, c'est que toutes les fois que l'on trempera le linge le malade ressentira à sa playe un soulagement pareil à celui que donne un habile Chirurgien quand il pense de nouveau une playe, & le malade sera gueri en fort peu de tems par la vertu inestimable du vitriol.

Autre preparation ou composition du Vitriol d'Angleterre. Prenez une livre de couperose plus ou moins comme vous voudrez, reduisez-là dans un mortier en poudre fort subtile; mettez cette poudre dans du papier, mettez ce papier où est la poudre dans une boëte ou autre instrument semblable & propre pour la bien contenir, de peur qu'il ne s'en verse & ne s'en perde. Exposez cette poudre avec la boëtte au soleil & lors qu'il ne donne plus dessus, il la faut retirer, & ne la laisser jamais au serein.

Avec cette poudre on arrête toute sorte d'hémorragie quand même l'artere seroit coupée.

Il la faut apliquer sur la veine ou l'artere saignante avec un peu de charpie, apliquant par dessus la charpie un astringent composé de bol fin, de terre sigillée, de blancs d'œufs & de vinaigre, mettant une compresse & un bon bandage par dessus.

Autre preparation. Simpatie, poudre de simpatie; faut prendre couperose ou vitriol romain, ou d'Allemagne à la reserve de celui d'Angleterre qui entre dans la composition de la poudre precedente telle quantité que vous voudrez, mettez-le en poudre fort subtile, & exposez-le au soleil de la même maniere & avec la même précaution que nous avons dit ci-devant.

Prenez en même tems de la gomme tragaçant, & autant presque de couperose, mettez la en poudre fort subtile que vous passerez par le tamis de soye: Exposez cette poudre au soleil pendant tout l'Eté, & en même tems que l'autre, & avec les mêmes précautions; mais separément dans un autre papier & une autre boëte.

Cela fait, quand vous voudrez composer de la poudre de simpatie il faut prendre deux parties égales de ces deux poudres, & les bien mêler ensemble. Voila la façon que le Chevalier d'Ygbi a composé la veritable poudre de simpatie, dont il décrit les usages & les raisons pour montrer qu'il n'y a point de magie; quoi que ses effets en semblent miraculeux.

Ses proprietez. Etant apliquée sur les parties, elle arrête le sang comme la precedente.

Elle arrête la perte de sang des femmes, ayant de leur sang sur du linge, en mettant de ladite poudre dessus, & envelopper aprés ledit linge, & le mettre dans un lieu propre & net.

Arrête l'émorragie du nez, & en l'apliquant sur le sang répandu sur un mouchoir ou autre linge & l'enveloper; vous pouvez faire sentir au malade au travers du même linge l'endroit où la poudre est apliquée.

Comme aussi arrête le sang de toutes sortes de playes, quand même l'on ne seroit pas auprés de la personne qui saigne, pourvû qu'on apotte de son sang sur un mouchoir ou linge, & y mettre de ladite poudre dessus, & l'enveloper & le mettre dans un lieu net ou le gueris.

SIR

Sirop de Capilaire excellent. Prenez demi livre ou davantage de feuilles de capilaires bien mondées de leurs branches, une livre de cassonnade ou sucre fin, pilez le tout dans un mortier de marbre pendant un quart d'heure; mettez cette conserve dans un pot de terre pour vous en servir comme il s'ensuit; prenez d'eau commune à boire chopine & demi, quatre onces de cette conserve, une livre & demi de cassonnade ou sucre fin, un blanc d'œuf, battez le tout ensemble, faites le cuire lentement sur le feu jusques à la consistance de sirop, que vous coulerez & conserverez pour le besoin.

Sirop contre le rhume de cause froide. Prenez une livre d'eau de vie, quatre onces de sucre, deux dragmes de canelle; il faut les faire infuser pendant quatre heures; si l'on veut donner la teinture, le plus gros vin est le meilleur, pour donner l'odeur il faut faire infuser pendant toute une nuit quatre grains de musc ou d'ambre gris, & en verser dans la composition deux ou trois ou quatre goutes.

Sirop pour ceux qui sont agonizans, & ne se peuvent ravoir. Prenez eau rose autant que de celle de la Reine d'Hongrie, & du sucre candi que vous ferez fondre à petit feu; il s'en fait un sirop qui mêlé avec l'eau de canelle, fait des miracles à ceux qui sont agonisans.

Pour faire les sirops à boire & pour garder. Il faut prendre des groseilles rouges, les écraser sur un tamis dans une terrine suivant la quantité que vous en voulez faire, puis vous porterez la terrine à la cave & la mettrez sur un tonneau ou sur une planche; en sorte qu'elle ne touche pas à terre; vous laisserez ainsi cuver: ce jus l'espace de trois ou quatre jours, au bout duquel tems vous le coulerez tout doucement dans une autre terrine par dessus un tamis, puis vous le passerez dans une chausse jusqu'à ce qu'il soit bien clair: Ensuite vous prendrez quatre livres de sucre que vous mettrez dans une poële à confitures que vous arouserez avec de l'eau pour le faire fondre, & le ferez cuire jusques au caramel; c'est à dire à la plus forte cuisson, en prenant bien garde qu'il ne se brûle, & lors qu'il sera en cét état vous y mettrez deux pintes de jus de groseilles bien clair en passant l'écumoire par dessous, de peur que le sucre cuit ne s'atache au fond, & le laisserez reposer un moment; cela fait vous le mettrez sur un bon feu, & le pousserez à la cuisson; prenez bien garde de ne le pas trop faire cuire, & de le bien écumer jusques à ce qu'il soit dans la cuisson; pour connoître quand il est cuit il en faut prendre dans une cuillere trois ou quatre goutes que vous coulerez l'une aprés l'autre dans un verre d'eau, & lors qu'elles tomberont au fond du verre à travers l'eau sans se dissoudre que fort peu, vous retirerez vôtre sirop & le laisserez refroidir, puis le mettrez dans des bouteilles & il se gardera ainsi tant que vous voudrez.

Les sirops de cerises & de framboises Se font de même à l'exception qu'il ne faut point les laisser cuver.

Que ce remede est doux & benin, & qu'on en peut donner hardiment aux femmes grosses & aux enfans, sur toutes choses l'on donne cét avis sincere

fincere au public, que desormais on ne soit plus si simple de prendre ny d user des remedes d'aucun charlatan, jeune Frater, bigots, bigotes, Moines, gardes-malades, Accoucheuses & autres, à moins qu'ils n'ayent l'aprobation d'habiles Medecins; car telles gens font plus mourir & languir du monde qu'il n'en perit dans les armées: C'est à quoi les Magistrats devroient tenir la main, ainsi que ceux qui sont capables de reconnoitre tels abus, comme sont les habiles & vrais Medecins, Chirurgiens & Apotiquaires.

Pour faire le sirop d'abricots. Il faut prendre des abricots bien meurs la quantité de six livres, & les couper par morceaux, puis y mettre trois ou quatre pintes d'eau, les bien faire bouillir ensemble jusques à ce qu'ils soient presque cuits, les laisser à demi refroidir & puis les passer sur un tamis: cela fait vous en prendrez l'eau que vous passerez à la chausse, & la mettrez dans une poële à confitures avec quatre livres de sucre fondu dans ladite eau, que vous ferez cuire jusques à ce qu'il soit en sirop, & que la goute tombe jusqu'au fond d'un verre d'eau; il faut avoir soin de le bien écumer en cuisant, & lors qu'il sera fait le laisser refroidir & le mettre dans des bouteilles pour vous en servir lors que vous en aurez besoin.

Pour faire le sirop de verjus. Prenez du verjus en grain, pilez-le promptement & le jetez sur un tamis dans une terrine, au dessus duquel tamis vous presserez bien le marc & le passerez au plus vîte à la chausse jusques à ce qu il soit clair, vous mettrez ensuite dans une poële à confitures quatre livres de sucre, que vous ferez fondre & cuire jusques à la grosse plume; c'est-à-dire aprochant du caramel; mais il ne faut pas qu'il aille jusques là. Vous prendrez aprés deux pintes de vôtre jus de verjus bien passé, que vous mettrez dans la poële où est le sucre que vous pousserez promptement jusques à la cuisson ci-dessus de peur qu'il ne jaunisse: Il faut prendre garde que la goutte que vous letterez dans le verre d'eau de tous les sirops ci-dessus ne tombe trop à plomb, & qu'elle ne s'écarte dans le fond du verre; car si la goutte tomboit trop à plomb d'être trop cuit, il courroit risque de se candir; c'est à quoi il faut prendre garde.

Sirop de jus de citrons. Pour faire ce sirop vous prendrez 1°. trois livres de jus de citron acide, bien clair, bien dépuré, & nouvellement exprimé 2°. six livres de sucre du plus fin ou sucre royal, & en faires de sirop susdit suivant l'instruction ci-aprés. Les Anciens ont crû que là dose des sucs acides des fruits dans les sirops devoir être plus grande que celle du sucre, & que les mêmes sucs demandoient une longue cuite, tant pour consumer une partie de leur humidité qu'ils croyoient superfluë, que pour trouver la consistance necessaire aux sirops qui en étoient composez; c'est cette pensée qui les a obligé à faire bouillir long tems les sucs; je ne doute pas que les sucs acides evaporés en partie dans un vaisseau de verre au bain marie ne perdent de leur aquosité, & que ce qui reste dans le vaisseau ne se trouve alors plus acide que le suc n'étoit avant que sa partie aqueuse fût évaporée, mais outre qu'il n'est pas toûjours necessaire de rechercher cette extraordinaire acidité; les sucs perdent de leur beauté par la cuite & deviennent moins rafraichissans, d'ailleurs la partie aqueuse n'est pas inutile dans la composition de ces sucs puis qu'elle est fort rafraichissante, & que par sa jonction les acides sont portez plus commodément aux parties éloignées, & sans offencer par leur acrimonie celles par où ils doivent passer.

Et parce que les sirops qui sont seulement composez des sucs acides & de sucre, ne demandent pas une consistance tout-à-fait si épaisse que celle des autres sirops; on ne les doit pas tenir long tems sur le feu de peur de les alterer. La description de ce sirop peut servir d'exemple pour tous les sirops qui ne sont composez que de sucs acides de fruits & de sucre.

On peut preparer ce sirop en deux façons, l'une en prenant six livres de cassonnade bien blanche & bien seche, la clarifiant avec un blanc d'œuf & avec six livres d'eau de fontaine, & la cuisant sur un feu moderé jusqu'à la consistance d'un électuaire solide bien cuit; puis y mêlant hors du feu trois livres de suc de citrons bien depuré, & remuant le sirop avec un pilon de bois jusqu'à ce qu'il soit presque refroidi. L'autre se fait en mettant trois livres de suc de citrons bien dépuré dans un vaisseau de terre bien verni, y faisant dissoudre six livres de sucre fin en poudre, & remuant le tout avec un pilon de bois jusqu'à ce que le sucre soit bien dissout & incorporé avec le suc; il faut continuer l'agitation hors du feu de même que le premier sirop; cependant on doit éviter d'employer pour la preparation de ce sirop & pour tous ceux qui sont composez des sucs acides, aucun vaisseau qui ne soit de verre ou de terre vernie.

Le sirop de citrons, rafraichit & humecte beaucoup, il étanche la soif & éteint sensiblement l'ardeur des fiévres bilieuses, il fortifie l'estomac & les entrailles debilitées par l'intemperie chaude des humeurs, & resiste à la corruption & au mauvais air; il est bon contre les vers, les venins & contre les maladies contagieuses & épidemiques; sa dose ordinaire est depuis demi once jusqu'à une once dans un verre de tisane ou de quelqu'autre liqueur; il sert de base à quelques compositions, & on le mêle dans les potions & dans plusieurs autres remedes.

On peut preparer de même le sirop de grenades, de groseilles, d'épine-vinette, de verjus & leurs semblables.

Sirop de coins. Pour faire ce sirop vous prendrez du suc de coins bien rassis & bien dépuré la quantité de deux livres, & autant de sucre royal; mettez le tout dans un pot de terre verni sur un petit feu clair, & le faites cuire en consistance de sirop; cela ainsi fait retirez alors le pot du feu, & ayant laissé refroidir à demi le sirop, ajoûtez-y, si vous le trouvez bon, de l'huile de canelle & de girofle de chacune deux goutes, incorporées avec un peu de sucre en poudre, & ainsi sera fait le sirop de coins, qui est fort aprouvé pour ses bons effets.

Si l'on vouloit préparer un sirop moins chargé de suc de coins, & par consequent moins astringent, on pourroit le preparer de même que celui de limons, & n'y mettre qu'une livre de suc de coins sur deux livres de sucre; mais parce qu'on recherche principalement l'astriction en ce sirop il est fort à propos de rendre la dose du suc pareille à celle du sucre, afin que le suc se trouvant concentré & dépouillé de la plûpart

de son humidité superfluë par la coction qui lui étoit necessaire pour obtenir la consistance du sirop, le rendre plus astringent & plus propre aux intentions pour lesquelles il est preparé; on prendra donc parties égales de sucre bien fin & de suc de coings bien dépuré; on les mettra ensemble dans un pot de terre verni, & on les fera cuire à petit feu jusqu'à une bonne consistance de sirop; puis on ôtera le vaisseau du feu, & lors que le sirop sera presque refroidi on pourra l'aromatiser avec deux goutes d'huile distilée de canelle, & autant d'huile de girofle incorporées avec environ une once de sucre fin en poudre.

Le sirop des coings rétablit les foiblesses de l'estomac, arête le vomissement, aide à la coction des alimens, donne de l'apetit, digere les mauvaises humeurs & les met en état d'être expulsées; il fortifie les entrailles, il est heureusement employé dans les dissenteries, les diarées & toutes sortes de flux de ventre, causez par l'acrimonie des humeurs, ou par la foiblesse des parties; sa dose ordinaire est une once, on peut la prendre seul à la cuillere, où le mêler dans les potions, ou dans la tisane pour la boisson ordinaire.

Sirop de chicorée composé avec rhubarbe. Vous prendrez pour faire ce sirop 1°. de l'orge entier, des racines d'ache, de fenoüil, d'asperges, du tartre blanc crud de chacun deux onces. 2°. Des feuilles de chicorée, de pissenlit, d'endive ou scariole, de laiteron lisse de la seconde espece, de laictuë commune & sauvage, choisissant celles qui herissent des pointes à la maniere des épines, d'épatique, de fume terre, d'houblon de chacune une poignée. 3°. Du capilaire de Montpelier, du politrich, de capillaire commun, de ceterach, de la reglisse ratissée, des bayes de coqueret, de la semence de cuscute de chacune six gros, faites cuire toutes ces drogues suivant les regles de la Pharmacie dans dix livres d'eau de fontaine jusques à la diminution du tiers; puis coulez & exprimez le marc de la décoction, que vous clarifierez avec un blanc d'œuf parmi six livres de sucre, lui donnant une cuite moyenne entre l'électuaire mou & solide; au même tems qu'on fait ces choses, il faut ainsi faire infuser sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures dans un pot de terre verni au dedans bien couvert, six onces de bonne rhubarbe & six gros de spicanard, incisez avec une once de tartre blanc de Montpelier pulverisé dans trois livres d'eau distilée de chicorée, les faisant ensuite un peu bouillir & aprés couler, exprimer la décoction, puis clarifier la colature avec un blanc d'œuf parmi quatre onces de sucre royal, pour la mêler avec le sirop que vous venez de faire, & cuire le tout ensemble jusques à une bonne consistance; ainsi sera fait le sirop de chicorée composé avec rhubarbe preparée, que vous garderez soigneusement, parce qu'il est de grand usage en Medecine.

Il n'y a point de sirop plus usité en tous lieux que celui de chicorée composé; on le trouve aussi décrit dans tous les dispensaires mais differemment à cause de divers sentimens des Auteurs; pour moi j'y ajoûte le tartre de même qu'à plusieurs autres sirops, pour bien penêtrer les simples & en mieux communiquer la vertu à l'eau pour arêter leurs parties volatiles & en empêcher la dissipation.

On commencera la décoction des simples par l'orge entier & bien nourri qu'on fera bouillir avec le tartre pilé dans dix livres d'eau pendant une bonne demi heure, puis y ayant ajoûté les racines d'ache, de fenouil & d'asperges mondées de leur cœur & de leur écorce & bien incisées ou écrasées, on y fera bouillir demi heure, on y joindra ensuite les bayes de coqueret écrasées, & les herbes incisées qu'on fera bouillir un bon quart d'heure parmi tout le reste; aprés quoi on y jettera la reglisse mondée & écrasée; la cuscute & le capilaire qu'on aura reservez, & leur ayant donné quelque bouillons on tirera la décoction du feu, & lors qu'elle sera à demi refroidie on la coulera & on l'exprimera; puis ayant clarifié cette liqueur avec un blanc d'œuf parmi six livres de beau sucre, on les fera cuire sur un feu moderé jusqu'à la consistance de sirop, qui sera ce que nous apelons sirop de chicorée composé sans rhubarbe, mais si on veut qu'il soit composé avec rhubarbe; il en faut continuer la cuite jusqu'à une consistance entre celle d'électuaire mou & celle d'electuaire solide.

On aura cependant mis infuser durant vingt-quatre heures sur les cendres chaudes dans un pot de terre verni au dedans, étroit d'embouchure & bien couvert; six onces de rhubarbe choisie, & six dragmes de spicanard incisez avec une once de tartre bien pulverisé dans trois livres d'eau distilée de chicorée, & aprés qu'on leur aura donné quelques petits bouillons, que l'on aura coulé & exprimé le tout & clarifié cette liqueur avec un blanc d'œuf parmi quatre onces de sucre fin; on y joindra cette liqueur clarifiée au sirop cuit, comme il a été dit & encore chaudes, & en cas qu'il ne se trouve pas alors assez épais, on en continuera la cuite jusqu'à une bonne consistance de sirop que l'on serrera lors qu'il sera bien refroidi: Il y en a qui reservent une partie de leur décoction pour y infuser la rhubarbe & le spicanard; mais si l'on considere qu'une liqueur déja chargée de la vertu de plusieurs simples n'est guere en état de bien recevoir de nouveau celle de la rhubarbe & du spicanard, & qu'il faut par force qu'elle en laisse une bonne partie dans le marc; on jugera bien que l'eau de chicorée qui est ici ordonné doit être beaucoup plus propre dans cette occasion, puis qu'elle ne se trouve embarrassée d'aucune vertu étrangere, & qu'elle ne possede que celle qui lui est naturelle.

Quelques-uns ont apelé ce sirop le baume du foye & de la ratte, à cause qu'il en ouvre puissamment les obstructions, de même que celle du pancras & du mesantere; il est bon pour la jaunisse, pour les cachexies, & pour amolir & dissiper la grosseur & la dureté du ventre, qui arrive souvent aux petits enfans par les obstructions ou par les vers. On s'en sert avec heureux succez dans les apozemes que l'on fait pour preparer les mauvaises humeurs à la purgation, particulierement les billieuses, & pour ouvrir les conduits necessaires à leur évacuation; il est purgatif, principalement lors qu'il est composé avec la rhubarbe, ce qui fait qu'on le donne quelquefois seul aux petits enfans, & qu'on le mêle quelquefois parmi des infusions purgatives, sur tout dans les diarhées, dans les lienteries, les dissenteries & les autres maladies bilieuses des intestins.

inteftins. Ce firop a cela de bon, qu'en évacuant les mauvaifes humeurs, il fortifie toutes les parties du bas ventre, fa dofe ordinaire eft depuis une once jufqu'à deux.

Ceux qui defireront avoir un firop de chicorée fimple le pourront preparer avec une partie égale de fucre fin & de fuc de chicorée dépuré par le repos, clarifiez enfemble avec un blanc d'œuf, & cuits en confiftance de firop.

Sirop de Jujubes. Pour compofer ce firop 1°. foixante jujube, 2°. de l'orge mondé, de la regliffe, du capilaire de Montpelier de chacun une once, 3°. une poignée de violette nouvelle, 4°. des femences de mauve, de coins, de pavot blanc, de fthelon, de laituë de chacune trois gros; faites cuire le tout fuivant les régles de la Pharmacie dans fix livres d'eau commune; puis coulez la décoction & la clarifiez avec un blanc d'œuf parmi trois livres de fucre, lui donnant enfuite la cuite & la confiftance des firops ordinaires, & ainfi fera fait le firop de Jujubes que vous ferrerez pour fes ufages.

Si l'on faifoit la décoction des medicamens ordonnés pour ce firop, fans avoir égard à la fubftance vifqueufe des femences, & fans bien fuivre l'ordre qui doit être obfervé dans la décoction; on pourroit la rendre fi vifqueufe que le firop qu'on en feroit ne feroit pas en état d'être long tems conservé: il fe conferveroit encore moins, & fa confiftance feroit moins reguliere, fi fuivant la coûtume des Anciens on y ajoûtoit la gomme tragacanth, puis trois dragmes de cette gomme feroit capable de donner à ce firop une confiftance de looch & qu'elle n'empêcheroit d'être tranfparant; mais fi l'on y procede fuivant ma méthode, la vertu des medicamens ne manquera pas de fe trouver dans ce firop qui aura même une confiftance fort louable.

On fera bouillir à petit feu l'orge mondé dans fix livres d'eau pendant une bonne demi heure dans un pot de terre verni, puis on y ajoûtera les Jujubes incifé, & on les y fera bouillir un bon quart d'heure, enfuite on y ajoûtera la regliffe ratiffée & écrafée, de capilaire incifé & les femences brifées, & leur ayant donné quelque bouillon on y ajoûtera les violettes nouvelles qu'on plongera dans la décoction, tirant en même tems le pot du feu, & lors que la décoction fera un peu refroidie on la coulera, & l'ayant clarifiée avec un blanc d'œuf parmi trois livres de bon fucre on les cuira à petit feu en confiftance de firop.

Ce firop foulage les perfonnes qui ont la tous feiche, qui font fujette à des défluctions fur les poulmons; car il apaife la pituite, en adoucit l'acrimonie & aide à l'expectoration; on le prend ordinairement feul dans un culier depuis demi once jufqu'à une once; mais on peut auffi le diffoudre dans les tizanes pectorales, dans les jujubes & dans les apozemes & les mêler dans les looch.

Sirop de fleurs de tuffilage fimples. Prenez pour la compofition de ce firop une livre & demie de fleurs de pas d'âne nouvelle, & les mettez dans un pot de terre verni au dedans, verfant par deffus neuf livres d'eau de fontaine bouillante, puis tenez le pot couvert en digeftion fur les cendres chaudes pendant douze heures, au bout defquelles vous donnerez quelques bouillons à l'infufion que vous coulerez & exprimerez enfuite, pour être reverfée dans le même pot fur pareille quantité de nouvelles fleurs de tuffilage les laiffant infufer enfemble, puis leur laiffant jetter quelques bouillons, coulant & exprimant le tout comme la premiere fois. Cela fait vous clarifierez la colature avec un blanc d'œuf parmi quatre livres de fucre fin, & la ferez cuire à petit feu à la maniere des firops.

Ayant une livre & demi de fleurs de tuffilage nouvelles dans un pot de terre verni en dedans, & étroit d'emboochure; on y verfera deffus neuf livres d'eau de fontaine bouillante, & ayant bien couvert le pot on le tiendra fur les cendres chaudes pendant douze heures, au bout defquelles on donnera quelques bouillons à l'infufion, on la coulera & on l'exprimera, & ayant mis une femblable quantité de nouvelles fleurs de tuffilage dans le même pot, on y verfera deffus la liqueur qu'on aura coulée; on recouvrira le pot, on le tiendra fur les cendres chaudes tout autant que la premiere fois, & ayant donné quelques bouillons à l'infufion & l'ayant coulée & exprimée on clarifiera la liqueur avec un blanc d'œuf parmi quatre livres de beau fucre, & on les fera cuire à petit feu jufqu'à la confiftance de firop.

Ce firop incife & détache la pituite vifqueufe de la trachée artere, & des poulmons d'où vient qu'il foulage beaucoup les afthmatiques, & ceux qui ont les conduits de la refpiration embaraffez; on le prend feul dans un cuillier par intervales loin des repas, depuis deux dragmes jufqu'à demi once; on le mêle auffi parmi loochs & les tifanes pectorales.

Sirop de tuffilage compofé. Pour faire ce firop il faut prendre 1° demi livre de racines de tuffilage 2° des feuilles & des fleurs de la même de chacune quatre poignées. 3°. deux poignées de capilaire de Montpelier 4°. une once de regliffe 5°. huit livres d'eau de fontaine, dans laquelle vous ferez cuire toutes ces parties fuivant les régles de la Pharmacie; coulant enfuite & clarifiant la colature avec un blanc d'œuf parmi cinq livres de fucre royal pour être cuite en confiftance de firop.

La diverfité de fubftance des fimples qui entrent dans la compofition de ce firop demandans des degrez differens de cuire; empêche qu'on ne puiffe les infufer ni les cuire enfemble en même tems, à moins qu'on ne veüille méprifer les principales regles de la Pharmacie qui nous enfeignent de commencer les infufions & les décoctions par les medicamens les plus folides, & parce qu'on ne peut cueillir en un même tems les racines, les fleurs & les feuilles de tuffilage, qui eft bafe de ce firop, & que cette plante pouffe les fleurs avant les feuilles: Il faut pour bien preparer ce firop cueillir les racines vers la fin de l'hyver, lors qu'elles font prêtes à pouffer leurs fleurs, & les feuilles lors qu'elles feront pouffées, & feicher les racines & les fleurs, & les garder jufqu'à ce que les feuilles foient en état, alors il faut bien écrafer les racines, les faire bouillir pendant demi heure dans huit livres d'eau, puis ayant ajoûté les feuilles incifé, & les ayant fait bouillir un quart d'heure parmi les racines on y joindra de regaliffe ratiffée & écrafée, le capilaire incifé & la fleur de tuffilage, & on leur donnera quelques petits bouillons, & on ôtera en même tems la décoction du feu, & on la

coulera & exprimera, lors qu'elle sera un peu refroidie; & aiant clarifié la liqueur avec un blanc d'œuf parmi cinq livres de beau sucre, on le cuira à petit feu jusqu'à la consistance de sirop, qui doit être un peu plus cuit que les sirops ordinaires, à cause de la viscosité des tussilages.

On peut attribuer à ce sirop les mêmes vertus qu'au précedent, & même il agit avec plus de force, à cause de la jonction des racines & des feüilles de tussilage, de la reglisse, & du capillaire: il est aussi un peu plus désagreable, & sa doze & ses usages sont à peu prés semblables.

Sirop pour les Asthmatiques. Pour composer ce sirop, ayez 1° deux onces d'orge mondé: 2° des racines de petasite, ou herbe aux teigneux, d'aunée, d'ache, de fenouil, de reglisse, des raisins de damas mondés de leurs pepins, de chacun une once & demi: 3° une douzaine de dattes mondées de leur noyaux: 4° de jujubes & des sebestes, de chacune une trentaine: 5° des feuilles de tussilage, de pulmonaire, de sommites d'hyssope, de marrube blanc, du capillaire de Montpellier, de chacune une poignée: 6° des grains ou semences d'anis de corton, de chacune demi once: 7° des fleurs de tussilages & de pieds de chat, de chacune demi poignée. Faite la décoction de toutes ces drogues dans neuf livres d'eau de fontaine, coulés & exprimez en la maniere ordinaire, puis clarifiés la colature avec un blanc d'œuf parmi cinq livres de sucre, & la faites cuire en consistence de sirop que vous materez par l'addition de six goutes d'huile d'anis, & deux goutes d'huile de canelle, distillées & incorporées avec du sucre en poudre; ainsi sera fait le sirop.

On fera boüillir pendant demi heure l'orge mondé dans 9 livres d'eau, puis aiant ajoûté les racines de petasité, d'aunée, d'ache, & de fenouil mondé & incisées, & les y aiant fait boüillir encore demi heure, on y joindra les dattes mondées de leurs noyaux & incisés avec les jujubes, les sebestes & les raisins de damas mondez de leurs pepins, aprés qu'ils auront boüilli parmi le reste environ un quart d heure, on y mettra les herbes incisées qu'on fera boüillir encore un quart d'heure, aprés quoi on ajoûtera la reglisse & les semances écrasées, le capillaire & les fleurs, & aprés quelques boüillons, on ôtera la decoction du feu, & on le coulera étant à demi; puis ayant clarifié la liqueur avec un blanc d'œuf parmi cinq livres de beau sucre, on les fera cuire à petit feu en consistance de sirop, & lors qu'il sera refroidi, on l'arromatisera avec sa gourse d'huile distillée d'anis & deux gouttes d'huile de canelle, incorporées avec environ une once & demi de sucre fin en poudre.

Ce sirop est fort propre pour incifer & détacher la pituite froide visqueuse & tenace de la poitrine & de toutes les parties qui servent à la respiration; il soulage les asthmatiques & ceux qui ont des toux inveterées, car il débouche les conduits & en fait sortir le flegme qui les embarrassoit. C'est un vrai baume pour la poitrine des vieillards, on en prend ordinairement une cueillerée à la fois à toutes heures de la nuit & du jour, loin des repas, & ou continuë, ou l'on en renouvelle l'usage suivant le besoin.

Ceux qui auront ce sirop & ceux de jujubes & de tussilage dans leur boutique se pourront passer de ceux de marrube, d'hyssope & de reglisse, dont je n'ai pas inseré ici la description, non plus que des sirops des fleurs de pieds de chat, & de rossolis, parce qu'on peut les préparer de même que celui de fleur de tussilage.

Sirop restaurant, ou de tortues. Prenez une livre de chair de tortuës de bois 2°. huit onces d'écrevisses de riviere 3°. d'orge mondé, de la chair de dattes & des raisins de damas de chacun deux onces 4°. des jujubes & des sebestes de chacune une douzaine 5°. une once de reglisse 6. des pignons & pistaches mondées, de la semence de carthame, de melon, de concombre, de citrouilles, des fleurs de nenufar & des violettes de chacune demi once, 7. de la semence de laictuë & de pavot blanc de chacune deux gros; faites artistement, la décoction de toutes ces drogues, & puis aprés l'avoir coulé avec un blanc d'œuf parmi trois livres de sucre rosat; faites cuire la colature en forme de sirop que vous aromariserez par le moyen de six gouttes d'huile d'anis distillée, incorporées avec une once de sucre en poudre.

On ne doit preparer ce sirop que dans le besoin, & pour l'usage particulier de quelque malade à cause qu'on ne peut pas le conserver longtems; ses vertus sont trop considerables & ses doses trop bien proportionnées pour ne pas meriter d'avoir une bonne place dans les descriptions des sirops.

On prendra la chair de tortuës des bois separée des os, de la peau & des entrailles; pour les écrevisses, on les lavera bien & on les mettra dans un pot de terre verni avec deux onces d'orge mondé, on y versera dessus six livres d'eau de fontaine, & ayant bien couvert le pot, on fera bouillir le tout sur un petit feu pendant deux heures, puis on y ajoûtera les fruits mondez & incisez, qu'on fera bouillir parmi le reste un quart d'heure ou environ, ensuite on y mettra les pignons, les pistaches & les semences écrasez, & aprés elles la reglisse & les fleurs de nenufar, & enfin celles de violettes, & leur ayant donné quelques bouillons, on ôtera le pot du feu, & lors que la décoction sera un peu refroidie on la coulera, & l'ayant clarifiée avec un blanc d'œuf parmi trois livres de sucre rosat; on les cuira en consistance de sirop que l'on aromatisera lors qu'il sera froid, en y mêlant six goutes d'huile distilée d'anis, incorporées avec environ une once de sucre fin en poudre.

Ce sirop est fort recommandé pour rétablir les personnes desséchées & attenuës par des longues maladies ou pour quelque fiévre lente; il soulage beaucoup les phtisiques, & sert à remettre ceux qui sont dans le marasme; car il humecte, il rafraichit & éteint la chaleur contre nature; on en use à la cuillier entre les repas, depuis demi once jusqu'à une once; l'usage en doit être long & assez frequent; on peut aussi les mêler dans des juleps ou dans des émulsions, comme on y mêleroit un autre sirop.

Sirop de Nenuphar. On choisira les seules parties blanches des fleurs de nenufar, on en pesera deux livres, & les ayant mises dans un pot de terre verni en dedans & étroit d'embouchure; on versera par dessus neuf livres d'eau bouillante, on plongera bien les fleurs dans l'eau, & ayant bien couvert le pot, on le tiendra sur les cendres chaudes pendant vint quatre heures, puis ayant

aysot donné quelque bouillon à l'infusion on la coulera, & on versera chaudement sur une nouvelle & pareille quantité de fleurs de nenufar, placées dans le même pot, & l'ayant couvert on réitereta l'infusion, les bouillons & le coulement, puis on clarificra la liqueur avec un blanc d'œuf parmi quatre livres de beau sucre, & on les cuira en consistance de sirop, en y ajoûtant sur la fin de la cuite de suc de grenade bien depuré ; ce sirop doit être un peu plus cuit que plusieurs autres pour empêcher que la visquosité de l'infusion ne le corrompe.

Ce sirop rafraichit & humecte beaucoup d'où vient qu'il est fort usité dans les fiévres tant continues qu'intermittantes ; il tempere la bile & apaise les douleurs de tête qui en proviennent ; il éteint la soif & les ardeurs de ce feu, & il ôte cette passion qui fait tant de ravage dans nos corps ; provoque un doux sommeil & remedie à la chaleur des reins, il incrasse les humeurs & en émousse l'acrimonie : On peut le donner seul depuis demi once jusqu'à une once & demi, mais on le dissout ordinairement dans des eaux distilées, dans des émulsions ou dans des décoctions en façon de julep.

Sirop de pommes simples. Prenez deux livres de suc épuré de pommes odoriferantes, & quatre livres de sucre fin en poudre, mettés-les dans un pot de terre verni sur un petit feu, les y tenant tant qu'ils soient bien unis ensemble & reduit en consistence de sirop, la préparation de ce sirop est semblable à celle du sirop du suc de citrons, ils peuvent aussi servir comme ci-dessus dit, de modelle pour plusieurs sirops simples qui ont pour base le suc de quelques fruits, comme sont ceux de cerises, d'épine vinete, de groseille de framboise de grenade, de verjus, & le reste dont je n'ai pas crû devoir mettre ici ses descriptions, il est aisé dans venir à bout puis qu'aiant le suc de pommes, il suffit de l'exposer au Soleil pour y être epuré, le verser ensuite par inclination & le filtrer, puis le mettre dans un vaisseau de terre verni en dedans sur un fort petit feu avec le double de son poids de sucre fin en poudre, les tenir jusqu'à ce qu'ils soient bien unis ensemble, & reduits en consistence de sirop, les pommes de renette doivent être en ceci préférées à toutes celles que nous voions à Paris.

On peut aussi preparer facilement un sirop de pommes sans feu, si aiant pelé les pommes on les coupe en roüelles assés minses, rejettant les pepins, & aiant mis à l'envers un petit tamis de crin neuf, dans un bassin creux d'argent ou de fayance, on couvre la toile du tamis de ces roüelles de pommes, si ensuite on couvre ces roüelles de sucre en poudre à la hauteur de leur épaisseur. Si on met sur le sucre en poudre de nouvelles roüelles, & si on continuë de stratifier ainsi en finissant par le sucre, jusqu'à ce qu'on ait assez emploié de roüelles de pommes ; car couvrant le tamis d'un autre plat ou bassin, & laissant le tout deux ou trois jours en un lieu frais, on trouvera au fond du bassin un sirop fort beau, fort agreable & de bonne consistence, ce sirop aiant été fait sans feu, n'a reçû aucune alteration, & se trouve doüé de toutes les bonnes qualités qu'on en doit esperer.

Ce sirop de pommes est fort cordial, & d'un bon usage, contre les palpitations de cœur, particulierement lors qu'elles sont causées par des vapeurs qui s'élevent de la rate ; il réjouit toutes les parties nobles, il étanche la soif, tempere l'ardeur des fiévres bilieuses ; on peut en user par intervalles à la cuiller, ou le mêler avec des décoctions ou d'autres liqueurs propres.

Sirop purgatif de Nerprun le Rhamnus Catharticus. Nommé aussi en François Nerprun, ou Bourg épine, & c'est un arbrisseau croissant d'ordinaire le long des haïes, qui a son tronc gros comme la jambe & quelquefois davantage, portant plusieurs branches épineuses, couvertes de feuilles semblables à celles du poirier ; ses baies sont de la grosseur des grains de genevrier bien nourris : elles sont premierement vertes, & deviennent aprés noires & luisantes en murillant, ce qui arrive proche le tems des vendanges ; ces baïes sont entassées & par petits bouquets, & ont au dedans quatre, cinq ou six grains longuets & triangulaires, leur suc est obscur, verdatre & un peu amer.

On prendra une bonne quantité de ces baïes lors qu'elles sont bien mures, on les mettra en marceration dans un pot de terre verni sur les cendres chaudes, pendant deux ou trois heures, les remuant de tems en tems avec une spatule de bois, afin qu'elles s'échaufent également par tout, puis les aiant exprimées, on prendra six livres de leur suc & quatre livres de beau sucre, & on le fera cuire ensemble à petit feu dans le même pot jusqu'à la consistance de sirop, que l'on tirera du feu, & l'aiant bien écumé & laissé refroidir, on l'aromatisera avec quatre goutes d'huile distillé de cannelle & autant de girofle incorporées avec une once & demi de sucre fin en poudre, puis on serrera le sirop dans un vaisseau de verre ou de fayance pour le besoin.

Ce sirop purge puissamment les serosités de toutes l'habitude du corps, on l'emploie dans les cachexies, & dans les maladies des jointures, mais particulierement pour la guerison des hidropisies aqueuses & des rhumatismes, sa dose ordinaire est depuis demi-once jusqu'à une once, on le prend seul à la cueillere, ou bien on le mêle parmi des decoctions ou d'autres liqueurs propres.

SOC.

SOCIETEZ. Il y a de trois sortes de Societez dans le negoce. La premiere est celle qui se fait entre deux, trois ou quatre personnes pour faire le commerce sous leurs noms collectifs, qui sont connus d'un chacun, c'est-à dire, que la raison de la societé est, sous les noms de Pierre, François, & Paul en compagnie.

La seconde, est celle qu'on apelle en commandite qui se fait entre deux personnes, dont l'une ne fait que mettre son argent dans la societé sans faire aucune fonction d'associé, & l'autre donne quelque fois son argent : mais toûjours son industrie pour faire sous son nom le commerce des marchandises dont ils sont convenus ensemble.

La troisiéme, est celle que l'on apelle anonime, c'est, à-dire, qui ne se fait sous aucun nom. Ceux qui font ces societés travaillent chacun de leur côté sous leurs noms particuliers, pour se rendre raison ensuite l'un à l'autre des profits, & pertes qu'ils ont fait dans leur negociation.

Condition d'une Societé Qui se contracte entre deux Marchands, & negocians, dont l'un porte de l'argent comptant pour son fond capital, & l'autre des Marchandises, & dettes actives contenuës dans l'inventaire qui doit preceder la societé, sont bien differentes de celles qui se font ordinairement entre deux negocians, qui en s'associant portent l'un à l'autre de l'argent comptant, comme il a été dit ci-dessus; c'est pourquoi il faut avoir diverses considerations: la premiere concerne la marchandise, & la seconde les dettes actives, à l'égard de la marchandise, la premiere chose que l'on doit considerer est le prix qu'elle peut valoir, en la reduisant sur le pied qu'elle vaudroit argent comptant, si celui à qui elle appartient la vouloit vendre à une personne qui ne l'acheteroit que pour gagner sur icelle, la raison en est, qu'il est juste & raisonnable que la marchandise qui est portée en la societé par celui à qui elle appartient de laquelle son fond capital est composé, produise du profit aussi bien que l'argent comptant qui est apporté par l'autre qui compose le sien.

La seconde consideration est, de sçavoir si à la fin de la societé la marchandise qui restera de celle qui aura été apportée par l'un des associez sera partagée entr'eux, suivant les parts & portions qu'ils auront dans ladite societé, ou bien si celui qui les a apportés doit les reprendre pour le prix mentioné dans son inventaire, ou bien suivant le prix qui sera pour lors arbitré à leur juste valeur, comme aiant pû diminuer de prix, pendant le tems que dure la societé. Il est necessaire de sçavoir ces choses, afin qu'il y ait un article dans l'acte des volontez des contractans, pour éviter les procez qui pourroient survenir dans la separation des associez, qui se fait bien souvent avant le tems porté par l'acte de societé; ainsi qu'il est arrivé plusieurs fois sur de pareilles questions.

Les negocians & marchands doivent sçavoir qu'il faut que toutes societez soient redigées par écrit par devant Notaires. Les societez entre negocians & marchands se font ordinairement sous signature privée, mais j'estime qu'il est mieux de les faire reconnoître par devant Notaire, pour deux raisons; la premiere parce que si aprés la dissolution de la societé il arrivoit quelque contestation entre les associez, heritiers ou aiant cause, l'acte de societé ne sera point sujet à reconnoissance, ni trouvé suspect de faux, on d'y avoir augmenté aucun article depuis la passation d'icelui: la seconde, parce qu'un acte sous signature privée n'est point susceptible d'hypoteque: ainsi l'acte de societé étant reconnu par devant Notaire, les associez auront hypoteque du jour de cette reconnoissance, sur tous les biens, meubles, & immeubles de l'un & de l'autre pour l'execution des conditions mentionnées dans ladite societé. Aprés que l'acte de societé aura été signé & reconnu pardevant Notaire (si bon semble aux associez) il doit s'en faire un extrait que les associez feront enregistrer au greffe de la jurisdiction consulaire s'il y en a aux lieux où se fera la societé, & le commerce convenu entre les associez, sinon en celui de l'hôtel commun de la ville, & s'il n'y en avoit point, au greffe de la jurisdiction Royalle ou de celle du Seigneur, pour être ledit extrait inseré dans un tableau exposé en lieu public. Il est necessaire que tous les marchands, & negocians sçachent la raison des societez pour plus grande sureté de leur commerce, & de l'exposition de leurs deniers sur la place, quand l'extrait sera registré au Greffe de la jurisdiction Consulaire Royale, du Seigneur, ou à l'hôtel cómun de la ville, & exposé en lieu public, afin que personne n'en prétende cause d'ignorance, & on connoitra ceux qui composent les societez, & à qui on aura affaire, ainsi personne ne sera deçû ni trompé, mais l'extrait de la societé doit être signé des associez, ou de ceux qui seront intervenus en l'acte, en vertu de procuration de leurs amis pour y consentir, & doit contenir, les noms, surnoms, qualitez, & demeures des associez, & s'il y avoit quelques clauses extraordinaires, & le tems qu'elle doit commencer & finir. Pour les autres conditions qui regardent le fond capital que chacun doit apporter en la societé, ni celles qui regardent les parts & portions qu'ils y ont, & autres conditions qui ne regardent point le public, il n'est pas necessaire qu'elles soient mises dans l'extrait n'étant pas raisonnables qu'elles soient connuës de tout le monde; mais si l'un des associez demeuroit à Lion pour le fait du commerce de la compagnie pour l'achat ou pour la vente de la marchandise, il faudroit aussi que l'extrait de la societé fut enregistré au Greffe de la conservation de Lion, la raison en est, qu'il faut que les stipulations qui regardent le public, soient connuës aux endroits où les Associez sont actuellement demeurans, afin que les negocians ne puissent pas être surpris dans leurs negociations, par le moien de la connoissance qu'ils auront du nombre des associez qui leur seront obligez & garans solidairement avec celui de la societé qui negociera avec eux, & des autres stipulations qui regardent le public. L'article parle encore de la publication de l'extrait au lieu qu'elle doit être seulement inserée dans le tableau, mais comme j'ay déja dit ci-devant, cela doit être entendu que l'extrait sera enregistré au Greffe, & inseré dans le tableau public, conformement à l'article deuxiéme ci-devant allegué, & que par ce moien étant public, c'est la même chose que si la societé étoit publiée à l'audience, & c'est ainsi que l'article doit être entendu; comme il a déja été dit ci dessus. Les associés doivent sçavoir que dans tous les actes qui se font par l'un des associez, pour emprunt, achat de marchandise, vente d'icelle & toute autre chose, quand il signe, par exemple, Pierre & Jacques & Compagnie, tous les Associez y sont obligez solidairement.

SOI

SOIF immoderée, est une secheresse si extrême, qu'elle oblige à boire incessament.

Elle tire son origine d'une cause interne ou externe, interne du ventricule, ou du foie, ou du cœur, ou des poulmons, ou de l'ésophage, ou d'une intemperie generalement chaude & seche, ou du suc salé & bilieux ou d'autres endroits; comme des reins, du bas ventre, ou du cerveau; ainsi que l'on le remarque en la phrenesie, en la manie, & en toutes ses violantes passions

Externes, par l'ardeur du soleil, par un grand travail, par le chagrin, par l'excez du vin & des viandes salées, & épicées; ou par une forte medecine

decine, ou par un poison, ou une piqueure de serpent, ou pour avoir beaucoup bû à la glace, ou pour avoir demeuré long-tems sans boire.

Si la soif est excitée par la bile, on s'en aperçoit à une amertume à la bouche, que si la salive est salée, ce sera une pituite de la même qualité: que si elle vient des poulmons, & du cœur on sent une petite fievre, on crache du sang, & on a peine à respirer.

Des reins, à tout moment il prend des envies d'urines.

Du foie, la couleur est pâle, & les urines jaunes. D'une obstruction au mesantere, plus on boit plus on est alteré. Le cours de ventre est continuel, & les matieres toûjours cruës.

La soif immoderée à un febricitant duquel le corps est extrêmement aride, est un sinistre presage.

Si la soif vient à cesser, que la fievre continuë, que la langue soit seche & noire, c'est une marque que la vertu sensitive s'éteint.

Ceux qui ont accoûtumé de boire la nuit, s'ils dorment aprés, leur est bon, mais au contraire ils deviennent hydropiques ou meurent subitement.

De souffrir la soif en se mettant au lit, on s'en porte beaucoup mieux le lendemain.

Qui souffre volontiers la soif est fort & vigoureux.

Qui aura pris medecine, & qui boira avant qu'elle ait operé, ne manquera pas de vomir.

Pour guerir la soif, qui derivera de l'obstruction du mesantere, on n'aura qu'à boire à jeun pendant plusieurs jours d'une tisanne aperitive, & faire boire les marins de bonne eau pure à celle qui proviendra des reins.

A celle qui sera causée, soit par le poison, ou par une piqueure venimeuse, ou soit par des choses salées & poivrées, ou par un remede violent on procurera d'abord le vomissement, on donnera ensuite des cordiaux, on fera user des sirops de limons, ou de groseilles, de grenades d'épines vinettes, de petit lait, on l'on fera boire de la tisanne de chicorée, d'ozeille, de nenuphar, & prendre de la casse dans la decoction de tamarins.

A celle d'une pituite salée & pourrie, on purgera avec le catholicon double, ou le diaphenic, ou de la confection hamech, on fera user de tisanne d'orge, avec de crême de tartre, ou de l'esprit de souffre.

A celle qui viendra des poulmons au cœur & de l'ésophage.

A la campagne, machés les feuilles de l'alleluia, qui est une espece de trufe aigrelets où les feuilles de l'espine vinette qui sont aigrelettes aussi, ou l'écorce d'amaradulcis, qui est le solanum lignosum de quelques herboristes, mais n'avallés pas la salive, que cette écorce vous fera venir dans la bouche, ou enfin les racines recentes du polypode; nommément de celui qui vient à la racine des chesnes, qui est estimée le meilleur, ses racines ont le goût du reglisse, & font venir l'eau à la bouche: vous me direz que je prends tous les hommes pour des herboristes, & je vous réponds que je voudrois bien que tous les hommes le fussent en effet, parce qu'ils se délivreroient à peu de frais de quantité de maux qu'il souffrent.

Soif extraordinaire. Si vous êtes fort échaufé, & ensuite grandement alteré, sechez vous premierement, prenez une chemise bien chaude, encore que vous ne fussiés que moite; chauffés-vous ensuite, à la faveur d'un feu clair, où le vent ne donne point, beuvez enfin deux ou trois doigts de vin pur, mais du meilleur, qui ne soit point beaucoup frais, & gardez vous de l'eau fraîche, de peur de quelque accident fâcheux.

La langue se trouvant chargée de quelque pituite salée, raclés-là avec un cuillier d'argent, si vous n'en avez point, prenez un linge net & rude, avec lequel vous la froterés, & si vous n'avez pas beaucoup de peine à vomir, mêlez un peu d'huile d'olive avec une écuellée d'eau tiede que vous mélerés pour provoquer le vomissement & pour vous décharger ainsi l'estomach de l'humeur qui cause la soif.

Vous pouvez aussi étant extraordinairement alteré, vous rinser la bouche avec du vin un peu aspre; ou avec de l'oxicrat, que vous ferés en versant une cuillerée d'excellent vinaigre dans un verre où il y ait six ou sept cuillerées d'eau fraische, ou avec du suc d'ozeille, si ce n'est que vous aimiez mieux rouler dans vôtre bouche l'os qui est dans la tête des carpes, ou celui, qui se trouve dans la tête des limaces.

Pour ôter la soif qui est procedée de la chaleur, il faut tenir en la bouche du cristal, du corail, d'argent, du sucre blanc ou un caillou qui a un peu demeuré dedans l'eau froide de fontaine. Le julep de roses, de violettes avec eau, la racine de regalisse tirée recemment de terre, & mangée ou beüe avec eau, apaise la soif, les veilles éteignent cette même soif, comme le dormir; celle qui vient de siccités, il est bon aussi de se laver la bouche de l'eau froide; les figues nouvelles ôtent la soif & refroidissent la chaleur, les noyaux de noix de pain, les feuilles de pourpier mises sous la langue, les fraises, poires, prunes, cerises, les grains de grenades, les laictues & semences de concombres servent à ce même effet & pain trempé dans eau froide & pris avec du vin, sert contre la soif. Le vin se refroidit, si on le met en l'eau froide avec le pot ou vaisseau, si l'on met du pain rosti en de l'eau de fontaine tres-froide, sur lequel tiré de là, l'on mette du vin, & on le boit en cette maniere, changeant souvent l'eau.

Soif, contre la soif de la fievre tierce. Faites tremper en vin blanc de la racine de parelle que l'on trouve à la teste des carpes, ou des feuilles d'oacille ronde, ou une piece d'argent ou d'or, ou une pierre de Limaçon; ou un fragment de cristal souvent trempé en eau, ou feuilles de pourpier ou de joubarbe ou graines pelées de concombre.

SOL

Des obligations des SOLDATS, s'ils ne sont fidelles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens ils sont en danger de le perdre, car David dit *Nisi Dominus ædificaverit domum in vanum laboraverunt qui ædificant eam*; qu'ils prennent donc garde.

1. Si non contens de leur solde ils ont fait des violences & des concussions contre la deffense expresse de l'Evangile; c'est à dire, comme l'explique un Pere des premiers siecles, s'ils n'ont pas observé les reglemens militaires, & si par des violences extrêmes ils ont ravi le bien de leur prochain

prochain ; s'ils ont cherché des pretextes pour colorer leurs pilleries & pour arracher le bien aux innocens. *Luc 3. Ferrandus Carthaginensis, Ecclesia Diaconus.*

2. S'ils ont consideré que le courage & la force qui les a portez d'embrasser cette profession est un don de Dieu, & que par consequent c'est un crime tres énorme de se servir de ses graces contre lui-même, & de les employer à violer ses Commandemens & à détruire sa gloire. *Sancti August. Epist.* 205.

3. S'ils ont toûjours été soumis aux Commandans, s'ils leur ont gardé une fidelité inviolable & exempte de tout soupçon d'intelligence avec les ennemis, s'ils leur ont porté du respect, & enfin s'ils ont executé leurs ordres ponctuellement. *S. Thom. 2. 2. q. 100. art. 6. in corp.*

4. Si dans la guerre ils ont mal-traité même dans le païs ennemi les Prêtres, les Religieux, les vieillards, les femmes, les enfans & tous ceux qui étoient sans deffense, ou s'ils ont tué les ennemis de l'Etat par un esprit de vangeance, & par la seule volonté de répandre le sang humain, & non par la necessité d'une juste deffense, n'y ayant que cette raison qui puisse excuser un Chrétien quand il verse le sang de son ennemi; il faut repousser la force par la force ; mais il faut avoir de l'humanité pour celui qui cede à la victoire, particulierement lors que le repos public ne periclite point. *S. August. Epist.* 20.

5. S'ils ont porté les armes en faveur d'un parti notoirement injuste ou contre la gloire de Dieu & l'interêt de l'Eglise. Il vous est permis dit saint Augustin, de prendre les armes en suivant les commandemens de vôtre Prince, quoi qu'impie & sacrilege, pourvû que la justice de la cause ne vous soit pas manifeste. *S. Augustin. lib. 22. contra Faustum cap. 15. & inc. 23. q. 1. 6. c.*

6. S'ils se sont laissez emporter au peché de la chair & à la débauche ; c'est une chose honteuse dit S. Augustin, qu'un homme invincible à tout autre homme se laisse emporter à une passion si basse, & que le vin terrasse celui que l'épée n'a jamais pû abatre. *S. August. epist.* 205.

7. Si étant obligez d'observer les Ordonnances du Prince pour leurs subsistances, ils ont éxigé de leurs hôtes quantité d'autres choses à quoi ils n'étoient pas tenus, étant par consequent obligez à la restitution de ce qu'ils se sont fait donner de plus qu'il ne leur étoit ordonné. *Ordonn. de Blois art.* 295.

8. S'ils ont servi de passe-volans, & s'ils ont prêté ou changé leurs noms. *Ordonn. de Blois art.* 108.

S'ils ont pris des chevaux ou des charettes des Fermiers pour porter leur bagage par force & contre leur volonté & sans payer, ils sont obligez à la restitution des dommages & interêts. *Ordonn. d'Orleans art.* 111.

10. Si dans la route en campagne ou dans leurs garnisons ils ont vécu en soldats veritablement Chrétiens, en fuyant les vices ordinaires aux gens de guerre, comme l'oisiveté qu'on peut apeler la mere de tous les vices, le mansonge, les parjures, les blasphêmes, la gourmandise, les jeux de hazard, & le peché que S. Paul dit qu'on n'oseroit nommer. La principale loüange d'un soldat Chrêtien dit S. Charles, est d'être plein de pieté, & de rendre à Dieu ce qu'il doit; & il deffend aux Confesseurs de les absoudre tandis qu'ils persevereront dans ces pechez. *C. Mediol. 6. tit. Christianorum militum disciplina.*

11. Si avant que d'aler au combat, la qualité qu'ils portent de Chrêtien leur est venue en pensée, & s'ils s'y sont disposez comme à des occasions où leur vie est en tres grand peril. *Ferrandus suprà.*

12. S'ils ne se sont pas contentés du logis qui leur avoit été marqué, & ont été vivre dans ceux de leurs compagnons, où ont souffert que d'autres vinssent chez eux ; ils sont en ce cas obligez solidairement à toute la dépense qui s'y est faite en leur consideration. *Henry III.* 1570 *art.* 4.

SOM

SOMMEIL, est une suspension des sens, tant interieurs qu'exterieurs, ordonné pour le repos & le salut de tous les animaux ; ainsi pendant le sommeil les sens sont tellement arrêtez qu'ils ne peuvent exercer leurs fonctions à cause des vapeurs élevées de l'estomac au cerveau qui ferme les conduits & l'esprit animal.

SOMMELIER d'une Maison a la garde toute la vaisselle d'or & d'argent qu'on lui met entre les mains, du linge de table, de la batterie d'office & de tous les ustanciles. Voyez le mot de Maître d'hôtel auquel il doit du tout rendre bon compte ; il a aussi le soin du pain, il le doit bien recevoir du boulanger, le distribuer suivant les ordres du maître d'Hôtel, & prendre garde qu'il ne s'en fasse aucun dégat : On lui donne encore la clef de la cave, a soin & rend compte de chacune des pieces de vin dont il a la direction, & en fait la distribution à ceux à qui il est ordonné, ce qui se pratique ainsi, par exemple un muid de vin doit tenir deux cens quatre vingts pintes, & par la distribution il n'en doit rendre compte que de deux cens soixante pintes, ou de deux cens soixante-cinq tout au plus, à cause qu'il est distribué par petites mesures & à cause de la lie, & par-là on ne le peut tromper, ny lui en rien faire passer au Maître d'hôtel ; il doit aussi sçavoir faire toutes sortes de confitures seches & liquides, compotes, crêmes, biscuits, masse-pains, sirops, eaux & liqueurs ; c'est à lui à mettre le couvert, à bien rincer où faire rincer les verres, & de prendre garde à ce que l'eau destinée pour boire soit toûjours bonne, bien propre & bien nette : Enfin ayant la charge de la vaisselle d'or & d'argent il doit la bien faire nettoyer soir & matin, la compter tous les jours & la faire serrer, & s'il en manque quelque piéce il faut qu'il en avertisse aussi-tôt, afin d'en faire faire la perquisition necessaire.

L'Officier ne peut pretendre que les gages dont il est convenu en entrant avec le Seigneur, ou son Maître d'hôtel. Quant à ses droits & profits, c'est le treiziéme du pain qui lui est dû par le boulanger qui en fournit la maison ; mais cependant en lui faisant faire son devoir, & en tenant la main à ce que le pain soit du poids & de la qualité requise, suivant le marché fait avec lui ; il lui apartient encore les lies & les futailles du vin consommé & dont il a fait la distribution. Voila tout ce que sans faire tort au Seigneur, il peut legitimement pretendre, & ce qu'on ne lui peut aussi legitimement refuser, attendu que c'est même en quelque façon l'interêt du

du Seigneur, & que cela est attribué à un Officier pour l'aider à subvenir à ses dépenses particulieres, & qui l'oblige pour peu qu'il soit honnête-homme, à faire toutes choses dans l'équité, & à ne songer qu'à bien servir & à faire le profit du Seigneur.

SON

LE SONGE est ce qui aparoit en dormant, non pas par a fonction de la vuë mais par l'imagination ou plûtôt c'est une vision, qui pendant le sommeil se represente aux sens interieurs; il y en a de deux sortes, de naturels & de divins.

De naturels par des constitutions, les passions & les actions journalieres, les uns rendent content, joyeux & dispos, les autres triste, mélancolique, rêveur, chagrin & inquiet; la plûpart desquels viennent des choses qu'on a faites & pensé pendant le jour, qui font que l'ame lors que l'on sommeille retenant encore quelque peu de son aplication se les represente, & à cause qu'elle n'agit que par les organes qui sont empéchées; elle ne les void que confusément & en désordre; il faut ajoûter à cela qu'il y a plusieurs viandes qui rendent le dormir facheux par des mauvais songes; comme sont les legumes & les viandes grossieres & indigestes, particulierement la chair du sanglier, de vieux liévres, de bœuf, de vache, d'hoye, de canards & d'autres semblables, & celles de facile digestion, fait des effets tout opposés suivant aussi que l'on aura passé le jour en des entretiens agreables ou tristes, donnera matiere aux sens communs, à des bons ou des mauvais songes.

Pour l'égard de leurs significations l'on blâmera ceux qui en font une science ridicule, excepté de quelques conjectures qu'on en peut tirer de la santé ou de la maladie; ainsi ceux qui songent ordinairement au feu, aux querelles & à la guerre ont sans doute abondance de bile.

La mélancolie se marque dans nôtre temperament par toutes les choses tristes & lugubres, la pituite par l'eau, les pluies, la pêche & les rivieres. On reconnoît l'excexdu sang par la vision des objets rouges & trop éclatans. Cette conjecture donne même quelque connoissance des vices ou des vertus qui ont leur premiere source dans la complexion du corps, quoi qu'absolument elles dépendent de l'ame; c'est pourquoi si l'on songe souvent une même chose il n'y a point de doute que ce ne soit le temperament; mais si elle ne se represente qu'une fois, on ne peut dire que cela reste plûtôt des occupations du jour qu'il ne vient des humeurs, ainsi vivant sobrement, & se couchant avec de bonnes & pieuses pensées, on ne peut que l'on ne fasse de bons songes.

Sous les divins l'on comprend ceux qui viennent de Dieu par l'entremise des Anges, qui sont les seules causes de nos songes; c'est pourquoi ce seroit une erreur de ne pas croire qu'il y en a qui nous sont revelés pour nous donner des avis de ce qui peut arriver de bon ou de mauvais, l'Ecriture sainte & les histoires le persuadent assez.

SOU

SOUCHET, Ital. *Cipero*, Esp. *Lancia de olor surcia Avellanda*, Allem. *Wildegalgan*.

QUALITEZ, Il est chaud & sec mediocrement.

DESCR. Souchet, Il a les feuilles aprochantes de celles du pourreau mais moins longues, plus étroites, plus menuës, sa tige est haute d'une coudée & quelquefois davantage, quelquefois triangulaire, quelquefois quadrangulaire; la nouvelle est blanche comme celle des joncs, les feuilles de la cime sont beaucoup plus petites rangées autour en étoiles, parmi lesquelles sortent certains petits épics où est la graine, ses racines sont noires semblables à des olives, & quelquefois longuettes, ameres & d'odeur aromatique qui servent dans la Medecine.

LIEU, Le meilleur vient de Syrie & d'Alexandrie, il croît dans les marais.

PROPR. Il fortifie, il resserre & est aperitif; les racines cuites dans l'eau étant bûës provoquent l'urine & les mois, servent à l'hydropisie & à la pierre, leurs parfums guérit les froidure & l'opilation du foye.

SOUCY, Ital. *Fior di ogni Mese*, Allem. *Ringelblumen*.

QUALITEZ, Il est ch. au 2. D.

DESCR. Souci, cette plante est trop connuë d'un chacun pour en faire une exacte description qui seroit inutile.

LIEU, Elle se trouve par tout, & particulierement dans les jardins; elle fleurit en May & durant tout l'Eté.

PROPR. La fleur fortifie le cœur, resiste au venin, aux fiévres pestilentielles; en quelque façon qu'on la prenne, prise en breuvage avec du vin provoque les mois, son parfum fait sortir l'arriere-faix, ses herbes sont plus chaudes mangées en potage; une once de son suc avec une once de poudre de vers de terre guerit la jaunisse; l'eau de la plante distilée lors qu'elle est en fleur est bonne contre la rougeur & inflammations des yeux, si on en met dedans ou dessus; il est plus propre au dehors du corps qu'au dedans, les fleurs & les feuilles sont saines en salades & dans les bouillons.

SOUCI de Marais, Allem. *Dotterblum*.

DESCR. Souci de marais c'est une espece de tussilage, il a les feuilles semblables à celles du tremble quoi que plus grandes, & aprochant celles de la tussilage, à la reserve qu'elles ne sont pas si anguleuses ny si blanches au revers; sa tige est haute d'un pied ou environ, produisant force branches qui ont à la cime de grandes fleurs dorées faites comme des roses, sa racine est blanche & un peu amere.

LIEU, Elle vient dans les valons auprés des eaux courantes, & fleurit au Printems au mois d'Avril.

PROPR. On croit qu'elle a les mêmes vertus que la tussilage.

Vertu du souci. Le jus de souci mêlé avec bien peu de vin ou vinaigre tiede, est souverain pour apaiser l'extrême douleur de la tête & des dents; si l'on en use en forme de lavement; ce jus bu à la quantité d'une once avec le poids d'un écu, de la poudre de vers de terre preparez guérit la

I

jaunisse; on dit que manger souvent des feuilles de souci fait bonne vuë, l'eau distilée des feuilles, instilée dedans les yeux, ou linges trempez en icelle & apliqués sur iceux, guérit la rougeur des yeux, la poudre des feuilles desséichée, mise dedans la cavité de la dent guérit la douleur.

Le jus de la fleur beu à la quantité de deux onces, au commencement de la fiévre pestilentielle guérit de la peste, moyennant que le malade aprés avoir beu de ce jus se couche incontinent & se fasse suer bien couvert dans un lit; c'est aussi un bon remede aux fiévres carres.

SOULIERS *de grande durée, & qui ne se gâtent point.* Albert enseigne pour le grand profit d'un ménager que pour avoir de fort bons souliers, & je dirois volontiers qui ne se gâteront jamais; faites les faire de cuir d'âne, & d'icelle partie du dos sur laquelle il porte les charges; car ils ne se gâteront ny par la longitude du tems, ny pour cheminer sur les pierres ou sur les épines; si est-ce toutefois qu'avec le long-tems ils s'endurcissent si fort qu'on ne s'en peut servir comme il a écrit.

On en fait avec le cuir ordinaire de bœuf ou de vache preparé avec certains huiles dans le Diocese de Gal, qui est d'une grande durée; mais ces sortes de souliers ne veulent être dans les eaux ny dans les boües.

SOURIS V. Rat.

SPH

SPHONDILION, Ital. *Spondilio.*

Descr. Le Sphondilium est une herbe qui a les feuilles en quelque façon semblables à celles de plane & du panax; sa tige est haute d'une coudée comme celle du fenoüil; au sommet il y a trois ou quatre bouquets où il y a sa graine double semblable à celle du Seseli, un peu plus large, plus blanche & plus pailleuse & de mauvaise odeur, ses fleurs sont blanches, sa racine est comme celle du raifort.

Lieu, Il croit és lieux marécageux & aquatiques.

Propr. La graine du sphondilium prise en breuvage évacuë le phlegme par le bas, elle guérit aussi ceux qui ont le foye mal disposé, la jaunisse, ceux qui ne peuvent respirer que la tête droite, le haut mal & la suffocation de matrice, étant apliquée avec de la ruë, elle reprime les dartres ou feu volages; le suc de ses fleurs fraiches est singulier aux oreilles ulcerées; elle a beaucoup d'autres vertus.

SQU

SQUILLE, Sripoulle ou Oignon marin, Ital. *Scilla ou Squilla*, Esp. *Cebala Albarana*, Allem. *Merzwibel.*

Qualitez, ch. au 2. D.

Descr. Squille, elle a les feuilles comme l'Aloës mais non pas si grosses; sa tige est haute d'une coudée & demi, ses fleurs purpurines.

Lieu, Elle naît sur le bord de la mer, & fleurit au mois de Juin.

Propr. Elle est aiguë & corrosive, c'est pourquoi on enveloppe la racine de pâte ou de terre grasse, & on la fait cuite au four pour s'en servir; on la met ensuite dans les Medecines qu'on fait pour provoquer l'urine, pour vomir & pour la foiblesse d'estomac. Le vinaigre de squille ou l'oximel scilletic, en prenant tous les jours un peu fait bon estomac, bonne halaine, bonne vuë, & preserve de toutes sortes de ventositez; il fait bon visage, tient le ventre libre; il sert au mal caduc, à la goute, aux duretez du foye & de la ratte, à l'apoplexie & à la pierre; l'eau distillée mêlée dans l'amorce tue les rats.

SQUINANCIE. *remede Chimique.* Sel de Saturne en gargarisme, un scrupule dans huit onces de liqueur apropriée.

Cristal mineral, La dose est depuis huit grains jusques à une dragme.

Alum en gargarisme. Une dragme sur huit onces de liqueur apropriée.

Esprit de vitriol d'Alun, La dose est depuis quatre jusques à huit goutes.

Corail preparé, La dose est depuis dix grains jusqu'à une dragme.

Autre remede pour la esquinancie. Faut prendre un nid entier d'hirondelle cuit en vin blanc, & avec huile de camomille & d'amandes douces, en faire cataplâme pour apliquer sur le gozier, ou boire incontinent le poids d'un écu de poudre de dent de sanglier avec eau de chardon-benit, ou toucher le lieu malade avec le liniment fait d'huile de lin & poudre de dent de sanglier, en apliquer sur le lieu cataplâme de fiante de jeune garçon de bonne habitude, nourri l'espace de trois jours de lupin avec pain bien cuit, contenant bien peu de levain & de sel, & pour son boire de vin clairet, sans autres viandes ny breuvages; ajoûtantant à ladite fiante égale quantité de miel. Voyez dans le premier Tome dans la partie E, Esquinance.

STE

STECADOS, Ital. *Stecade*, Esp. *Cantu sso*, Allem. *Stœaskraut.*

Qualitez, ch. & sec. au 1. D.

Descr. Stecados, elle ressemble extrêmement à la lavande, ses feuilles sont grosses, longuettes & blanches; elle jette d'une seule racine plusieurs branches qui sont dures comme du bois; ses fleurs sont semblables à celles du thim, elles viennent en petites têtes longuettes en forme d'épi & couleur bleuë.

Lieu, Elle a pris son nom des Isles Stechades qui sont auprés de Marseille où elle vient abondamment, la meilleure vient d'Arabie, elle fleurit en May & Juin.

Propr. Elle est amere au goût & un peu astringente, elle a la force de désopiler & de netoïer, & de fortifier toutes les parties du corps, on la met dans les antidotes; elle purge la bile & le phlegme, elle purifie le cerveau & tous les sens & les fortifie; elle est bonne contre toutes les maladies froides, & au mal caduc avec du vinaigre scilitique; il n'en faut gueres donner aux bilieux car elle les tourmente.

STECHAS, Sa décoction, sirop ou eau distilée conforte le cerveau & la memoire, delivre les opilations du foye & poulmons, ceux qui sont bilieux n'en doivent user, parce qu'il les trouble grandement, fait vomir, altere beaucoup, & aporte une grande chaleur par tout le corps.

STERNUATOIRES. Remedes tirés de chimie pour se procurer le moien d'éternuer
1. Tabac en poudre grossiere.
2. Betoine en poudre grossiere.
3. Sauge en poudre grossiere.
4. Racine d'ellebore blanc en poudre grossiere.
5. Esprit volatile de sel armoniac.
6. Esprit volatile huileux aromatique.
7. Eau de la Reine d'hongrie.
8. Eau de vie.
9. Esprit de vin.
10 Girofle en poudre grossiere.
11 Eau d'arquebusade.

SUC

SUCRE. Pour la facilité & perfection de toutes les liqueurs, j'ai crû qu'il étoit necessaire d'expliquer ici comment il faut clarifier les sucres, & c'est ainsi que cela se doit faire, & que je l'ai toûjours pratiqué. Dans une poèle à confiture, mettez une pinte ou trois chopines d'eau avec un blanc d'œuf que vous foüetterez à froid, afin qu'il se mêle bien avec ladite eau, vous prendrez ensuite six livres de sucre, ou castonade, mais plûtôt le premier que le dernier, parce que plus le sucre est fin & beau, plus le Rossoli ou autres liqueurs est bonne & belle: vous le romprez par morceaux & le mettrez dans ladite eau sur le feu, le ferez fondre & boüillir en passant de fois à autre l'écumoire au fond de la poèle jusqu'à ce qu'il soit fondu, afin qu'il ne s'attache pas: & lors qu'il voudra monter vous l'éteindrez de tems en tems avec un peu d'eau jusqu'à la concurrence de trois chopines ou deux pintes que vous consommerez ainsi à diverses fois pour l'éteindre, cela fait & aiant bouilli quelques bouillons, vous l'ôterez de dessus le feu, & le passerez à travers d'une étamine ou d'une serviette moüillée dans une terrine, puis vous vous en servirez quand vous voudrez, à faire vos liqueurs, & si vous voulés clarifier une plus grande quantité, vous y mettrez deux blancs d'œufs, & de l'eau à proportion.

SUR

SURDITE'. Prenez de sauge blanche & la faite bouillir en vin blanc à la diminution de la moitié plus, recevez en la vapeur chaude avec un petit entonnoir par l'oreille, & ce continuez, & sans faute l'ouïe retournera aussi bonne que devant.

Un autre remede, prenez fiel de liévre, & lait de femme, & étant mélez, mettez le chaud dans l'oreille avec du coton, & gueriré s.

SUD

SUDORIFIQUE. Remede de chimie pour faire suer.

Or fulminant, la dose est depuis deux jusques à six grains.

Teinture de Lune, la dose est depuis six jusques à seize goutes.

Teinture de Mars fuée par le sel armoniac, la dose est depuis quatre goutes jusqu'à vingt.

Esprit ardent de Saturne, la dose est depuis huit jusques à seize goutes.

Antimoine diaphoretique, la dose est depuis six jusques à trente grains.

Bezoard mineral, la doze est depuis six jusques à vingt grains.

Sel armoniac & sel de tartre donné separement & immediatement l'un aprés l'autre, la dose est depuis quatre jusques à 10. grains de chacun.

Esprit de têté d'homme, la dose est depuis quatre jusques à vingt quatre goutes.

Elixir anticpileptique, la dose est depuis quatre jusques à vingt goutes.

Esprit volatile de sel armoniac, la dose est depuis six jusques à vingt goutes.

Veronique en decoction.

Eau de chardon benit & de melisse, la dose est depuis deux jusques à six onces.

Extraits de melisse & de chardon benit, la dose est depuis un scrupule jusques à une dragme.

Sels de chardon benit & de melisse, la dose est depuis dix grains jusques à un scrupule.

Sels volatiles de tartre, de vipere, de crane humain, de sang humain, d'urine, de cheveux, de corne de cerf, d'ivoires, la dose est depuis six jusques à trente goutes.

Poudre vipere, la dose est depuis quatre jusques à trente grains.

Bezoard animal, la dose est depuis quatre jusques à vingt grains.

Teinture d'Antimoine, la dose est depuis quatre goutes jusques à vingt.

Eau des trois noix, la dose est depuis une once jusques à sept.

Æthiops mineralis, la dose est depuis deux grains jusques à douze.

Mercure precipité noir, la doze est depuis douze grains jusques à demi dragme.

Mercure precipité rouge sans addition, la dose est depuis deux grains jusques à six.

Extrait de noix, la dose est depuis un scrupule jusques à une dragme.

Sel volatile huileux aromatique, la dose est depuis six gouttes jusques à vingt.

Esprit volatile huileux aromatique, la dose est depuis six goutes jusques à vingt.

Eau sudorifique de vipere, la dose est depuis une dragme jusques à demi once.

Resine de succin, la dose est depuis six grains jusques à quinze.

Ens veneris, la dose est depuis six grains jusques à un scrupule.

Stomachique de Poterius, la dose est depuis six grains jusques à trente.

Oliban, la dose est depuis un scrupule jusques à une dragme.

SUP.

SUPERIEURS *Des Religieux & Religieuses.*

1. S'ils ont fait des établissemens dans les Dioceses, sans la permission de l'Evêque Diocesain; ce qui est contre l'esprit de l'Eglise qui est renfermée, & réunie dans la personne de l'Evêque.

2. S'ils ont bâti de nouvelles maisons pour fuïr l'obéïssance qu'ils sont obligés de rendre par leur vœux, & avoir lieu d'être Superieur, afin d'y commander, ce qui est la ruine de la vie Religieuse, parce qu'elle ne se doit conduire que par l'esprit de charité & d'humilité dont toutes les personnes qui veulent dominer sont toûjours trés

éloigné, parce qu'il arrive presque toujours que le fond manque pour achever l'entreprise, & que la maison a necessiré de tout : parce qu'on ne trouve pas des sujets pour remplir dignement les offices d'une si grande multitude de maisons.

3. Si pour avoir la gloire de se dire fondateur de l'Ordre, ils ont inventés de nouvelles Religions, & fait de nouvelles Regles : car outre que cette vanité est d'autant plus criminelle, qu'elle est tirée d'un état tout d'humilité ; cette innonbrable diversité de Religions est onereuse à l'Eglise, & contre son intention, qui ordonne que ceux qui voudront se retirer du siecle, embrassent un des ordres déja établis, & qu'elle a approuvés.

4° Si pour se faire élire Superieur, ou pour entrer en quelqu'autre charge, on a mandié par argent, par faveur, ou par brigue, les suffrages des vocaux ; & si dans cette veüe on a fait des bassesses & des lâchetés, comme de ne pas reprendre les défauts des Religieux, mais les tolerer pour s'attirer les esprits & ne les pas fâcher ; & si ceux qui ont droit de suffrages s'y sont portés par quelque motif humain & par quelque interêt temporel, sans avoir égard au bien de toute la Congregation, & de la Communauté, & sans considerer si celui qu'ils choisissent, a les qualités d'un bon Superieur, & digne d'en remplir la charge, pour travailler en même tems à son salut, & à celui de ses freres, s'il est discret, s'il est humble, s'il est doux, s'il a de la vigueur, s'il cherche le profit de ses freres & non le commandement ; comme dit le grand saint Gregoire.

5° S'ils ont passé de leur Monastere à un autre pour y avoir quelque dignité, ou quelque office, ou pour quelqu'autre raison non canonique ; l'Eglise ne permet ce passage que pour vivre dans une observance plus étroite : si la maison est d'un autre ordre ou plus dans la discipline & dans l'esprit de la regle, si s'est une maison du même ordre.

6. Si le Superieur d'un Monastere sollicite la Superiorité d'un autre conjointement avec la sienne, cette multiplicité n'étant pas moins contraire au saint Canon, que la pluralité des Benefices, & étant également impossible qu'une même personne soit Superieur de deux maisons, qu'un même soit religieux en plusieurs Monasteres.

7° Si le Superieur se regarde comme le Ministre de Jesus-Christ & le dispensateur de ses Misteres, s'est de s'étudier à ne rien commander qui soit contraire à la volonté de Dieu & à ses Commendemens de peur d'être condamné comme un mauvais dispensateur.

8° Si le Superieur met dans les Offices des Religieux d'une vie exemplaire, & d'une vertu éprouvée, & qui ait les qualités propres à chaque Offices.

A la porte un Religieux affable pour répondre à ceux de dehors, & agissant pour avertir le Superieur quand quelques étrangers desirent parler à un Religieux, soigneux d'ouvrir & de fermer la porte dans le tems prescrit par la regle, & de prendre les clefs des mains du Superieur, ou de celui qu'il ordonne, & les lui remettre : s'il a mis un Celerier sobre, doux, humble, actif, & point prodigue, soigneux pour serrer, & fidele dans la distribution du necessaire à chaque Religieux, & qui ne donne sujet de plainte à personne; s'il a mis la boulangerie à un Religieux vigilant pour ne laisser dissiper la farine, grain, & pain. Pareillement à la cuisine, mais sur tout à l'Infirmerie un qui ait assés de charité, pour suporter les mauvaises humeurs des malades, & compatir à leurs infirmités, & assés de soin & de capacité pour leur rendre les assistances spirituelles & corporelles.

9° Si le Superieur a soin que tous les lieux du Monastere soient reguliers; qu'il ait un cloître, un dortoir, un refectoir, un chapitre, & s'il pourvoit à ce que ni le vivre, ni le vêtement ne manque point, afin que les Religieux n'étant point embarrassés du necessaire, s'apliquent avec plus de facilité au service de Dieu.

10. Si les Superieurs ont corrigé & puni, selon qu'il est porté dans la regle & dans les constitutions, les Religieux scandaleux & désobéissans.

11. Si les Religieux avoient l'âge necessaire lors de leur profession, afin de connoître la sublimité & les obligations de la vie Religieuse, que l'Eglise a crû d'une telle importance que quelques Conciles l'ont déterminé à soixante ans, d'autres à quarante, d'autres vingt-cinq, & enfin le dernier general l'a reduit à seize ans parfait; ce qui supose qu'il se peut rencontrer dans cet âge là des personnes assés avancées dans la vertu pour pouvoir s'engager dans la Religion ; mais ce qui n'empêche pas que l'on ne differe plus long-tems celles qui seroient encore trop peu instruites, trop ignorantes, trop legeres, qui n'auroient pas le jugement assés formé, ni une pieté assés solide ; comme en éfet il est rare qu'on posséde toutes ces qualités, si necessaires à la profession religieuse dans un âge si peu avancé.

12. Si on ne les a pas obligés par contrainte, par excés & mauvais traitement à entrer en Religion, & y prendre l'habit ; car en ce cas, la profession étant nulle on doit reclamer dans le tems prescrit par les Canons, & nommément par le saint Concile de Trente qui limite au terme de cinq ans, & tous ceux qui les ont admis, ou qui ont fait violence, seront punis devant Dieu de leur cruauté.

13. S'ils ont éprouvé suffisamment les postulens avant que de les admettre, & s'ils les ont laissé quelque tems convenable avec l'habit seculier, pour examiner leur esprit ; leur conversation & le motif de leur retraite.

14° S'ils ont fait choix de la vie Religieuse plus pour fuir la peine, le travail & les embarras qu'ils auroient eu dans le monde, que les occasions du peché qui s'y trouvent continuellement, & pour y vivre avec moins d'inquietude, & moins de souci, & non pour y crucifier leur chair, & y mortifier leurs passions ; ce qui ne peut venir de l'esprit de Dieu : car cette maniere de vie est plus d'un philosophe que d'un Chrétien.

15. Si avant que de faire entrer les postulans au Noviciat, & si avant que de recevoir les Novices à la Profession, ils leur ont montré la Regle dans toute son étendue, avec les Constitutions, & même s'ils leur ont fait pratiquer ce qui se trouve de plus penible, & de plus humiliant pour éprouver entiérement leur esprit, & leur vocation : & c'est de la sorte qu'en ont usé les premiers Peres des Monasteres

nasteres pour s'assurer si c'étoit l'esprit de Dieu qui poussoit les Postulans aux Cloîtres, & c'est aussi ce qui les a remplis d'autant de Saints qu'il y avoit de Religieux.

16. S'ils se sont engagés dans la Religion en vûë d'un benefice ou offices, & non dans l'esprit d'humilité, & de penitence, ce qui les rend indignes & incapables de jamais les posseder selon les saints Canons.

17. Si aprés la consommation du mariage, un homme sans la participation de sa femme, & une femme sans le consentement de son mari, ont pris l'habit & fait profession de la vie religieuse, tout ce qu'ils ont ainsi fait est de nulle valeur: c'est pourquoi les Conciles pour prévenir les inconveniens, veulent que ni l'un ni l'autre l'entreprennent sans le conseil de l'Evêque,

18. Si le Monastere étant fondé il a exigé des Postulens ou Novices pour leur faire faire profession, ou si n'aiant pas de fond pour la subsistence des Religieux, ils ont stipulé par contrat, outre la pension pour la nourriture, une certaine somme, ce qui est une veritable simonie. Les Conciles, les Peres en parlent de la même maniere que d'un ordre sacré, ou d'un benefice conferé pour de l'argent: Simonie que l'Eglise a tant en horreur qu'elle ordonne que le Superieur ou la Superieure seront déposés, chassés du Monastere, & relegués dans un autre Monastere, pour y faire penitence, & que ceux qui ont été reçûs de cette sorte ne pourront jamais esperer de parvenir aux ordres: & que l'on envoiia les filles dans un autre Monastere d'une plus étroite observance, pour y faire penitence le reste de leurs jours. Les Superieurs peuvent neanmoins recevoir, comme par aumône, ce que les parens donnent volontairement, & librement à leurs enfans par espece de dot.

19. Si le Superieur avant la profession outre les vêtemens & les alimens, durant le tems du noviciat a fait donner au Monastere, sous quelque pretexte ou quelques couleurs que ce soit, par les parens du Novice quelques parties de ses biens: Ce qui est tres-mal, non que cela soit toûjours une simonie, mais à cause des grands inconveniens qui peuvent arriver: car le Monastere pourroit faire alors son possible pour lui faire faire profession, & lui faire plûtôt croire qu'il auroit vocation, quand même il n'en auroit aucune: & le Novice sortant auroit toutes les peines imaginables de retirer son bien des mains du monastere.

20. S'ils ont reçû dans le Monastere plus de personnes qu'il en peut tenir.

21. S'ils ont été humbles, & ne se sont point orgueilli d'un état si relevé au dessus du siecle, qu'est l'état Religieux: car il est fort à craindre que le demon n'aiant pû les perdre par les attraits du monde, ne le fasse par la beauté & l'éclat de taut de vertus qui s'y trouvent, & qui en font une vie sur-humaine & plus qu'Angelique, puisque c'est quelque chose de plus, de vivre en Ange dans un corps de chair, que de vivre en Anges sans aucun corps.

22. S'ils ont été éxat dans l'observance de leurs vœux, & s'ils ont continuellement demandé à Dieu la grace d'y perseverer & de lui être fidéle.

23. S'ils ont reçû conformement à la regle du Saint qu'ils ont pris & choisi comme pere, & comme fondateur: la regle leur devant tenir lieu, s'il m'est ainsi permis de parler d'un second Evangile: sans avoir égard au relâchement que je trouve introduit dans la maison par la negligence, & la lâcheté de ceux qui y vivent.

24. Si aprés avoir fait profession d'une entiere désapropriation d'une vie pauvre, à l'exemple de Jesus Christ, & des Apôtres, ils se sont reservez quelque chose en leur particulier, pour en disposer à leur volonté, ils doivent se souvenir du severe châtiment de ce malheureux qui ne mit aux pieds des Apôtres qu'une partie de son bien & se reserva l'autre.

25. Si dans leurs Cellules ils ont des meubles superflus, & que la regle ne permet pas, ou quoi que se soit sans la permission du Superieur.

26. Si l'habit de religion a été propre & honnête, mais point curieux ni affecté, s'il n'y a point d habit de differens ordres, & d'une étoffe précieuse; les Religieux ne pouvant & ne devant pas ignorer que l'habit, generalement parlant, c'est la marque du peché commun à tous les hommes, & que leur habit particulier est un habit de penitence, d humilité & de pauvreté.

27. S'ils ont reçu des presens de leurs parents ou amis à l'insçû du Superieur, cela étant contre l'esprit de la religion. Saint Benoît le défend tres expressément à ses Religieux, & veut que quand le Superieur leur a permis de recevoir ce qu'on leur presente: le même Superieur puisse à sa volonté en disposer en faveur d'un autre frere pour éprouver leur parfait dérachement.

28. Si outre les jeûnes de l'Eglise ils ont gardé ceux de leur Ordre & de leur Monastere.

29. S'ils ont observé les abstinences commandées par la regle sans y contrevenir, à moins que d'être reduits à l'infirmerie, & s'ils l'ont repris aussi tôt que leur force & l'état de leur santé l'ont pû permettre.

30. S'ils ont soigneusement gardé le silence, si fort commandé par la regle; les fondateurs de l'ordre l'aiant ordonné comme un moien necessaire pour conserver l'humilité, pour nourrir toutes les vertus, & pour être le gardien de l'ame, car s'épanchant par la langue comme hors d'elle-même, où elle doit être enfermée comme dans une arche; que peut-elle trouver sinon des eaux ou de la bourbe? c'est dans le silence qu'ils peuvent entendre ce que Dieu dit à l'oreille de leur cœur; ou même par le silence qu'ils doivent parler aux hommes, le silence les preserve de la médisance, des paroles de vanité, & des discours superflus, & en un mot toutes leurs forces consistent dans le silence, selon le langage de l'Ecriture.

31. S'ils ont chanté au cœur l'office de l'Eglise avec pose & attention, & une pieté vraiment religieuse qu'inspire la dévotion aux Laïques qui s'y rencontrent.

32. S'ils se sont occupez à quelque travail des mains utile & profitable, soit pour la subsistance du Monastere, soit pour faire des aumônes: car nous ne lisons point que les anciens Religieux aient fait des ouvrages de pure curiosité ou de vanité, & les regles nous aprennent le contraire: il seroit sans doute mieux de ne rien faire que de travailler de la sorte, comme il est plus avantageux de garder le silence, que de preferer des paroles inutiles & oiseuses. Que l'on ne fasse point d'ouvrages curieux, que l'ouvrage soit filer ou

autres choses, que chacun essaïe de travailler, afin que les autres soient nourris, dit sainte Therese; & on peut aussi tres-raisonnablement appeller ce travail, un travail oiseux, pour ne rien dire de pis dont on rendra compte au jugement de Dieu: car quoi qu'il soit commandé d'emploier le tems, il est néanmoins défendu de le mal emploier.

33. S'ils ont pratiqué des penitences exterieures que la regle ne commande pas, & sans la permission du Superieur, ce qui vient d'ordinaire de vanité & toûjours d'un zele indiscret, qui tuë le corps & le jette dans des infirmités incurables, & qui le mettent hors d'état d'accomplir la regle, & de faire les penitences ordinaires du Monastere.

34. S'ils ont ajoûté d'autres vœux à ceux de la Religion, sans la permission de leur Superieur.

35. S'ils ont porté honneur & respect à leurs Superieurs, & les ont regardés comme l'image de Dieu en terre.

36. S'ils ont aveuglément obéi à leur Superieur dans tout ce qui regarde la regle, & qui peut les conduire à son parfait accomplissement & à l'union de leur esprit avec Dieu: car c'est à cela seulement que s'étend son autorité, & sa superiorité: & pour tout ce qui est étranger, l'obeïssance Religieuse n'a point de lieu.

37. S'ils ont caché leurs défauts & leurs manquemens au Superieur qui leur auroit donné des remedes pour s'en corriger: c'est imiter un malade qui feroit un secret de son mal au Medecin.

38. Si étant repris de quelques fautes par le Superieur, ou avertis de leur manquement par quelqu'un des freres, ils ont reçû la reprimande & l'avertissement dans un esprit de charité, d'humilité, & de penitence.

39. Si les Religieux ont reçû des visites sans la permission du Superieur.

40. S'ils ont crû avoir satisfait à la vocation divine, & à leurs obligations en pratiquant exactement toutes les observances regulieres, quant à l'exterieur seulement, sans aucune lumiere d'esprit, & sans aucuns mouvemens du cœur; c'est agir en Pharisien que de se conduire de la sorte: ce n'est pas l'exterieur qui fait le Chrêtien & le distingue du Juif, c'est l'interieur, c'est le cœur: le cœur doit être le principe & la fin de toutes les observances veritablement religieuses: & pour cela saint Augustin dit si souvent & si élegamment, que comme dans le Judaïsme il y avoit des Chrêtiens, aussi dans le Christianisme, il peut y avoir des Juifs, car entre les Juifs, celui-là étoit Chrêtien qui cherchoit Dieu de tout son cœur, comme David, & entre les Chrêtiens, celui-là est Juif qui n'observe pas l'Evangile où sa regle qu'exterieurement, & à l'écorse, ceux-là apartenoient à Jesus-Christ avant Jesus Christ même; & ceux-ci apartienent à la Loi Judaique même aprés Jesus-Christ, & c'est pour cette raison que dans la Congregation de saint Maur, & dans plusieurs autres Religions outre la Regle & les Constitutions on a ordonné des instructions familieres sur les misteres, les fondemens & les maximes de la religion Chrêtienne aux Novices & aux jeunes Religieux, afin d'en faire des parfaits Chrêtiens & des parfaits Religieux, car il est sans doute honteux de voir des Religieux si sçavans dans des pratiques de religion, & si peu dans les verités chrêtiennes, & dans l'esprit qui doit animer toutes leurs pratiques.

41. S'ils n'ont pas eu dans leurs secheresses une parfaite soumission à la divine Providence sur la conduite qu'il lui plaît de tenir sur eux, mais ont voulu marcher par une autre voïe, & en ont fait le sujet de leur desir & la matiere de leur priere.

42. S'ils ont souvent lû la regle, soit dans la Communauté, soit en leur particulier pour rafraichir la memoire & la grace plus profondement dans le cœur.

43. S'ils ont fait des lectures spirituelles comme de l'Ecriture sainte, des Homelies des Peres, des vies des Saints, & dans le même esprit, dans lequel elles ont eté faites, il y a une grace attachée à ces paroles qui va au cœur de celui qui les lit de cette maniere.

44. Si les freres ont de l'amour & de la tendresse les uns pour les autres, ce qui doit s'étendre même à l'endroit de ceux avec qui ils peuvent avoir quelques antipaties.

45. Si les femmes ou filles seculieres sont entrées dans les maisons Religieuses, & les Laïques, les Diacres, ou les Prêtres dans les Monasteres des filles, hors les personnes privilegiées qui en doivent user modeŕément de crainte de rompre la solitude & la recollection du Monastere, & hors les cas de necessité qui sont à l'égard des Prêtres l'administration des Sacremens, & la visite; & à l'égard des Laïques la réparation des Monasteres ou autres ouvrages.

46. S'ils ont refusé la soumission aux censures des Evêques & n'ont pas voulu observer les fêtes de commandement dans le Diocese.

Des obligations propres aux Religieux. Si dans les tems portés par la Regle ou par les Constitutions, on a tenu des Chapitres pour la reformation de l'ordre & le maintien de l'observance reguliere, & si dans la seule vûë de Dieu on y a fait choix des personnes dignes & capables pour le gouvernement, tant general que particulier de toutes les maisons de l'ordre.

2° S'ils ont refusé l'entrée & fermé la porte à leur Visiteur legitime, & ont tout emploié pour empêcher la reforme, afin de vivre dans une plus grande liberté, & avec plus de licence.

3° Si les Religieux ont quité ou changé l'habit de leur Ordre, & si fort déguisé qu'à peine le distingue-t'on des Prêtres seculiers. Comme particulierement on aperçoie dans l'Ordre de saint Benoît, où l'on voit des Religieux dont le scapulaire est si étroit, si minse, & si délicatement fait, même avec des boutons au milieu, qui font que l'on ne les distingue pas de la soutane, ce qui est une espece d'apostasie: car proprement, c'est avoir honte de son habit & de sa profession.

4° S'ils vont à la Cour sans y être envoiés par les Superieurs, & y être apellé pour des affaires concernant l'état de l'Eglise ou l'avancement de leur Ordre, ce qui tend méprisable la profession Religieuse, & la sappe dans son fondement.

5° S'ils vont de Monastere en Monastere n'y étant pas envoiés par les Superieurs, ce qui est contraire aux vœux d'obéïssance, & à celui de stabilité Religieuse.

6° S'ils ont gardé la clôture, & ont ête sedentaires, sans passer le tems en visites & en promenades

menades,& n'ont point trop témoigné d'empressement pour rendre des visites à leurs parens, à leur famille ou à leurs amis, & s'ils ont eu soin de se rendre au Monastere à l'heure de l'Office, à celle du repas pour manger avec la Communauté & de venir coucher au dortoir.

7. S'ils sortent du Monastere sans obédiance seul, & sans compagnon, & s'ils mangent dehors sans permission, & s'il vont au festin.

8. S'ils s'apliquent au droit civil & à la medecine, pour en faire profession au Monastere,& s'il se mêle des affaires seculieres, comme de poursuivre des procés; de frequenter les ruës, d'entrer dans des intrigues du monde, de se rendre necessaire dans les maisons des grands, par la part qu'ils prennent dans leurs affaires, & dans l'œconomie de leur menage; tellement que des domestiques de la maison de Dieu. *Domestici Dei.* S'ils deviennent domestiques de personnes seculieres & abandonnent leur Monastere pour y faire leur demeure.

9. S'ils ont fui toutes sortes de trafics n'étant pas le propre d'un Religieux mort au monde, pauvre & crucifié, de thesauriser, se devant contenter du bien que possede le Monastere ou travailler de ses mains pour vivre & s'entretenir, lui étant défendu de s'en mêler aucunement par les Conciles & par les Papes, sous peine d'excommunication & de confiscation de marchandises & du gain qu'il peut avoir fait.

10. Si étant de retour au Monastere ils ont pris garde de ne point entretenir leur frere de ce qu'ils ont fait, de ce qu'ils ont vû, de ce qu'ils ont entendu dans le monde, parce qu'étant morts au monde, & ne devant avoir plus de vie que pour Dieu, ils ne doivent plus s'entretenir qu'avec Dieu ou pour Dieu, ou de Dieu.

11. Si les Religieux par la pureté de leur vie se sont rendus dignes d'être élevés à la Clericature & aux Ordres sacrés.

12. S'ils ont administré les Sacremens de Baptême, de Mariage, de Penitence, d Extrême-Onction, & s'ils ont prêché même dans l'Eglise de leur Ordre sans l'expresse licence de l'Evêque.

13. S'ils ont pris des benefices à charge d'ames sans l'agrément de l'Evêque, & si étant établi Curé, il lui ont obéi, & ont suivi ses ordres, lui ont rendu compte de l'état de la paroisse, & se sont trouvé aux assemblées sinodales.

14 Si aiant des Cures unies à leur Communauté, ils ont nommé quelqu'un qui fût titulaire & non amobiles approuvé & examiné par l'Evêque.

15. S'ils ont porté quelqu'un à vouer, jurer, ou promettre d'élire sa sepulture dans leur église: ou s'ils ont fait quelques conventions avec lui pour recevoir son corps aprés son decés, ce qui est une simonie toute ouverte.

16. Si par adresse & par cupidité ils ont fait donner à leur Monastere des sommes considerables qui ont fait prejudice aux enfans des donnateurs, ou s'ils en tirent des femmes à l'insçeu de leur mari.

17. S'ils ont trop plaidé ou retiré les biens alienés, les biens du Monastere

Des obligations propres aux Religieuses. 1° Si la Postulente qui doit prendre l'habit de Religion a paru devant l'Evêque parée comme l'épouse d'un homme, & non comme celle d'un Dieu, pauvre & crucifié, c'est-à-dire, si au lieu d'être vétuë modestement & simplement, elle étoit habillée de soie & d'étoffes précieuses, couverte de Pierreries, chargée de rubans, frisée & bouclée, en un mot de la maniere galante & la plus jolie, ce que défend saint Paul, même aux filles qui veulent demeurer dans le monde de se revêtir des pompes du monde & des vanités du siecle avant que d'y renoncer: c'est imiter celui qui étant obligé d'observer une diette se remplit de nourriture un peu auparavant. C'est faire comme celui qui dans le dessein de fuïr un air contagieux, prendroit un habit sortant de dessus un corps tout couvert de charbons; c'est justement suivre l'abus presque general du monde, contre lequel s'arme si puissamment l'Eglise qui un peu auparavant le Carême se soule de toutes sortes de viandes à cause qu'il est à la veille d'entrer dans un tems d'abstinences, qui doit s'en priver durant quelques jours: comme si la gourmandise étoit une disposition au jeûne, la replerion, à la diete, & la vanité un preparatif à la modestie, à la simplicité & à la pauvreté religieuse.

2° Si elles ont pris un Superieur, directeur ou Confesseur, quand même il feroit regulier, sans l'aprobation du Pape, de l'Evêque, & de ceux qui sont preposés par eux.

3. Si les Superieurs ont fait donner de tems en tems, comme il est enjoint par les Canons & par les régles particulieres des Monasteres, des Confesseurs extraordinaires aux Religieuses pour leur donner occasion d'une plus grande liberté, & d'une plus grande ouverture de cœur.

4. Si les Religieuses n'ont point trop de familiarité avec leur Confesseur; car en la Confession & ce qui regarde l'état de leur conscience, elles ne doivent avoir aucun commerce ni aucune conversation avec lui.

5 Si lors que les Religieuses sont obligées d'aller au parloir elles sont assistées d'une sœur, quand même elles auroient à s'entretenir avec des Ecclesiastiques ou des Religieux leurs parens; ainsi dans l'entretien elles ne se laissent point emporter à des discours superflus, à une abundance de paroles & à un esprit de recreation; car le but doit être leur propre édification, & la consolation spirituelle de ceux à qui elles doivent parler: Que si elles ont à s'entretenir avec des personnes qui ne se plaisent pas à traiter des choses de Dieu, qu'elles se dépêchent proprement, que l entretien soit court, & même qu'elles les voyent rarement, ordonne sainte Therese, cette grande reformatrice de nos jours.

6. Si les Sœurs ont été au Parloir ou discouru avec leurs Compagnes dans les heures de silence.

7. Si l'Abesse ou les Religieuses sortent du Monastere sans congé de l'Evêque ou de son Vicaire General, & sans Compagne, & si elles observent durant le voyage toute la regularité qui leur est possible, & si elles gardent toûjours l'humilité, la modestie, la sobrieté, & les autres vertus Religieuses qui les distinguent des gens du monde, pour ne point donner scandale; mais répandre la bonne odeur de Jesus-Christ.

8. Si pour avoir pretexte de ne pas demeurer dans le Monastere elles ont pris des maisons particulieres

particulieres pour leur residence, qu'elles nomment Hospices, où elles reçoivent toutes sortes de gens, d'où il arrive de grands maux & de grands scandales, & où l'observance reguliere ne peut être gardée faute d'un nombre suffisant de Religieuses.

SUPERSTITIONS. Les superstitions sont des causes de la ruine des familles; c'est une superstition d'attribuer à une cause un effet qu'elle n'a point la vertu de produire ny par sa nature ny par l'institution divine, ny par les benedictions & les prieres de l'Eglise. Ce principe est de tous les Auteurs Ecclesiastiques qui ont traité de cette matiere d'où il s'ensuit que c'est une superstition.

1° D'attribuer au Scapulaire, au Rosaire, au Cordon de saint François & aux autres marques de pieté exterieures; la conversion, la perseverance dans le bien, la reception des Sacremens sans lesquels on ne mourra point, la vertu de preserver de toute sorte de danger; & puisque tous ces signes n'ont aucun de ces effets ni par leur nature, ny par l'institution divine ny par la consecration de l'Eglise, comme il est évident à toute personne raisonnable. Le Scapulaire n'a point d'autre effet par son institution que de faire ressouvenir ceux qui le portent de la vie laborieuse & penitente qu'ils doivent mener. Le Rosaire de retracer la memoire aux fidelles des Mysteres de Jesus-Christ: Les Cordons d'avertir ceux qui le portent du soin qu'ils doivent avoir de reprimer leurs passions, de mortifier leur inclination, de vivre dans la pureté & la penitence. Les *Agnus Dei* n'ont point d'autres effets que de nous remettre devant les yeux que Jesus Christ est l'Agneau de Dieu, qui par son sacrifice a expié tous les pechez des hommes, dont il est la victime de propitiation, & non pas de nous garder des orages & des tempêtes, de délivrer les femmes en travail d'enfant, de nous preserver d'eau, & de feu & de tonnerre; d'effacer les pechez veniels, comme l'assure faussement & superstitieusement le Catechisme de saint Nicolas du Chardonnet Imprimé à Paris l'an 1668.

2°. Par le même principe c'est une même superstition de reciter certaines oraisons en croyant qu'on obtiendra ce qu'on demandera de licite, qu'on sera gueri de quelques maladies, preservé de tous dangers, de ce genre est l'oraison de trente jours, la priere fervente des ignorans, les oraisons de sainte Brigitte, le passeport de l'immaculée Conception de la sainte Vierge, & mille autres de ce caractere, que des Moines ignorans distribuent au petit peuple, par simplicité ou pour les seduire, & attirer leur confiance, puisque ces prieres n'ont aucune des vertus qu'on leur attribuë, & ne peuvent produire aucun des effets qu'on en fait esperer.

3°. C'est une superstition d'ajoûter foi aux songes, aux augures, au vol des oiseaux, à certains billets & caracteres, &c. puisqu'ils n'ont aucune vertu ni pour eux mêmes ni pour aucune institution divine ou Ecclesiastique, & que s'ils produisent quelques effets ce ne peut être que par le demon & en vertu du pacte explicite ou implicite qu'on contracte avec lui, & pour tromper ceux qui y mettent leur confiance.

4°. C'est une superstition de croire qu'en frequentant souvent les Sacremens sans y apporter les dispositions requises, on sera sauvé, d'avoir plus de confiance aux Saints qu'à Jesus Christ, de compter sur les Indulgences sans se mettre en peine de faire penitence d'esperer le salut & la remission par d'autres voyes que par celles que Jesus Christ à établies, & puisqu'il est certain que les Sacremens ne profitent qu'à ceux qui les reçoivent avec les dispositions legitimes; que nous devons mettre nôtre confiance en Jesus-Christ & en sa grace, que les Indulgences sont inutiles à ceux qui croupissent dans le peché mortel, & qui ne se convertissent pas; que la remission des pechez n'est accordée qu'à ceux qui se repentent de leurs desordres, qui s'en corrigent & qui reçoivent le Sacrement de Penitence, ou qui étant dans l'impuissance de le recevoir ont la contrition parfaite de leurs pechez mortels qui ne peuvent être effacés par d'autres voyes.

5°. On peut decider par les mêmes principes tous les autres cas où il y a superstition qui sont infinis, & que j'omets pour abreger. On ne peut disconvenir que ce ne soit une superstition de croire qu'un mourant dans un habit Monacal on sera sauvé après avoir mené une vie déreglée, parce qu'on s'imagine que ces habits sont sacrés; & ont un privilege de ne point aller en Enfer. Les habits pourroient bien n'y pas aller; mais ceux qui en sont revêtus ne laissent pas que d'y décendre mourant dans le peché mortel revêtus de l'habit Monastique, &c. On a eu raison de dire que les superstitions ruinent les familles; car s'il est vrai comme le saint Esprit l'assure que la maison des impies perira, *domus impiorum peribit*; On ne peut douter que les superstitieux n'attirent sur eux la malediction de Dieu.

T

TABAC, Herbe à la Reine, Ital. *Tabaco.* Allem. *Tabake.*

DESCR. La Nicotiane a la tige droite, grosse, grande, grasse & branchuë; ses feuilles sont longues, larges, un peu veluës, de bonne odeur & d'un goût acre; ses fleurs viennent au bout des branches, longues, rougeâtres, laissant une gousse ou bouton plein d'une graine noire roussâtre; sa racine est grosse, fourchuë dure comme du bois.

LIEU, Elle est originaire de l'Amerique, maintenant il en croit par toute l'Europe, il la faut semer au mois d'Août & Septembre.

PROPR. Ses feuilles qui seulement servent en Medecine sont resolutives, détersives & astringeantes; étant chauffées & apliquées sur la tête elle guerissent la migraine, & toutes les fluxions du corps qui viennent du froid, leur décoction en eau est bonne contre la toux inveterée & l'asthme; & reduite en sirop avec du sucre, elle fait sortir les humeurs pourries de la poitrine; les mêmes feuilles ont le même effet aux gouttes froides; étant mises à la bouche séches ou vertes, elles font cracher & détournent les fluxions qui tomberoient ailleurs, & les prenant en pipe elles ôtent la faim & la soif, & déchargent le cerveau & la poitrine des mauvaises humeurs: Neanmoins le trop grand usage desseche trop le cerveau, & menace de folie; le tabac en poudre a aussi quantité de bons effets, sur tout pour décharger le cerveau.

Le

Le tabac étant maché ou pris en fumée de tems en tems décharge fort le cerveau ; mais si l'on en use trop souvent, il cause plusieurs maladies, comme la paralisie & l'apoplexie. On le pile & on l'aplique sur les tumeurs qu'on veut resoudre, parce qu'il est rempli d'esprits, qu'il les ratefie & qui ouvrent les pores ; on en met aussi tremper dans de l'eau commune, & on lave de cette infusion les dartres & les autres demangeaisons de la peau ; mais il ne faut pas que l'eau en soit trop chargée, de peur qu'elle n'excitât le vomissement ; il est vulneraire, on en prepare un sirop qu'on fait prendre pour l'asthme, on l'employe quelquefois en décoction pour les lavemens dans l'apoplexie, dans la letargie, dans les suffocations uterines. Le tabac fait mourir les serpens, les viperes, les laizars & les autres animaux semblables. Si leur ayant percé la peau, on en introduit dedans un petit morceau, ou si l'on leur en fait recevoir la fumée.

Mettez dans une cucurbite de verre huit onces de bon tabac haché par petits morceaux, versez dessus environ autant pesant de phlegme de vitriol, couvrez la cucurbite de sa chape, & laissez digerer la matiere au feu de sable pendant un jour, adaptez y un recipient, & faites distiler à petit feu environ cinq onces de liqueur que vous conserverez dans une phiole.

C'est un puissant vomitif, la dose en est depuis deux dragmes jusques à six, dans quelque liqueur apropriée ; il est bon aussi pour les dartres & pour la gale si l'on s'en frotte legerement.

Mettez ce qui sera resté au fond de la cucurbite, dans une cornuë de grez ou de verre lutée, laquelle vous placerez dans un fourneau, adaptez y un grand recipient, & avant lutté exactement les jointures, commencez par un petit feu, pour faire sortir tous les phlegmes, augmentez-le peu à peu, & les esprits sortiront confusément avec une huile noire ; continuez le feu jusques à ce qu'il ne vienne plus rien, puis laissez refroidir les vaisseaux & les delutez, renversez ce que le recipient contiendra dans un entonnoir garni de papier gris ; l'humidité aqueuse passera ; mais l'huile noire & fœtide demeurera dans les filtres, gardez la dans une fiole. On en peut mêler une dragme dans deux onces de graisse, c'est un bon remede pour la gratelle & pour les dartres.

On peut tirer un sel alkali du charbon qui reste dans la cornuë, de la même maniere que nous avons dit du sel de gayac ce sel sudorifique. La dose est depuis quatre grains jusqu'à dix dans une liqueur convenable.

Le tabac est rempli de soufre & de sel volatile si penetrant, que d'abord qu'il est dans l'estomac il en picotte les fibres, & il excite le vomissement : L'huile de tabac est un si grand vomitif, que si l'on met quelque tems le nez sur la fiole dans laquelle on le garde on vomit.

On fit un jour une petite incision sur la peau de la cuisse d'un chien, & y ayant mis une trespetite tente imbuë d'huille de tabac, l'animal fut purgé un moment aprés par le haut & par le bas avec des grands efforts.

On peut faire faire le sel fixe du tabac, comme nous avons dit ; mais pour en avoir quelque quantité, il y faut joindre beaucoup d'autre tabac ; car retirant si peu de matiere de la cornuë, à peine seroit on une dragme de sel.

Voyez le mot de Nicotiane.

TABOURET ou Bourse de Pasteur, Ital. *Borsa di pastore*. Esp. *Bolsilla ou Borsa de pastor*. Allem. *Teschelkraut ou Seckelkraut*.

Qualitez, Elle est chaude & seche au 3. D.

TABOURET, Ses tiges sont rondes d'un pied de hauteur, ses branches menuës, qui s'ouvrent à la cime : les feuilles qui sont auprés de la racine sont semblables à celles de verbenaca ; mais celles des tiges aprochent du thaspi : sa racine est menuë & blanche, ses fleurs qui viennent à l'extremité des rameaux sont blanches, d'où naissent certaines petites gousses faites en cœur qui renferment une petite graine.

Lieu, Elle naît presque par tout, & notamment és lieux rudes & pierreux, elle fleurit en Juin & Juillet.

Propr. Elle sert pour arêter toutes sortes de flux, celui du sang par l'urine, les mois & la dissenterie si on prend la poudre des feuilles seches dans du vin rouge, l'eau des mêmes distilée a le même effet comme sa décoction ; le suc de cette herbe mis dans le nez arrête le sang & ferme les blessures fraiches, pilée & mise dans les souliers ou sous les pieds elle empêche l'épanchement de bile.

TAC

TACHES, Pour ôter les taches d'un drap de soye blanche ou de velours teint en graine ou cramoisi, prenez eau de vie de la force, cuite trois fois, & mouillez la tache deça & delà ; puis prenez une glaire d'œuf frais, & l'étendez dessus la tache, puis le mettez au soleil pour essuyer, lavez-la derechef tout doucement avec eau fraiche & pressez-bien & la tache s'en ira ; faites-le pour le moins deux fois, car la couleur ne s'efficera nullement.

Encor pour semblable effet en drap teint en graine, prenez eau faite d'alun de roche, & lavez icelle tache, frotant bien le drap, puis le laverez avec eau claire, & s'en ira à la seconde fois.

Pour le même effet, prenez alun de roche, tartre, & savon blanc de chacun trois onces, pulverisez le tout bien delié, puis prenez deux fiels de bœuf, un pot qui ne soit pas gros, dans lequel mettrez de nouveau de la lessive à vôtre discretion ; mettez-la sur le feu, & quand il voudra commencer à bouillir mettez y dedans incontinent le fiel & la poudre, & le laissez bouillir tant que la tierce partie ou la quatriéme soit consumée ; d icelle eau laverez la tache deux fois, & laisserez à chaque fois essuyer le drap, la derniere fois relavez le en eau fraiche & verrez bel eff.t.

Pour les taches des choses grasses. Prenez alun de roche, chaux vive nouvelle de chacun une livre, alun de tartre, six onces de savon bien taillé menu trois livres, eau claire quatre livres ; mettez le tout ensemble en un vaisseau non gras, & le laissez bouillir quelque tems, puis le coulez & le gardez, & quand vous en voudrez user faites qu'elle soit tiéde, puis lavez la tache des deux côtez avec eau claire & les taches des deux côtez avec ladite eau, & frotez drap contre drap, puis la laver avec eau claire, & les taches s'effaceront, puis tournez à donner un petit du

savon avec eau fraiche, & assurément s'en iront à la deuziéme ou troisiéme fois.

TACHES. Prenez deux mesures d'eau de riviere, un fiel de bœuf, quatre onces d'alun de roche brulé, trois onces d'alun de tartre brulé, deux scrupules de canfre ; faites le tout bouillie ensemble par moitié, puis le coulez & lavez, celle tache que vous voudrez en deux ou trois fois s'en ira.

Pour ôter taches décatlacées soit en laine ou soye sans que la couleur se perde ; prenez l'herbe apelée Saponaria ou herbe aux foulons & tirez le jus, duquel mettrez sur la tache par l'espace de deux ou trois heures, puis avec eau chaude la laver bien, & si la tache ne vous semble bien effacée, lavez-la encore une fois, si le drap n'est teint en graine mettez y un petit de savon, & encore un petit du jus susdit & l'incorporez & lavés bien, & la tache s'en ira trés-bien.

Pour ôter taches des draps de soye & autres. Prenez les pieds de devant de mouton, brûlez les & en faites poudre tres déliée & nette, de laquelle vous mettrez sur le drap que vous aurez lavé auparavant en eau, puis le ferez seicher & puis le mouillerez derechef & mettrez encore de la poudre. La continuant ainsi par cent de fois que la poudre ne devienne plus noire, & alors la tache s'en fera alée & la couleur du drap ne s'effacera pour cela un brin.

Pour ôter tache d'ancre ou de vin hors de draps, soit de laine ou de lin. Prenez suc de limons ou oranges ou de citron, & de ce jus laverez par plusieurs fois la tache & la laissant essuyer, puis laverez avec eau froide & elle se separera ; mais si la tache est d'ancre lavez-la avec savon blanc & vinaigre & elle s'en ira.

Pour faire taches noires en peaux blanches à ce qu'elles ressemblent les peaux de Leopard ou de Panthere. Prenez une once de litharge, deux onces de chaux vive, d'eau trois menües, mêlez le tout & le mettez sur un petit feu, tant qu'il s'échauffe seulement, & ne bouille pas, ôtez le puis aprés de dessus le feu, & mêlez, & en faites teinture, de laquelle vous ferez taches sur les peaux avec un pinceau fait de soie de pourceau ; cela fait sechez le au soleil, & puis battez-le avec une gaule & sera fait. Que si vous ne voyez bien les taches trempez les derechef dans la susdite eau comme devant, & vous aurez ce que vous desirerez ; cette couleur ne se perd point, & fait que les peaux ont bonne odeur, & si vous vous en mouillez les cheveux ou la barbe vous les ferez devenir beaux.

Pour ôter & effacer toutes sortes de taches sur des habillements & draps. Prenez sel commun bien broyé, savon noir, de chacun autant que besoin sera, le tout bien mêlé ensemble, oignez en & en frottez les taches, & quand elles seront seichées de la premiere lessive, lavez-les puis aprés d'eau tiede & elles s'en iront.

Pour ôter une tache d'huile sur satin ou autre étoffe même sur le papier. Prenez pieds de moutons calcinez, dont vous mettrez aux deux côtez du papier ou étoffe à l'endroit de la tache, & laisserez une nuit cette poudre ou cendre elle attirera toute la tache ; que si elle n'étoit entierement ôtée il en faudroit mettre une seconde fois, mais il faut que la tache ne soit pas vieille.

Autre remede. Prenez demie lêvre de savon, quatre once d'argile & une once de chaux vive, mêlez le tout avec de l'eau & l'apliquez sur la tache.

TAI

TAILLE *des arbres.* C'est une operation du jardinage pour trois choses qui font à faire tous les ans à ces arbres dans l'intervalle du tems qui court depuis le mois de Novembre jusqu'à la fin de Mars. La premiere est leur ôter entierement toute ce qu'ils ont de branches qui ne valent rien, ou qui peuvent nuire soit à l'abondance & à la bonté des fruits, soit à la beauté de l'arbre.

La seconde conserver toutes celles dont on peut faire un bon usage à l'égard de ces arbres.

Et la troisiéme racourcit sagement celles qui se trouvent trop longues, & laisser entieres celles qui n'ont pas trop de longueur.

Et tout cela en veuë de faire durer un arbre, le rendre beau, & le disposer en même tems à donner bien-tôt beaucoup de beaux & de bons fruits.

Par branches qui ne valent rien, j'entens celles qui sont de faux bois, celles qui sont usées à force d'avoir donné du fruit & celles qui sont par trop menuës, ou qui n'ont nulle disposition, ni a bois ni a fruits.

Par branches qui peuvent nuire, soit à la beauté de l'arbre, soit à l'abondance & à la bonté du fruit ; j'entens celles qui peuvent faire confusion, ou offusquent les fruits, & celles qui prennent une partie de la seve d'une arbre, quand il est trop chargé de bois eu égard à son peu de vigueur.

Par branches, dont on peut faire un bon usage, j'entens toutes celles qui sont si bien conditionnées, qu'elles sont propres à faire la belle figure de l'arbre, & à donner infailliblement du fruit.

Par branches trop longues, j'entens celles qui excedent neuf à dix pouces de longueur, & qui par consequent ont besoin d'être racourcies, telles sont toutes les grosses branches que nous apellons branches à bois, & quelques unes des menuës que nous apellons branches à fruits.

Enfin par branches qui n'ont pas trop de longueur j'entens certaines petites branches, qui étant d'une mediocre grosseur ont des boutons à leur extremité, ou sont en disposition d'en avoir l'année d'aprés, & cependant sont assez fortes pour porter sans se rompre le fruit qu'elles doivent.

Cette taille des bois se fait 1° afin qu'on en aie bien tôt une grande quantité de beaux fruits, & de bons fruits.

2° Cette taille se fait afin qu'en toute saison les arbres en tout tems soient plus agreables à la veüe, & donnent abondance de beau & de bon fruits autant que l'industrie du jardinier y peut contribuer.

Elle dépend, premierement, de la connoissance qu'il faut avoir de chaque branche en particulier, pour sçavoir celles qui sont bonnes, & celles qui ne le sont pas.

Elle dépend en second lieu, de la distinction judicieuse qui est à faire parmi ces branches, pour ôter entierement ce qu'il y en a de mauvaises, ou d'inutiles

d'inutiles, & conserver soigneusement toutes les bonnes, soit branches à bois, soit branches à fruits, avec cette circonspection que si dans ces derniers il y en a quelques unes qui ne soient pas trop longues, on les laissera comme elles sont: mais à l'égard de la plusparr des autres qui ont trop de longueur, on les taillera plus ou moins courtes, selon que la raison de l'abondance, & même la figure de l'arbre le peuvent ordonner.

Cette abondance depend en troisiéme lieu, du tems qui est à propos de prendre pour tailler: car toutes sortes de tems n'y sont pas propres.

Le tems de la faire est pendant les quatre mois de Novembre, Decembre, Janvier, Fevrier, après lesquels ordinairement le renouveau vient, & que par l'air commençant à s'échaufer, & à s'adoucir les plantes qui avoient entierement cessé d'agir pendant quatre mois, viennent pour ainsi dire, à se reveiller, & recommencent en effet d'entrer en action: ce premier mouvement se fait constamment à la teste devant que de commencer aux racines, mais cela s'entend, si le froid a été assez grand pour interrompre leur fonction: car parmi nous aux années extrêmement tendres, il n'y a gueres plus d'interruption, que dans les païs fort chauds; nous ferons voir cet ordre dans un autre endroit. Or ce renouvellement d'action exteriere est un signal asseuré, qu'il est tems de tailler: il y a de trois sortes d'arbres à tailler, les uns trop foibles, les autres trop vigoureux, & les autres qui sont dans le bon état qu'on leur peut souhaiter, j'estime qu'il y peut avoir de la sagesse, & de l'utilité à ne les pas tous tailler en même tems, & qu'il est à propos d'en tailler les uns plûtôt, & les autres plus tard. Par exemple, je suis assez persuadé que plus un arbre est foible & languissant, & plûtôt doit-on le tailler, pour lui retrancher de bonne heure les mêmes branches, qui comme nuisibles, ou inutiles doivent dans un autre tems lui être ôtées, c'est-à-dire, sur la fin de l'hiver.

Taille des arbres. Pour entendre raisonnablement la taille des arbres, il faut au moins sçavoir le tems & la cause, & sur-tout s'il est possible en sçavoir la maniere à l'égard du tems, constamment, il fait bon tailler dés que les feüilles tombent, jusqu'à ce que les nouvelles commencent de revenir: & il ne faut tailler qu'une fois par an quelqu'arbre que ce puisse être, avec cette précaution qu'il n'est pas mal de tailler plûtôt ceux qui sont les plus foibles, & plus tard ceux qui sont les plus vigoureux. A l'égard de la cause on taille pour deux raisons; la premiere pour disposer les arbres, à donner de plus beaux fruits; & la seconde pour les rendre en tous tems plus agreables à la vûë qu'ils ne seroient s'ils n'étoient pas taillés; pour parvenir à l'effet de cette seconde condition, il faut que ce soit par le moien de la figure qu'on donne à chaque arbre. Cette figure doit être differente selon la differance des plans, & cette differance ne s'étend qu'à des arbres en buissons, & à des arbres en espailliers; car pour les arbres de tige, on ne s'atache pas d'ordinaire à les tailler souvent. Il n'y à que les grosses branches qui puissent donner cette figure laquelle il est infiniment necessaire de bien entendre, de sorte qu'on l'ait toûjours presente devant les yeux, un buisson pour être de belle figure doit être bas de tige, ouvert dans le milieu, rond dans sa circonference & également garni sur les côtes; de ces quatre conditions la plus importante est celle qui prescrit l'ouverture du milieu comme le plus grand défaut est celui de la confusion de trop de bois dans ce milieu; il le faut éviter préferablement à tous les autres. Et un espalier pour avoir la perfection qui lui convient, doit avoir sa force, & ses branches également partagées aux deux côtés opposés, afin qu'il soit également garni par toute sun étenduë en quelque endroit que sa tête commence, soit qu'il soit bas de tige, & en ce cas il doit commencer environ à un demi pied de terre, soit qu'il ait la tige haute, & pour lors il commence à l'extrémité de sa tige, qui est d'ordinaire à six à sept pieds.

Le secret en ceci depend de la distinction à faire parmi les branches, & du bon usage qu'il y faut pratiquer. Les branches sont ou grosses & fortes ou menuës & foibles; chaqu'une ayant sa raison, soit pour être ôtée, soit pour être conservée, soit pour demeurer longue, soit être taillée courte.

Parmi les unes & les autres il y en a de bonnes & de mauvaises, soit grosses, soit menuës. Les bonnes sont celles qui sont venuës dans l'ordre de la nature, & pour lors elles ont les yeux gros, & assez prés les uns des autres. Les mauvaises tout au contraire sont venuës contre l'ordre de la nature, & pour lors elles ont les yeux plats & fort éloignés, ce qui fait qu'on les nomme branches de faux bois; pour entendre cet ordre de la nature il faut sçavoir premierement, que les branches ne doivent venir que sur celles qui ont été racourcies à la derniere taille, & ainsi toutes celles qui viennent en d'autres endroits sont branches de faux-bois; en second lieu, il faut sçavoir, que l'ordre des branches nouvelles est que s'il y a plus d'une, celle de l'extrémité soit plus grosse & plus longue que celle qui est immediatement au dessous, & celle ci plus grosse & plus longue que la troisiéme, & ainsi de toutes les autres, & par consequent si quelqu'une se trouve grosse à l'endroit où elle devroit être menuë, elle est branche de faux bois: il y a sur cela quelque petites exceptions qu'il faut voir ailleurs où j'ai parlé de la taille. Les bonnes petites en fruits à noyau & à pepin sont pour le fruit, & les bonnes grosses sont pour le bois, le contraire est pour les figuiers & pour la vigne; pour ce qui est de la maniere de tailler, on la croit beaucoup plus difficile qu'elle n'est, dés qu'on en peut sçavoir les principes qui sont aisez à entendre, on trouve une grande facilité à faire cette operation qui est en effet le chef d'œuvre du jardinage. Ces principales maximes sont premierement, que les jeunes arbres sont plus aisés à tailler que les vieux, & sur tout que ceux qui ont été souvent mal taillés, n'ont pas la figure qu'ils doivent avoir: les plus habiles Jardiniers sont fort embarrassés à corriger les vieux défauts. Je donne en son lieu des regles particulieres pour de tels inconveniens; en second lieu que les branches fortes doivent être coupées courtes & d'ordinaire reduites à la longueur de cinq, six ou sept pouces, il y a pourtant de certains cas où on les tient un peu plus longues; mais ils sont rares je les marques dans leur lieu. En troisiéme lieu que parmi les autres, il y en a qu'on peut tenir plus courtes, & d'autres qu'on peut laisser plus longues. C'est à dire, jusqu'à huit, neuf & dix

pouces, & même jusqu'à un pied & demi, ou peut-être davantage, & sur-tout pour les pêches, pruniers & cerisiers en espalier : cela se regle selon la force ou la grosseur dont elles sont peut être capables de bien nourrir & porter sans rompre les fruits dont elles se trouveront chargées. Dans les arbres qui sont vigoureux, & qui sont en même tems d'une belle figure, il n'y sçauroit guetes avoir trop de celles que nous apellons branches à fruit, pourvû qu'elles n'y fassent point de confusion ; mais à l'égard des grosses que nous apellons branches à bois, il n'en faut d'ordinaire laisser en toutes sortes d'arbres qu'une de toutes celles qui sont sorties de chaque taille de l'année précedente.

A moins que les arbres étant tres vigoureux, les extrêmités des branches nouvelles ne se trouvent fort éloignées les unes des autres, & qu'elles ne regardent des endroits opposés, & qui soient vuides sur les côtes, si bien qu'il est necessaire de remplir au plûtôt les côtes pour achever la perfection de la figure, & en ce cas on en peut laisser deux branches, & même trois : à condition qu'elles soient toutes de differentes longueurs, & que jamais elles ne fassent une figure de fourché. Les branches à fruits perissent aprés avoir fait leur devoir avec cette distinction ; qu'en fruit à noïau cela ce fait au bout d'un an ou de deux ou de trois au plus, & en fruit à pepin cela n'arrive qu'aprés avoir servi pendant quatre ou cinq ans. Et partant la prévoiance est grandement necessaire pour penser à faire venir de nouvelles branches à la place de celles que nous sçavons devoir perir, ou autrement, on tombera dans l'inconvenient du vuide & de la sterilité. Ces sortes de branches à fruit sont bonnes en quelqu'endroit que l'arbre les pousse, soit dedans, soit dehors ; mais une grosse est toûjours mal quand elle entre en dedans du buisson, si ce n'est peut être pour resserrer celui qui levasse trop, comme il arrive d'ordinaire aux beurré.

La beauté des arbres, l'abondance & la beauté des fruits, dependent donc principalement de bien tailler & bien conduire certaines branches qui sont en même tems grosses & bonnes, & de retrancher entierement celles qui sont grosses & mauvaises. Et parce qu'il arrive quelquefois qu'une branche qui l'année passée avoit été laissée longue pour du fruit, vient à recevoir plus de nourriture que naturellement elle n'en devoit avoir, & que partant elle devient grosse, & en pousse d'autres grosses : un des principaux soins de la taille consiste non seulement à tailler cette branche comme les autres branches à bois, mais sur tout à ne lui en laisser aucune grosse venuë à son extrémité, à moins qu'on ait dessein de laisser échaper tout l'arbre, & le faire de rige. Cette bonne conduite aprend à ravaller d'ordinaire les arbres, c'est-à-dire, qu'il est mieux à la taille d'ôter tout à fait les plus hautes branches qui sont grosses, & conserver seulement les plus basses, que de faire le contraire, pourveu que les plus hautes ne se trouvent pas mieux placées pour contribuer à la beauté des arbres, que ne sont pas les plus basses, ce qui n'est pas d'ordinaire : car en tel cas il faut ôter les plus basses & conserver le plus hautes. La premiere intention en ceci, abourit extrêmement à avoir deux beaux arbres, étant assurés que l'abondance du eau fruit ne manque jamais de suivre une telle disposition de belle figure, puis qu'on n'ôte aucune des petites branches qui sont à fruit, & qu'au contraire on cherche à les multiplier & à les délivrer ensuite de tout ce qui les pourroit nuire. Le ravallement fait que dans la branche qui se trouve à l'extremité de celle qui a été ravallée, il entre tout ce qui seroit allé de seve dans la superieure, ou dans les superieures qu'on a ôté, & ainsi cette branche conservée devient beaucoup plus forte, & par consequent capable de plus grandes productions qu'elle n'auroit été sans cela. Et parce que quelquefois contre l'ordre acoûtumé de la nature, il se forme des branches foibles à l'extrémité de la grosse qui avoit été racourcie à la taille precedente : cette conduite aprend à conserver ces branches foibles, & pour lors on fait sa taille sur celles des grosses qui étant au dessous de cette foible ou de ces foibles se presente le mieux pour achever la belle figure.

Outre la taille dont nous venons de parler, on vient encore quelquefois à une autre operation qu'on apelle pincer ; & d'ordinaire cela est plus utile aux pêchers qu'aux autres arbres, si ce n'est à toutes sortes de greffes fair en place sur les arbres qui sont gros & vigoureux, l'effet de ce pincer est d'empecher que les branches ne deviennent trop grosses, & par consequent inutiles à fruit, & ne deviennent ainsi trop longues & par consequent ne fassent échaper un arbre trop tôt ou ne viennent à être rompuës par les grands vents ; son éfet est encore de faire qu'au lieu d'une branche il s'en fasse plusieurs parmi lesquelles il s'en rencontrera de petites pour le fruit, & quelques grosses pour le bois ; son usage ou plûtôt le tems de s'en servir est au mois de Mai & de Juin ; & sa maniere est de rompre pour lors avec l'ongle la branche qui étant de la longueur d'un demi pied ou un peu plus, commence à paroître grosse pour pincer à propos, il faut reduire cette grosse branche à trois ou quatre yeux, & si la branche pincée s'opiniâtre à repousser gros, il faut pareillement s'opiniâtrer à la repincer toûjours, & ne point jamais pincer les foibles.

Taille de vigne. *Voyez* vignes pour la multiplier. *Voyez* Bourdeles, autrement Verjus. Chasselas. *Voyez* Muscat.

TAILLEURS. *Des obligations des Tailleurs & Tailleuses.* S'ils ne sont fideles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de les perdre, car David dit *Nisi Dominus ædificaverit domum in vanum laboraverunt, qui ædificant eam*, qu'ils prennent donc garde.

1. Si les Jurez ou autres préposez pour examiner les Aprentifs, les ont reçûs à la Maîtrise par faveur ou interêt, ou avant le tems porté par les Statuts & Ordonnances, art. 5.

2. S'ils ont reçû chaque année plus grand nombre de Maîtres qu'il ne leur est permis, & si le chef d'œuvre a été fait avec toutes les conditions requises, art. 7.

3. Si aiant été en charge pour recevoir l'argent destiné pour les affaires de la Communauté, ils l'ont emploié en gens de bien, & en ont rendu un compte exact. Ordonnance de Loüis XIV. 1664. tit. de la reddition des comptes, art. 1.

4. S'ils ont donné, ou fait acheter des Marchandises

chandises à un prix plus haut qu'elles ne valoient, ou de méchantes pour bonnes, ou d'une qualité pour une autre : il y a peché & obligation solidaires entr'eux & les Marchands de restituer tout le gain injuste qu'ils y ont fait, ou laissé faire. S. Thom. *suprà, q.77. art.1.*

5. S'ils ont pris plus d'étoffe qu'il ne falloit, & l'ont retenuë, il y a peché & obligation d'en faire la restitution. S. Thom. *suprà, q 69. art. 1.*

6. Si coupant les habits devant ceux qui les leur faisoient faire, ils les ont trompez en gâtant l'étoffe à dessein d'en profiter, outre le peché, il y a obligation de faire restitution de cet injuste profit. S. Thom. *suprà. q.67. art.1. incorp. & q. 62.*

7. S'ils ont gardé ce qu'il restoit d'étoffe, il y a obligation de le rendre. S. Thom. *suprà, q.62.*

8, S'ils ont tiré par force la dantelle d'or ou d'argent qu'ils étoient obligés de mettre sur les habits, pour en faire leur profit, il y a peché, & ils sont obligés d'en faire restitution. S. Thom. *suprà, q. 62. in art. 2. in corp.*

9. S'ils ont laissé prendre à leurs garçons ou compagnons de certains restes, sous ce faux pretexte, que c'est la coûtume : car une injuste coûtume ne peut jamais établir aucun droit : & par consequent les Maîtres & les Compagnons sont solidairement obligez d'en faire la restitution. S. Thom. *suprà, q.62. art.1. in corp.*

10. S'ils ont fait les habits & les autres besognes comme ils devoient, & n'ont point pris plus de façon qu'il ne leur apartient, étant obligés à reparer le tort qu'ils ont fait, & a restituer ce qu'ils ont pris de trop. *art.10. art.16.*

11. Si étant garçons ou compagnons ils ont fait tort à leurs Maîtres, en perdant le tems, ou lui retenant quelque chose, ils sont obligés d'en faire restitution, *tit.2.* S. Thom. *suprà, q.62. art. 4. in corp.*

TAN

TANAISE ou TANNE'E. Ital. *Athanasia*, ou *Tanaceto*, All. *Rebinfarnnuvar Braut.*

QUALITEZ, ch. au 2. D. sech. au 3. D.

DESCR. La Tanaise fait la racine ligneuse, gresle, rampante, & cheveluë, de laquelle sortent des tiges d'une coudée & demi de haut, & plus brunes, rondes, canelées, & comparties par nœuds, avec plusieurs aîles, ou branches à la racine garnies de feuilles longues, composées de plusieurs petites feüilles rangées l'une vis à vis de l'autre, épanduës à mode d'aîles, découpées, & au bout des tiges, il y a des ombelles, avec des fleurs boutonnées, jaunes, semblables à la fleur de camomille, & la graine semblable à celle du seriphion, ou du petit cyprés, d'un goût un peu acre & amer, & de mauvaise odeur.

LIEU. Elle croît au bord des fossez & haïes, elle fleurit en Juillet.

PROPR. Les Auteurs modernes usoient de la Tanaise, pour resoudre les vents de l'estomac & du ventre : & de sa graine contre les vers, & étant pilée & mêlée avec de l'huile, elle est souveraine contre les douleurs & enflures des nerfs, son suc mêlé avec d'huile rosat, est fort bon contre la fiévre, suivant l'accés, on en frote le malade : le même bû avec du vin, est fort utile pour rompre la pierre, & pour les douleurs de la vessie, quand on ne peut pisser que goutte à goutte, mais on dit que ce n'est que pour les hommes, & la matricaire pour les femmes, sa racine confite avec du miel, aide fort ceux qui ont les goutes aux pieds.

TAP

TAPISSERIES. Pour faire retourner la Tapisserie en sa premiere beauté quand les couleurs sont ternies & gâtées ; vous secoüerez & nettoïerez bien la tapisserie, puis vous prendrez une brosse de poil rude pour faire en aller la craie que vous aurez mise tout par tout, aprés y avoir demeuré sept ou huit heures, l'aiant ôtée remettez en de nouvelles, & l'y aiant laissé comme auparavant vous la retirerez.

TAR

TARGON. Franc. *Targon*, Ital. *Dragoncello*, All. *Dragoncolo.*

QUALITEZ. La rac. & les fruits, ch. & sec. au 3. D.

Le Targon, qu'on apelle aussi serpentine est different des deux autres, il a quantité de tiges chargées de fleurs longues, ses racines sont rampantes & à fleur de terre, comme celles de l'herbe des piés.

PROP. Tout ce qu'on peut dire de cette plante dont les Anciens n'ont pas parlé, c'est qu'elle est chaude & seche, veu qu'elle pique extrémement la langue quand on la goute, on la mange en salade, & on la met dans les sausses pour leur donner goût, étant prises en forme d'errhin avec le Tabac, elle fait sortir la pituite du cerveau en abondance, elle est aperitive outre cela, & provoque l'urine puissamment, aide à la digestion, & donne appetit.

FRANC. *Targon*, *Serpentine.* Ital. *Dragoncolo*, Esp. *Taragontsa.* Allem. *Naiteruuurtz.*

QUALITEZ. Ch. & sec. au 3. D.

DESCR. Targon serpentine. Le grand produit une tige droite, haute de deux coudées, grosse comme un bâton, & unie & tachetée comme la peau d'un serpent, quoi que la plûpart des taches soient rouges, ses feuilles sont envelopées les unes dans les autres comme dans des guaines, son fruit vient à la cime en grappe, vert au commencement, & ensuite jaune & rouge, sa racine est grosse, ronde blanche, tortuë, & couverte d'une peau déliée.

LIEU. Il naît à l'ombre auprés des haïes, & fleurit en Juillet, & le fruit est meur en Aoust

PROP. Il est amer, piquant & chaud, & un peu astringent, il a les vertus de l'Arum, l'odeur de l'herbe ou de la racine, fait avorter les femmes, le jus de la racine est bon au mal des yeux, la racine prise dans du vin chasse le venin du cœur : elle purge les entrailles, subtilisant les humeurs grossieres, & leur donnant passage, quoi qu'elle ne lâche pas.

TAU

TAUPES. Pour prendre les Taupes aucuns enfoüissent dans la terre un pot à beurre au chemin par lequel elles ont accoûtumée de passer, enfonçant le pot deux doigts au dessous de leur trace, & en passant elles se laissent tomber de-

dans ce pot. Autres se servent d'un canon de bois de la longueur de deux pieds, lequel a une languette de fer blanc à quatre doigts prés de chaque bout, qui est attachée au canon avec un fil de fer, un peu penchante par le bas vers le milieu du canon, afin que la taupe entrant dedans, & poussant la languette n'en puisse plus ressortir, ni par un bout ni par l'autre, l'on le mettra juste au chemin que l'on aura vû nouveau tranché, les deux bouts répondans le plus proprement que l'on pourra aux deux trous qui seront à la trace: d'autres pour étranger ces animaux de quelqu'endroit où on les verroit bien obstinez, font une petite enceinte de bois de sureau, qu'ils fichent dans terre à demi pied de profondeur, le plus seur est de les gueter le matin & le soir quand elles travaillent à faire des buttereaux ou taupinietes, & les enlever adroitement avec la beſche: si vous en prenez quelqu'une envie, vous la mettrés dans le pot à beurre, car l'on tient que par leur petit cri elles apellent les autres, qui venant par la trace déja faite, ne manquent à se laisser choir dans le pot.

Pour faire sortir les taupes du jardin, faites un fagot de chanvre vert, & le mettés dans une fosse de deux ou trois pieds de profondeur, que vous couvrirés de terre, & en le pulverisant il donnera une telle puanteur qu'elle les fera mourir ou chasser les taupes qui y seront.

Pour faire fuïr les taupes d'un jardin, il y faut répandre de la fiante de poureeaux.

Pour prendre des taupes, metrés dans leurs trous de l'oignon, poirée, ou huile, & elles sortiront incontinent.

Dans les trous que la taupe aura fait nouvellement, mettés-y un grain de lupins, qu'on apelle poisſ..up en Dauphiné, infailliblement les taupes periront & elles n'y en feront plus de plusieurs années.

On les assommez aussi avec un mailler où il y aura des pointes de cloud longues d'un doigt lequel sera emmanché un peu long en frapant sur les taupinieres alors qu'elles travaillent, & foüillant promptement avec la beche, l'on ne manquera de les trouver percées ou étourdies ou mortes.

Si vous voulés prendre les taupes il faut mettre un pourreau ou oignon au devant de leur trou, car elles sortiront incontinent dehors comme étourdies

Albert dit que pour faire assembler les taupes, il en faut mettre une dans un pot de terre, & avec de poudre de souffre allomé, apelle les autres à son secours, par une voix & cri piroiable.

Paxanus ordonne de percer une noix, ou quelque petit vase étroit & solide & y mettre de paille & de resine de cedre, ou comme dit Paladius de cire, autant que besoin sera avec souffre, puis bien boucher toutes les entrées & soûpiraux des cavernes des taupes, afin que la fumée ne sorte par iceux, en sorte toutesfois qu'on laisse un trou ou pertuis qui soit assés large, auquel ladite noix ou ledit vase allumé au dedans se repose, & ce en sorte qu'il puisse d'un côté recevoir le vent qu'il transporte l'odeur de la resine, & du souffre dans le creux de la taupe, par cet artifice les cachots étant remplis de fumées verrés incontinent les taupes s'enfuïr, ou bien mourir: aucuns prennent d'hellebore blanc, l'écorce de finocrambe ou apocinum pilée & passée par le crible, laquelle aiant arrosée de farine d'orge & d'œuf, détrempée & paitrie avec vin & lait en fort petit morceaux & tablettes, qu'ils jettent aux cavernes.

Les taupes jamais ne foüeront la terre du jardin, prés, où on aura semé l'herbe qu'on nomme *Palmachristi*, même vous les chassetez ou ferés mourir, si vous mettés à l'endroit du trou où elles habitent une noix enflammée remplie de paille, soufre & pois-resine: car par la fumée qui sortira de cette noix, les taupes mourront ou s'enfuiront, ou si vous couchés en plusieurs raies à l'entour du jardin menuë pailles de chenevis, cela empêchera qu'elles ne viennent d'ailleurs, & chassera celles qui y sont.

Il y a trois moiens de les prendre, le premier, se tenir en garde, & comme en sentinelle sur le lever du soleil, prés le lieu le plus fraichement poussé hors la terre: car c'est sur l'heure même qu'elles rejettent ordinairement la terre selon leur coûtume, & les tuerés facilement hors leurs tanieres avec un pic ou hoüe. Le second si vous faires courir l'eau au lieu où elles auront foüillé fraichement, car dés qu'elles sentiront l'eau ne faillirnnt de sortir pour se garentir sur quelque motte, & là les pourrés tuer ou prendre toutes en vie. Le troisiéme, prenez-en une en vie sur le mois de Mars, lors qu'elles sont en amour, metrés là dans une bassine assés creuse, le soir aprés le soleil couché, enterrés ledit vase jusqu'au bord, afin que les taupes puissent sauter dedans, entendant crier la prisonniere la nuit; car celles qui l'entendront, étant cette bête d'une oüie fort subtile y venant à leurs pas, entreront dans le vase l'une aprés l'autre, & tant plus y en entrera, & plus elles crieront, sans que pas une en puisse sortir à cause que le dedans du bassin est lissé, poli; & glissant: quelques-uns mettent à l'entour de leur trou des auls, oignons ou pourreau, desquels sort une odeur qui les chasse ou fait mourir.

TEI

TEIGNE, est une galle qui environne toute la tête, ou plûtôt ce sont des petits ulceres unis ensemble, qui dés aussitôt qu'ils paroissent deviennent en crouste. Il y a plusieurs sortes de teignes, les unes ressemblent à des grains de figues rondes, dures, & rouges, les autres à de petits morceaux de chair semblables à des bouts de mamelles, jettant continuellement du sang, & d'autres comme des dartres farineuses: elles sont toutes engendrées d'humeurs tres-corrompuës par l'usage des mauvaises viandes, elles causent de si extrêmes demangeaisons qu'à force de se gratter, la tumeur s'augmente & les trous s'agrandissent: cette plaie rend difforme la personne, donne de l'horreur, & blesse l'odorat; on l'apelle teigne, non pas sans raison, d autant qu'elle est non-seulement difficile à guerir, mais parce qu'elle a do rapott à de certains vers qui se trouvent au bois, le rongeant tant qu'il tombe en poussiere.

Pour remedier aussi bien à l'une qu'à l'autre, il faudra dés l'abord saigner deux à trois fois purger toutes les semaines, soit avec deux onces de manne, ou des tablettes, de diacarthami, ou des pilules d'aloès qui purifient le sang: l'on apliquera ensuite cet onguent, ou les autres qui suivant.

Prenez

Prenez des noix de galles trois dragmes, de semence de ruë deux dragmes, de l'orpiment, de la racine d'aristoloche longue & ronde, de chacun demi-once; du sel armoniac, de la suie de cheminée, du souffre, des amandes ameres, de la poudre de colloquinte, de la racine de caprier, de la feüille de figues & d'oliviers, des racines de roseaux, du vert de gris, de l'alun brûlé, de la mirrhe, de l'aloes, de l'encens, chacun une dragme, le tout étant pilé & détrempé avec du fort vinaigre en maniere de pomade, que l'on en mette de l'épaisseur d'un travers de doigt sur la tête, & un linge pardessus avec des bandes & un bonnet, ou bien l'on pourra se servir de celui-ci: prenez de la litarge deux onces, des feuilles de ruë, une once de graine de staphisagre demi once, de vitriol de cypre deux dragmes, pulverisés le tout ensemble, & avec autant d'huile de mirrhe & de vinaigre qu'il en faudra, faites-en un onguent.

Celui-ci pour être extrêmement efficace se pourra plûtôt emploier; prenez des racines d'ellebore blanc & noir, du souffre vif, du vitriol de cipre, de l'orpiment, de la litarge d'or, de la chaux vive, de l'alun, de la noix de galle, de la suie de cheminée, de la cendre gravelée de chacune demi once, de l'argent de vif étain dans un peu de therebentine, du verd de gris de chacun deux dragmes, mettez tout en poudre, & faites le boüillir dans une livre d'huile d'olive, y ajoûtant les sucs de borrache, de scabieuse, de fumeterre, de patience & du vinaigre, de chacun quatre onces, lesquels sucs étant consumés, ajoûtez une once de poix noire, & deux onces de cire jaune, & l'onguent étant fait & refroidi, étendés en sur la peau, & entourez toute la tête.

Prenez de l'orpiment, de la chaux vive demi once de chacun, de la litarge d'argent & de la graine de jusquiame, de chacun demi once, pilés le tout, & le mettés dans un pot contenant chopine ou plus, laissés boüillir à petit feu jusqu'à ce qu'aiant mis dedans une plume, elle se vienne à peler, alors le dépilatoire est fait, & est propre pour ôter le poil de dessus la tête.

Prenez demi once d'orpiment, autant de chaux vive, & une dragme chaude, jettés les ensemble dans un verre d'eau chaude; que l'on en frotte, il rase sur l'heure.

Pour se servir desdits d'épilatoires d'un gros quart d'heure avec de l'eau tiede, ensuite apliquer le dépilatoire & ne pas le laisser plus d'un miseré, l'on s'apercevra de son éfet, lors qu'en tirant un poil il obéit aisément, aprés quoi il faudra derechef l'étuver avec un peu de l'oxicrat.

Prenez du soufre & alun pulverisés deux onces de chacun, de graisse de pourceau deux onces, mêlés tout cela en forme d'onguent, duquel vous frotterés la tête galeuse, l'aiant auparavant bien tonduë ou rasée, pendant trois jours, une fois chaque jour.

Pour la teigne de la tête, il faut bien raser la tête du malade, & prendre de la poix noire, & la faire fondre, & aprés l'étendre sur trois piesses de linges coupés comme une coëffe à trois pieces & les mettre toutes trois separément, & les appliquer le plus chaudement qu'il se pourra sur la tête du malade, il faut laisser le premier appareil deux fois vingt-quatre heures, le second de deux en deux jours & de tems en tems, il faut mettre du sel & du souffre pilé sur les emplâtres avant que de les appliquer, & quand la gâle sera passée il faut leur laver la tête avec de leur urine proche d'un bon feu ou bien au soleil, mais il faut penser le malade jusqu'à tant qu'il n'y aie pas la moindre racine, & quand on leur ôte les emplâtres il les faut tirer à rebours.

Il y a un autre remede: prenez poix noire seche que mettrez en poudre, & en poudrerés la tête, puis ferés un emplâtre de farine de seigle ou pâte de seigle, dont vous couvrirés la tête avec du linge blanc, & vous ni toucherez pas de huit jours, & vous ferés cela de huit jours en huit jours jusqu'à parfaite guerison, & que le malade se grate doucement avec les ongles, & il levera les ecailles de la tête & le mal ne reviendra plus.

Le peuple l'apelle aussi *Malerache*, lors qu'elle n'est pas des plus mauvaises, se guerit assez aisément, il ne faut que tondre autant prés qu'il se pourra, la tête du teigneux, & le matin à son lever, lui froter pendant quelque tems la même tête avec un linge assés rude, trempé dans l'urine, qu'il viendra de rendre, pendant qu'elle est encore toute chaude, ce qui est à propos de continuer jusques à guerison parfaite, qui ne sera pas si-tôt, mais à certaines incommodités malignes, la patience au malade, & à celui-là qui le traite.

2° L'Auteur de la Maison-Rustique, donne un autre moien de guerir les enfans, tellement facile qu'il n'est homme tant soit peu raisonnable qui ne le doive essaïer, il n'a qu'à faire un bonnet de feuilles de lierre cousuës ensemble, qu'on fera porter à ces enfans, & qu'on changera lors qu'on le jugera à propos.

4° L'on a écrit que la Vierge sacrée a enseigné un moien de guerir le même mal, qui servit à un pauvre écolier son devot, & qui pourra servir à d'autres; il faut prendre les fruits meurs du fusain, apellés vulgairement bonnet de Prêtre, à raison de leur figure: en faire une décoction tous les matins, & en laver alors la tête du teigneux, pendant que cette décoction est encore chaude.

4° Vous pouvés aussi faire boüillir une grosse poignée de romarin, ou de lavende ou d'hissope, dans cinq ou six verres de gros vin rouge, meur, bien vieux, & bien fort, jusques à la décroissance de la moitié, aprés vous la coulerés & vous mêlerés avec la couleure une once de soulphre vif pulverisé, conservés ce melange dans une fiole de verre bien bouchée, pour en laver chaque jour une fois la tête du teigneux, qui doit avoir été rasée auparavant, ou du moins tonduë, comme nous avons déja dit; mais gardés vous bien d'arracher le poil, car outre que cela est barbare, il n'est nullement necessaire, j'ai vû de mes propres yeux un bon homme dans cette ville, qui sans rien arracher du tout, rendoit la tête des teigneux aussi nette que la main, & comme je lui demandai si les cheveux reviendroient aprés cela, il me dit qu'ils reviendroient plus épais qu'auparavant: remarqués en passant deux choses, la premiere, que quand vous laverés la tête du malade, ce qui doit être loin du repas, il faut que le vin soit bien chaud, afin qu'il penetre mieux; la seconde que le soulphre vif est le soulphre naturel, qui est tel qu'il vient de la mine, different du soulphre mort, qui est un soulphre artificiel.

5. Une

5° Une des Sœurs de la Communauté des Filles de saint Vincent de cette ville de Lion, en a guéris plusieurs, elle n'exige rien des pauvres, & des riches elle ne prend rien qu'après la guérison parfaite.

6° Teigne est un mot équivoque parmi nous à cause qu'il signifie quelquesfois une sorte d'engeleure qui attaque particulierement les pieds, & les mains; d'autres fois une espece de galle, que l'on voit communement avec horreur sur la tête des petits enfans mal tenus, ou des autres mêmes qui les ont frequentés, quoi que d'ailleurs bien tenus.

1° Si tout le corps est surpris de froid, & comme gelé, gardés-vous bien de vous approcher du feu, car si vous êtes angelés par tout le corps ou les mains, vous seriés pour tomber de mal de cœur, on pourra prendre par la bouche un peu d'eau clarette, ou de quelqu'autre liqueurs bien-faisantes qui combatte ce froid là, que s'il n'y a qu'une partie du corps qui soit gelé, comme seroit la main ou le pied, tenés la dans la neige, à son défaut dans l'eau froide, elle s'y dégelera.

2° Aux mules de talons; & a d'autres semblables enflures venuës du froid, prenez eau de vie rafinée qu'il faut appliquer tiede ou seule ou mêlée avec beurre frais en forme d'ongnent, & aux aprés en avoir oint ou bassiné la partie, le soir étant au lit, envelopés la même partie de linges chauds qui y restent toute la nuit.

3° On peut aussi faire boüillir les feüilles de le sauge franche avec du gros vin rouge, & en fomenter chaudement, non-seulement les angelures, mais encor les parties du corps, qui sont tourmentées quelquefois de certaines demangeaisons opiniâtres & importunes; le même vin servira pour quatre ou cinq fomentations differentes, devant qu'il soit necessaire de le changer.

TEINTURIERS. S'ils ne sont fideles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens ils sont en danger de le perdre: car David dit *Nisi Dominus ædificaverit domum in vanum laboraverunt, qui ædificant eam*, qu'ils prennent donc garde.

1. Si étant Maîtres ils ont fait inscrire leurs noms & qualités de maîtres, tant sur les Registres des Juges des lieux de leurs demeures qui ont droit de connoître de la police des Manufactures que sur celui de leur Communauté, sans quoi ils ne peuvent continuer l'exercice de la teinture. Art 1.

2. Si étant Maîtres & n'aiant pas fait inscrire leurs noms & qualités de Maîtres dans le tems prescrit par l'Ordonnance, ils ont fait l'exercice de leur Art sans la permission des Juges de Police, pour les Manufactures, ou sans l'apprentissage & chef d'œuvres en la maniere portée dans l'ordonnance, *ibid.* art. 1.

3. Si n'étant pas Maîtres ils ont entrepris de teindre aucunes étoffes & marchandises de quelques causes que ce soit, à peine de confiscation des étoffes, & de trois cens livres d'amande, *ibid.* art. 1.

4. S'ils ont teint leurs étoffes en la maniere prescrite par l'Ordonnance *ibid.* depuis l'article 8. jusques au 30. & depuis le 4. jusques au 11.

5. Si les Teinturiers en petit teint ont teint d'autres étoffes, & d'autres couleurs que celles qui leur sont permises par l'Ordonnance, *ibid.* art. 38

6. Si les Teinturiers en soie ont teint en petit teint aucunes étoffes, ou ouvrages dépendant & appartenant aux Teinturiers du petit teint à peine de cent livres d'amande & d'interdiction de leurs exercices pour six mois, *ibid.* art 79.

7. Si les Teinturiers en laine & fil, ont teint, & vendu autres choses que de la laine & du fil; & les Teinturiers en soie autre chose que de la soie, l'Ordonnance le leur défend tres-expressément, *ibid.* art. 1.

8. Si les Teinturiers ont laissé au bout de chaque piece une rose de la couleur, qui a servi de fonds à la teinture de la piece, pour servir de témoignage de la bonne teinture, *ibid.* art. 34.

9. Si les Teinturiers par finesse ou ouvertement ont refusé de souffrir la visite des Maîtres Gardes & des Iurés, *ibid.* art. 43.

10. Si les Marchands Teinturiers en soie, laine & fil, se servent d'autres poids, & d'autres mesures pour peser & aulner leurs marchandises, que de justes, & ordinaires aux Marchands du lieu de leur demeure, à peine de cinq cens livres d'amande & d'interdiction de leur exercice, il y a obligation de restituer tout ce qu'ils ont pris de plus que le poids juste, & la mesure legitime. *ibid.* art. 33.

11. S'ils ont emploié à la composition de leurs teintures aucuns ingrediens faux, qui ne servent qu'à faire de mauvaises teintures, dégrader, & empirer les étoffes, les endurcir, & empêcher qu'elles n'aient l'œil & la perfection necessaire, à peine de confiscation des teintures & marchandises, de grosse amande, & d'interdiction de maîtrise. S. Thom. *Ex parte qualitatis.* ibid. art. 5. 6.

12. S'ils ont emploié des matieres gâtées, & vicieuses, pour faire leurs ouvrages; il y a peché & obligation de reparer tous les dommages qu'en souffrent ceux qui achetent les draps, serges, &c. S. Thom.

13. Si les Tondeurs, & ceux qui apprêtent les étoffes ont emploié aucunes graisses, qui empêchent de recevoir la teinture, il y a amande de cent cinquante livres, *ibid.* art. 31.

14. S'ils ont vendu leurs bons ouvrages pardessus le haut prix, & les méchans, ou uzez, comme s'ils eussent été bons, outre le peché qu'ils ont commis, ils sont obligés de restituer ce qu'ils ont pris par dessus le prix raisonnable. S.Thom 2. 2. q. 1 1. art. 2. in corp.

15. Si les Teinturiers ont vendu des étoffes de soie, laine & fil en bottes, sans être marquées, d'une autre marque que de la leur, leur étant defendu sur peine de cent livres d'amende pour chacune contravention, & de confiscation desdites étoffes de soie, laine & fil non marqués. Art. 84.

16. S'ils ont paié au tems qu'ils étoient convenus leurs Ouvriers, ou s'ils les ont obligés de prendre en paiement des denrées même au dessus de leur prix raisonnable, quoi qu'ils fussent convenus que ledit paiement seroit en argent, il y a peché & obligation de reparer tout le dommage qu'en ont souffert lesdits ouvriers ou à cause du retardement de l'argent qui leur étoit dû, ou à cause de la perte qu'ils ont fait aux denrées ou marchandises qu'ils ont été contraint de prendre. *Levit.* 19. *Ecl.* 4. *Tob.* 4. Resolutions de plusieurs cas,

17. Si les Aspirans avant que d'être reçûs à la Maîtrise, ont fait leur apprentissage chez un Maître Teinturier en bon teint, & demeuré actuellement au service du Maître l'espace de quatre années entieres & consecutives, & servi trois autres années en qualité de compagnons. *Ib.d. art.44. art.83.90.*

18. Si après les quatre années d'apprentissage, & avant que les apprentifs soient enregistrez aux livres des compagnons, les Maîtres leur ont fait faire une experience de teinture. *ibid.* art.45. 92.

19. Si les Apprentifs se sont absentez de la maison, & du service de leurs Maîtres durant leur tems d'apprentissage, sans cause legitime, & jugée telle par le juge de police, *ibid.* art. 40.

20. Si les Maîtres ont congedié leurs apprentifs sans cause legitime, & jugée telle par le Juge de Police. *ibid.* art.47.

21. Si les Maîtres ont débauché ou attiré chez eux les Apprentifs ou compagnons d'autres Maîtres, s'ils leur ont donné de l'emploi directement ou indirectement, il y a amande de soixante livres. Art.48.

22. Si les apprentifs ou compagnons ont volé leurs Maîtres & en sont convaincus, il y a exclusion pour jamais de la maîtrise, & outre obligation à la restitution. *ibid.* art 91.

23. S'ils ont élu les Gardes & Jurez à la pluralité des suffrages sans aucunes brigues, & sans aucuns festins, il y a cent livres d'amande aux contrevenans. *ibid.* art.2.

24. Si les Maîtres Jurés en sortant de leurs charges ont rendu compte devant six anciens, qui aient passé par les charges, & trois modernes, conformément à l'Ordonnance. *ibid.*

25. S'ils ont élû un Maître Juré Teinturier de probité & capable de bien & deuëment exercer sa charge. *ibid.* art.3.

26. Si les Jurez en charge se sont aquités de leurs charges & fait executer exactement les Reglemens & Statuts. *ibid.* 57.58. art. 2. 3.

27. Si les Maîtres Jurez dans les visites, ont fidellement recherché les contraventions faites aux Statuts, & s'ils en ont fait leur raport devant les Officiers de Police, sous peine d'interdiction de la maîtrise. *ibid.* art.5.6.

28. Si les Maîtres & Gardes de la Draperie du lieu où se tiennent les Foires, ont vû visité & marqué tous les draps & serges teintes, qu'on y a apportées, *ibid.* art.41.

29. Si les Maîtres & Gardes ou Jurés en charge, se sont assemblés aussi souvent qu'il étoit necessaire, & que les Reglemens les y obligent. *ibid.* art. 95.

TEM

TEMPERAMENT. Des differens Temperamens, & de leur regime particulier. Qui dit temperament, dit complexion, or complexion est une liaison & proportion des matieres élementaires qui sert à exercer les fonctions naturelles, laquelle est temperée ou intemperée.

La temperée est composée de l'union & de l'accord des quatre qualités élementaires, pour diriger en perfection toutes les actions du corps.

L'intemperée a toûjours une qualité ou deux qui surpassent les autres.

C'est de là que l'on établit huit differences de complexions intemperées: quatre simples, où une qualité seule domine, chaude, froide, seche & humide.

Des quatre composées, où il y a deux qualités excessives, chaude & humide, froide & seche, ou froide, & humide, chacune desquelles est naturelle ou vicieuse, naturelle, quand elle se contient dans les bornes de la santé, en sorte que l'on ne s'apperçoive pas qu'elle est apellée temperament: Mais l'intemperée est mauvaise lors qu'elle surpasse, ou qu'elle excede en quelque qualité qui empêche visiblement les actions: c'est pourquoi elle est principe des maladies. Quant à la complexion temperée & naturelle, elle doit toûjours être conservée par son semblable, & l'intemperée & vicieuse corrigée par son contraire.

Celui donc qui desirera d'entretenir sa santé, examinera si sa complexion est bien temperée, mediocrement chaude, froide, seche ou humide, afin de la maintenir en cet état par un semblable regime, ou si elle est fort éloignée de la mediocité, & intemperée par excez, la changer, & la remettre en bon point par un regime oposé en pareil degré: si elle tient le milieu l'on choisira de deux moiens celui qui conviendra le mieux. *De la haye.*

Les flegmatiques ne sont point velus, ils ont la couleur blanche, quelque fois bleue, la face bouffie le corps gros, gras, mollasse & froid, les veines, & les arteres étroites & enfoncées, le pouls petit, & lent, le poil blanc, l'esprit lourd, grossiers & stupides, ils sont lâches, paresseux, faineans, pesans, craintifs, poltrons, endormis, songeant souvent qu'il pleut, ou qu'il nége, ou qu'ils nagent, ou qu'ils se noient: leur poil, & leurs ongles croissent promptement, ils se mouchent beaucoup, ont toûjours l'eau à la bouche, que si elle est blanche & fluide, elle est bonne, si elle est visqueuse & gluante, elle est mauvaise, & sont peu alterés, c'est pourquoi ils boivent rarement: leurs urines sont blanches, & ont le ventre toûjours libre. Ils sont sujets aux rhumes, catharres, crudités d'estomach, coliques, hidropisies, fiévres quotidiennes, tumeurs froides, & à plusieurs autres maladies venans de la pituite.

Les pituiteux éviteront ces accidens en mangeant plûtôt du rôti que du bouilli, en observant exactement le jeûne, en beuvant plus de vin que d'eau, & sur-tout ne boiront jamais en entrant à table, ni en se couchant, feront beaucoup d'exercice, ne dormiront gueres, ni ne se coucheront pas si-tôt aprés le souper, ne se mettront point à étudier, ni à faire quelques autres exercices si tôt aprés le repas, se couvriront bien la tête, se tiendront les pieds chauds, le matin en se levant se peigneront, & frotteront la tête, cracheront, & se moucheront bien.

Des temperamens bilieux ou coleriques. Les coleriques sont maigres, menus & velus, brûlans, quand on les touche, leur chair est chaude, seche & rude, leurs veines & leurs arteres sont grosses, leur couleur est jaunâtre, pâle ou brûne, le poil roux ou noir, ils ont de l'amertume à la langue, de la doreté à la gorge, une grande soif, crachans peu, & ont souvent mal à la tête, ils ont l'esprit vif, subtil, boüillant, & précipité, le jugement leger, inconstant, & sans fermeté, ne gardant point de mesure en leurs gestes, ni en leur marcher, ils ont l'humeur guerriere, fort

prompts dans leurs desseins, violens dans leurs desirs, impatiens en toutes choses, d'abord en colere, mais aussi tôt apaisés, ingenieux, arrogans, présomptueux, audacieux, imprudens, hableurs, causeurs, mocqueurs, malins, vindicatifs, broüillons, quereleurs, ambitieux, prodigues, temeraires & indiscrets. Ils sont sujets aux fiévres ardentes, aux fievres tierces, à la frenesie, aux coleramorbus, à la jaunisse, aux eresipeles, aux vomissemens & flux de ventre, leur pouls est fort vite & dur, leurs selles & leurs urines sont fort jaunes, leur dormir est petit & leger avec l'esprit toûjours agité, ne songeant qu'au feu, & à la guerre, au trouble, au tumulte & au desordre : lors que leur temperament ne passe pas les bornes, il faut qu'ils le conservent avec des alimens qui en aprochent, mais quand il excede en chaleur & secheresse, ils doivent le temperer par un vivre qui rafraichisse & qui humecte, comme d'user de laituës, de pourpier, d'oseille, de fruids cruds, de pompeaux, de melons, de concombres & d'assaisonner leurs viandes de jus d'orange, de citron ou de verjus, de manger souvent & ne point jeûner, de boire leur vin bien trempé, de dormir beaucoup, de ne point faire d'exercice violent, de se baigner l'été, & sur tout de ne se point mettre en colere.

Des temperamens melancholiques. Les mélancoliques sont d'un temperament froid & sec, de couleur noire, leur chair est froide, dure, rude, & sans poil, leurs cheveux crépus, ils sont maigres, encore qu'ils mangent extrêmement, leurs veines, & leurs artêres sont étroites & petites, le visage brun ou noirâtre avec un regard triste, & morne, n'ayant gueres de repos d'esprit, ils sont pensifs, taciturnes, solitaires, craintifs, soupçonneux, fermes, stables, lents, & se mettent en colere, bons menagers & courageux. Quand cette humeur ne passe pas les bornes que la nature lui a prescrit, il est certain qu'elle est la plus noble de toutes les autres; mais si une fois elle franchit ses limites, alors elle rend hebeté, fol, sans entendement, sujets aux fiévres quartes, & au schitre, aux douleurs de rate, & aux hemorroïdes, & si elle va plus avant, elle rend malin, enragé, furieux, sujet aux cancers, à la lepre, à la gale, & à plusieurs autres accidents.

Tous ceux qui seront de ce temperament tâcheront autant qu'il leur sera possible à se maintenir dans le premier degré.

Pour cet effet ils fuiront les lieux obscurs, tenebreux & puants, choisiront un air subtil & agréable, mangeront du pain de froment, & des viandes legeres & de facile digestion.

Ils assaisonneront leurs boüillons de bourache, de buglose, de pinprenelle. de chicorée & de houblon. Pour les choux, la poirée, les navets, les oignons, les poireaux, les fevès, les lentilles & les pois leurs sont contraires : Ils pourront user de fruits cruds, comme des prunes, des poires, des amandes, des raisins, des citrons & des melons; mais aussi ils ne rejetteront les figues, les noix, les chataignes, & les vieux fromages. Ils boiront leur vin un peu trempé, & quelquefois du cidre s'ils en peuvent avoir, se tiendront le ventre libre, & dormiront le plus qu'ils pourront.

Des temperamens sanguins. Par le changement des complexions, vient les diversités des humeurs, car il est tres-constant que le temperament tend toûjours les humeurs pareilles à lui : pourquoi, s'il est parvenu jusqu'au dégré de perfection, il rend tout le sang parfaitement temperé, par ce moien le sang dominant, il assujettit les autres humeurs.

Et si le temperament est chaud & humide, il engendre abondance de sang, non pas si temperé, mais excessif en chaleur & humidité : mais quand le temperament est chaud & sec, il dénote la mélancolie, & s'il est froid & humide, c'est le flegme ou la pituite.

Tous ceux qui sont temperés, c'est à-dire qui sont chauds & humides sont sanguins, entre ces sanguins il y en a de temperés, & d'intemperés.

Les sanguins temperés ont le corps assez charnu, la chair moderement chaude & humide tenant le milieu entre molle & dure, ils ne sont pas trop velus, & n'ont les veines ni larges ni étroites, ni le pouls trop élevé, ni trop petit, ont la couleur vermeille, les cheveux blonds, crêpés, & ondoians : ils ont l'esprit enjoüé, le jugement fort bon, les mœurs douces, le naturel gai, & jovial, un port modeste, la volonté libre, & l'inclination liberale, outre cela ils sont gaillards, discrets, avisés, accors, paisibles, honnêtes, amateurs des sciences, courtois, affables, accostables, galans, se plaisant en compagnie, prompts à faire plaisir, qui vont rondement en toutes choses, & sont si moderés qu'ils ne sont ni poltrons ni temeraires, ni trop lents, ni tardifs, ni fins, ni dupes, leur complexion tenant ainsi un juste milieu, il ne faut pas s'étonner, s'ils joüissent d'une parfaite santé.

Pour les autres, ils sont extrêmement gros, fort charnus, & fort rouges de visage, ils ont la respiration un peu difficile, & le corps pesant & fatigué par le moindre travail, suans beaucoup, aiant l'esprit assés simple & sans finesse, plus propres aux plaisirs, comme à rire, à plaisanter, à joüer, qu'à s'adonner aux affaires de consequence.

Quoi que ces sanguins soient d'une tres-bonne complexion, ils sont neanmoins sujets à plusieurs maladies, comme aux fiévres sinoches, aux apostemes, aux pustules, & aux flux de sang, & les femmes à avoir leurs ordinaires en grande quantité, les uns & les autres endurent volontiers les saignées.

Les temperez pour s'entretenir dans une santé si parfaite, ne feront aucun excez, garderont toûjours un milieu sans passer les bornes, useront de viandes temperées, & fuiront celles qui sont extrêmement chaudes, froides, seches & humides, & par cette conduite, ils vivront fort long-tems.

Les autres sanguins intemperez garderont une maniere de vivre qui refraichisse, & qui déseche pour corriger leur complexion chaude & humide : pour cet effet, ils useront de fruits, de salades, de boüillons de chicorée, d'oseilles, de laituës, de pourpier, de concombres, & de melons, ils boiront du cidre & de la biere, pour du vin ils en useront moderément & bien trempé, l'exercice leur est bon, mais le long dormir leur est contraire, afin qu'ils évitent toute maladie de plenitude, ils se feront saigner tout au moins une fois l'année La tristesse ne leur est pas si contraire qu'aux autres complexions.

TENESINE

TEN

TENESINE *ou douleur au fondement.*

Tenesine est une maladie de l'anus ou du fondement qui oblige la personne d'aller incessamment à la selle : il est ordinaire en tous flux de ventre, & lorsque la matiere se trouve si acre & si recuite qu'elle écorche en passant.

Le tenesine a une femme grosse la fait avorter s'il dure long-tems. Le hoquet est un mauvais signe au tenesine. Si le tenesine arrive par la dissenterie, ou par un flux de ventre, la cause étant ôtée, on en sera delivré.

Mais s'il vient d'humeur acre, échauffée & recuite, il faudra saigner une fois ou deux, ensuite purger avec la casse ou le catholicon double, ou la manne dans du petit lait. On pourra encore conseiller le bain, & ordonner quantité de lavemens faits avec le lait & le sucre rouge, ou avec le boüillon de tripes, ou la décoction de roses de provins, d'agrimoine, de plantin, de lin, de miel, ou d'huile rosat.

Le Tenesine se communique aisement, c'est pourquoi, ceux qui ont cette maladie, doivent faire leurs necessités à part.

TER

TEREBINTHE. Ital. *Terebintho.* All. *Terebintembaum.*

QUALITEZ, les feüilles & l'écorce, ch. & sec. au 2. D.

DESCR. Le Terebinthe est un arbre dont les feüilles sont comme celles du fresne, quoi que moins longues, plus grosses & plus charnuës, son bois est comme celui du lentisque, de même que l'écorce, les racines font profondes & dures, les fleurs comme celles de l'olivier, mais rougeâtres, d'où nait le fruit ensuite, fait en raisin.

LIEU. Il s'en trouve aux païs chauds, & même en Italie, & fleurit au printems.

PROPR. Le Terebinthe, qui est une liqueur qui distille de cet arbre, échauffe, amollit, resout & nettoie, elle est bonne pour la toux, pour la phthisie, & pour la poitrine. elle provoque l'urine, guerit la gravelle, chasse les vents, & meurit les cruditez, elle est bonne à la sciatique, à la goutte & aux douleurs des jointures : elle se met dans les emplâtres & les onguents des chirurgiens, elle guerit les vieux ulceres, & la gale des hommes & des bêtes, enfin c'est la meilleure de toutes les resines.

TERMES qui ne sont pas vulgaires & qui sont usités dans la chasse des oiseaux & la pesche des poissons, & qui seront ici expliquez outre ceux qui sont marqués dans le premier Tome, dans le mot de filet, où on explique la façon de faire toutes sortes de filets.

La toise a six pieds de longueur, le pied douze pouces, & chaque pouce douze lignes. Ligne pointuë est une ligne droite ou courbe, qui n'est faite que de petits points, & pour être dicernée d'avec une autre ligne tirée d'un trait de plume.

Collet ou *lacet*, n'est autre chose qu'un brin de crin de cheval, ou plusieurs mis ensemble, ausquels on fait une boucle coulante à un des bouts, dans laquelle boucle on passe l'autre bout : il se peut faire de soie ou de fil : on le nomme *collet*, quand il prend le gibier par le col, & lacet lors qu'il le prend par les pieds.

Reget. Est une houssine, ou verge de bois laquelle étant ploiée se remet d'elle-même toute droite comme elle étoit auparavant ; les païsans l'apellent *Reget*, *Repuce* ou *Repenelle.*

Marchette. C'est un morceau de bois qui tient une machine en état, sur laquelle un oiseau mettant le pied dessus, se prend à la machine.

Argon. C'est un bâton ou morceau de bois ploié en arc, qui fait la moitié d'un cercle, ou rond.

Par le terme de *halier*, se doit entendre un filet, lequel étant tandu en état de servir, ressemble une haie qui clost une vigne ou un cham.

Quand je dis qu'une caille margotte, c'est un certain cri enroüé qu'elle fait de la gorge avant que de chanter.

La corde, cablée s'entend d'une corde faite ainsi qu'on s'en sert aux bâteaux, laquelle est faite de trois cordons, composez chacun de trois autres.

Travoüillet, est un diminutif d'un *Travoüer* ; sur quoi les filendrie, dévuident leur fil.

Meute, est un oiseau attaché à quelque bâton ou corde, lequel sert pour faire aprocher les autres des filets, aussi l'apelle-t'on quelquefois moquettes.

Entes, sont des peaux d'oiseaux remplies de paille ou de foin, ausquelles ont fiche un piquet par dessous le ventre pour les faire tenir à terre, comme s'ils étoient sur leurs pieds, afin de tromper les autres oiseaux, qui les voians se jettene dans les filets avec eux, pensant qu'ils soient en vie, on les nomme aussi quelquefois moquettes.

Tranche, est un outil de fer qui coupe la terre, lequel a divers noms selon la diversité des contrées, les uns l'apellent pioche, les autres oüille, d'aucuns oüillon.

Apelant ou *Appeau*, c'est un oiseau vivant, qui se nourrit dans une cage pour apeller les autres oiseaux passans.

Tous les termes suivans sont usités parmi les païsans qui prennent les oiseaux des marescages, & principalement pour les preneurs de pluviers.

Tranché, a été ci-devant expliqué entes ses voix pareillement ci-dessus expliqué

Guede ou *guide*, est un bâton qui guide un filet tendu pour prendre des oiseaux avec un rets faillant.

Guarriere, *garriere*, ou *gardiere*, n'est autre chose qu'une espece de terre creusée pour loger ou cacher la *guede*, ce mot comme je crois, veut dire *gardiere* ou *gardienne*, que les païsans qui corrompent la langue nomment *garriere*, ou bien qu'elle se deût appeller *guerdier* ou *guidiere.*

Par le terme de Palette se doit entendre un morceau de bois plat, fait en forme de palette à joüer au volant.

Sarot ou *ferrot*, est un bâton long d'un pied nommé ainsi, à cause qu'il serre ou reçoit la guide sous lui ou bien qu'il la tienne bien serrée.

Pau, *pied*, ou *piquet*, s'entent un bâton pointu par un de ses bouts.

Pau forceau, est un piquet qui doit avoir le plus de force, & sur qui le filet se tient par force en l'état qu'il doit être.

Le Billard, n'est qu'un bâton recourbé par

un de ses bouts, fait de la forme de ceux qu'on se sert dans un jeu de Billard,

Bourroche, c'est un panier fait de la forme d'un œuf, dans lequel on met les oiseaux de marescage pour les transporter vivans.

Charote, est le panier fait en façon de hotte ou de bufet, dans lequel les preneurs de pluviers mettent leurs entes, & les oiseaux morts qu'ils ont pris pour les transporter.

Verge de meutte, n'est autre chose qu'une verge ou baguette qu'on garnit de trois piquets avec des ficelles pour y attacher un oiseau vivant, lequel étant lié, s'apelle meute.

Verge de huau, c'est une verge plus longue & plus forte que la susdite, laquelle on garnit de quatre petits piquets, & quand on s'en veut servir, l'on y attache les aîles d'un milan, que les païsans appellent un huau.

Paumelle, c'est une machine composée de plusieurs pieces, sur lequel on met un oiseau en vie, pour meuter, lors qu'on ne peut s'en servir aux verges quand il n'a point de queuë.

Par le terme de *forme*, s'entendra un espace de terre, sur laquelle un filet s'étend & la couvre, lors qu'on le fait joüer.

Et par le *liz* on peut s'imaginer une liziere de terre fenduë, comme une goutiere de maison, dans laquelle se cache le filet qui doit couvrir la forme & qui borne la même forme d'un côté, ce qui lui donne ; comme je croi, ce nom de liz ou liziere de la forme.

Les païsans ou preneurs de pluviers apellent *harnais* les entes, les meutes, le huau, les verges & tout ce qui peut servir au tour de la forme & des filets, ce qui pourroit mieux se nommer *équipage*.

Ils apellent encore les filets, des *bengins*.

Le *Huau*, n'est autre chose que les deux aîles d'une vuse ou d'un milan, que les gens des champs nomment un huau, lesquelles s'attachent avec trois ou quatre grelots ou sonnettes de fauconnerie, au petit bout de la verge du huau, cidevant ditte.

Et quand je parle de *troter*, on doit entendre le marcher des oiseaux de marescages, lequel est different des autres, qui ne vont que sautant les deux pieds ensemble.

Les oiseaux de riviere, comme peuvent être les cignes, oïes, cannes, & tous ceux qui ont le bec plat, mettent la tête dans l'eau pour manger & cela s'apelle barboter.

Je n'explique pas les autres termes, parce que je croi que tout le monde les peut entendre.

TER

TERRE, *pour qu'elle soit bonne pour les Jardins*. On connoît que le fond d'un jardin est bon, & particulierement pour les arbres fruitiers, si premierement tout ce que la terre y produit soit d'elle même, soit par culture, est beau, vigoureux, abondant, & que par consequent on n'y voit rien de chetif, rien de menu, quand il devroit être gros, rien de jaune, quand il devroit être vert.

En second lieu, si cette terre à en fleurer une poignée, ne jette aucune mauvaise odeur.

En troisiéme lieu, si elle est facile à labourer, & qu'elle ne soit pas trop pierreuse.

En quatriéme lieu, si à la maniere elle est meuble sans être trop seche, & legere comme les terres de tourbe ou comme les terres tout-à-fait sablonneuses.

En cinquiéme lieu, si elle n'est point trop humide comme les terres marécageuses ou comme les terres franches, & qui approche fort de la nature des terres glaises.

Enfin à l'égard de la couleur, la principale est, qu'elle soit d'un gris noirâtre, il y en a cependant des rougeâtres qui sont fort bien ; je n'en ai jamais vû qui fussent en même tems & soit blanches & soit bonnes.

Profondeur pour que la terre soit bonne. Il faut qu'au dessus de la superficie qui paroit bonne, il y ait trois pieds de terre semblable à celle de dessus, maxime tres-importante, & dont il faut être raisonnablement assuré par le moien de quelques foüilles, faites au moins en cinq ou six endroits differens.

On se trompe fort quand on se contente d'une moindre profondeur, & sur tout pour les arbres, & pour les plantes à longues racines, sçavoir artichaux, betteraves, scorsonnerre, panais, &c.

TERRE. Voyez le mot de *Jardinage*, où il est marqué celle qui est bonne pour le jardinage, & quelle doit être la profondeur du labour, & quel labour il lui faut donner pour qu'elle fasse l'effet qu'on en attend.

Labours dans les jardins à proprement parler, ne sont autre chose qu'un mouvement ou remuëment, qui se faisant à la superficie de la terre penetre jusqu'à une certaine profondeur, en sorte que les parties de dessus prennent reciproquement la place les unes des autres, il faut sçavoir qu'il s'en fait de plusieurs façons.

Premierement à la Bêche & à la Hoüe, & cela dans les terres aisées.

En second lieu, il s'en fait à la fourche, & à la Besoche, & cela dans les terres pierreuses, & cependant assez fortes ; il s'en fait aussi de plus profonds ; sçavoir, par exemple, en plaine terre, & au milieu des carrez, & il s'en faie de plus legeres, sçavoir au tour des pieds des arbres sur les asperges, parmi les menus legumes, &c.

Il faut sçavoir ensuite que vrai-semblablement la cause ou le motif des labours n'est pas simplement pour faire que les terres en soient plus agreables à la vûë ; quoi qu'en effet elles le deviennent ; mais que c'est premierement pour rendre mobiles celles qui ne le sont pas, ou d'entretenir en état celles qui le sont naturellement ; il faut sçavoir en second lieu, que c'est principalement pour augmenter par ce moien la fertilité dans les terres qui en ont peu, ou la conserver dans celles qui en ont suffisamment, il ne se doit point faire de labours aux terres qui sont entierement steriles.

Quand je parle de rendre des terres mobiles j'entends les rendre en quelque façons sablonneuses & déliées, en sorte que l'humidité & la chaleur qui viennent de dehors, les penetrent aisément, & qu'elles ne soient nullement compactes, adherantes, unies ensemble, ainsi que sont les terres argilleuses, & les terres glaises, lesquelles par la constitution de leur nature ne se trouvent aucunement propres pour la vegetation.

Et quand je parle de tâcher de donner de la fertilité j'entens que le labour doit contribuer à donner un temperament de chaud & d'humide

à une

à une terre qui d'ailleurs est pourveüe du sel dont elle a besoin pour la principale partie de la fertilité ; ce temperament de chaud & d'humide étant si necessaire à la terre, que sans lui son sel lui est entierement inutile ; si bien qu'elle ne peut faire aucune production de plantes, tout de même que l'animal ne peut joüir d'une santé parfaite, quand il est sans le temperament des qualitez elementaires.

Or ce n'est pas assez d'avoir rendu raison de la cause du labour, il en faut venir à donner des regles qui puissent servir à procurer aux terres le temperament dont il est question.

Sur quoi je dis qu'il faut sçavoir que certaines terres s'échauffent aisément, par exemple, celles qui sont legeres, & ainsi à l'égard de la chaleur nous y avons moins de choses à faire ; mais comme d'ordinaire elles sont seches & arides, il faut soigneusement travailler pour leur procurer de l'humidité, d'autres ont plus de peine à s'échauffer : par exemple, les terres fortes & froides, celles-ci demandent plus de culture par un surcroît d'humidité ; au contraire souvent elles en ont trop ; mais elles demandent beaucoup de secours pour une augmentation de chaleur.

De plus certaines plantes veulent plus d'humidité, par exemple des artichaux, des salades, de l'oseille, des plantes à grosses racines : il faut disposer les terres qui les produisent à profiter amplement des eaux de dehors, les autres s'en contentent de moins, par exemple, les arbres fruitiers, les asperges, &c. Ainsi il n'est pas necessaire de se trop tourmenter pour leur en faire venir ; mais quoi que s'en soit, comme nous n'avons rien dans nos jardins où la chaleur & l'humidité doivent être excessives, aussi n'y avons nous rien où il ne soit necessaire d'y en avoir un peu. Le Soleil, les pluies, & les eaux soûterraines pourvoient à une partie, c'est à nous à pourvoir par d'autres voies à ce qui peut manquer du reste ; & ce que nous faisons par une culture bien entenduë dont les labours sont une principale partie.

Ces labours se doivent faire en differens tems, & même differemment pour la multiplicité, ou égard à la difference des terres & des saisons, les terres qui sont chaudes & seches, doivent en Eté être labourées ou un peu devant la pluie ou pendant la pluie, ou incontinent aprés, & sur tout s'il y a apparence qu'il en doive faire venir ; si bien que pour lors on ne sçauroit presque les labourer, ni trop souvent, ni trop avant quand il pleut : comme par la raison des contraires, il ne les faut gueres jamais labourer pendant le grand chaud, à moins que de les arroser aussi-tôt, ces frequens labours donnent passage à l'eau des pluies, & les font penetrer vers les racines qui en ont besoin, au lieu que sans cela elles demeureroient sur la surface où elles seroient inutiles, & bien-tôt aprés évaporées, les labours donnent aussi passage aux chaleurs sans lesquels l'humidité ne sçauroit de rien servir.

Au contraire les terres froides, fortes & humides, ne doivent jamais être labourées en tems de pluie, mais plûtôt prendre les plus grandes chaleurs ; en effet pour lors on ne sçauroit les labourer, ni trop souvent, ni trop avant en vûë particulierement d'empêcher qu'elles ne se fendent par dessus ; ce qui comme nous avons souvent dit, fait grand tort aux racines, & afin qu'étant amolies par les labours, la chaleur y penêtre plus aisément, & par ce moien détruise le froid, qui empêche l'action des racines, & fait des arbres jaunes.

La nature de la terre nous fait voir en cela aussi-bien qu'en beaucoup d'autres choses, qu'elle veut être reglée, en sorte que d'un côté elle répond assez heureusement à nos intentions quand elle est sagement traitée, & quasi de l'autre elle s'y oppose quand on la veut gouverner à contre tems : la saison de mettre en terre la plupart des grains qui d'ordinaire ne se sement chacun que dans une saison : le tems de faire des greffes, de tailler & de planter, tant les vignes que les arbres, &c. Ce qui pareillement ne se fait qu'en certains mois, tout cela sont autant d'instructions que la nature nous donne, afin de nous apprendre à bien étudier ce que la terre demande & en quel tems précisement elle le demande ; c'est par là qu'une grande application m'a appris qu'il étoit bon de labourer souvent les arbres, soit en la terre séche & legere, soit en terre forte & humide ; mais les uns en tems de pluie & les autres en tems de chaleur.

Ces labours frequens que je viens de conseiller, quand on a la commodité de les faire, sont d'une grande utilité, car outre qu'il empêche qu'une partie de la bonté de la terre ne s'épuise à la production & nourriture de méchantes plantes, ils sont au contraire que ces méchantes plantes mises au fond de la terre s'y pourrissent & y servent d'un nouvel engrais ; mais de plus les labours frequens détruisent en partie les anciennes maximes qui n'avoient établi qu'un labour pour chaque saison, & tout ce qui s'y trouve de bon est que tout au moins elles en établissent la necessité & par consequent l'utilité ; mais j'ajoute qu'ils ne sont pas suffisans à moins que dans les intervalles de ces labours on ne prenne soin de sarcler ou arracher les méchantes herbes qui particulierement l'Eté & l'Automne viennent à se produire sur les terres, & s'y multiplient à la fin, si on les y laisse croître.

Il faut dire ici en passant que les tems ausquels les arbres fleurissent, & que la vigne pousse, sont extrêmement dangereux pour les labours, il n'en faut jamais faire pour lors, ni aux arbres, ni aux vignes. La terre fraichement remuée au printems exale beaucoup de vapeurs qui au moindres gelées blanches, lesquelles sont fort ordinaires en cette saison-là, étant arrêtées prés de la superficie de la terre s'arrêtent sur les fleurs, les attendrissent en les humectant, & ainsi les rendans susceptibles de la gelée contribuent à les faire perir : les terres qui ne sont pas labourées en ce tems là, & qui par consequent ont la superficie dure & ferme, ne sont pas sujettes à exhaler tant de vapeurs, ni par consequent sujettes à tant d'accidens de gelées.

De ce que j'ai dit ci-devant pour favoriser la nourriture de nos arbres, il s'ensuit que je condamne fort ceux qui semene ou plantent, soit beaucoup d'herbes potageres, soit beaucoup de fraisiers, ou de fleurs tout auprés des pieds de leurs arbres, telles plantes leur font sans doute un grand préjudice.

La regle que je pratique par les labours qu'il faut faire à nos arbres, tant en hyver qu'au Printems est, que dans les terres seches & legeres, j'en fais donner un grand à l'entrée de

l'hyver, & un pareil incontinent après qu'il est passé, afin que les pluies du printemps entrent aisément dans nos terres, qui ont besoin de beaucoup d'humidité; & à l'égard des terres fortes & humides, je leur fais donner au mois d'Octobre un petit labour, seulement pour ôter les méchantes herbes, & attens à leur en donner un grand à la fin d'Avril, ou au commencement de May, quand les fruits sont tout-à-fait noüez, & les grandes humidités passées, ainsi la superficie de telles terres s'étant trouvées dures, fermes & serrées n'a laissé que peu de passage pour les eaux de l'hyver & du printems, dont nous n'avons ici nul besoin, les neiges étant venuës à fondre, & n'ayant pû penetrer sont demeurées partie sur la surface, & là ont été converties en vapeurs, & parties suivant la pante des lieux, sont descenduës pour aller dans les rivieres voisines.

Je dois ici dire que rien n'humecte tant & ne penetre si avant que l'eau de la fonte des neiges; je n'ai guere vû que l'eau des pluies ait penetré au delà d'un pied, mais pour ce qui est de l'eau des neiges, elle penetre jusqu'à deux ou trois pieds, tant parce qu'elle est plus pesante que l'eau des pluies ordinaires, que parce que se fondant lentement, & petit à petit, & par le dessous de la masse des neiges, elle s'insinuë plus aisément sans en être empêchée par le hale des vents, ou par la chaleur du soleil.

C'est pourquoi autant que je crains les grandes neiges pour les terres fortes & humides, si bien que j'en fais enlever tout ce qui se peut d'auprès de mes fruitiers, autant prends-je soin d'en ramasser dans les terres legeres pour y faire une maniere de magazin d'humidité, & sur tout en ces sortes de terres, je releve celles qui seroient inutilement dans les allées & les fais rejetter sur les labours des espaliers & particulierement aux expositions du midi qui sont en été les plus échauffées & les plus succées, & aussi aux expositions du levant, mêmes dans les plus fortes terres, parce que les eaux des pluies d'été n'y viennent presque jamais, les terres de ces expositions demeurent d'ordinaire plus alterées, & par consequent les arbres y souffrent.

Cette necessité de labourer que je recommande & que je conseille, est quelque fois combatuë par le succés de certains arbres, qui étant couverts de pavé ou de sable battu au pied ne laissent pas de bien faire, quoi qu'ils ne soient jamais labourez, à quoi j'ai deux choses à répondre; la premiere que comme d'ordinaire tels arbres sont sous des égoûts, il y tombe beaucoup d'eau qui penetrant au travers des jointures de chaque pavé ou du sable battu leur fournit assez de nourriture pour les r'animer, & la seconde, que l'humidité qui a aussi penetré dans ces terres couvertes de pavé s'y conserve bien mieux, & plus long-tems que dans les autres, le hale des vents & la chaleur du soleil ne pouvant la détruire: cependant je ne laisse pas de recommander les labours, tant pour le bien de la terre, & les plantes que pour le plaisir de la vûë, l'experiance universelle que nous avons sur cela, ne peut être détruite par une si petite objection, non plus que l'usage des vêtemens ne peut être condampé, quoique les sauvages ne le connoissent pas: les figuiers, orangers, & autres plantes & arbrisseaux en caisse, justifient assez la necessité des labours pour donner passage à l'eau des arrosemens, faute dequoi ils ne manquent pas de langueurs, & souvent même de perir.

AMANDEMENS ne signifient autre chose, qu'une mélioration de terre, cette mélioration se peut faire avec toutes sortes de fumiers, il en faut expliquer les motifs, l'usage, & la maniere.

A l'égard du motif il est pareillement vrai de dire que quand nous amandons ou fumons la terre, ce doit être en vûë de donner de la fertilité à celle qui n'en a pas, c'est-à-dire, qui a beaucoup de défauts, & par consequent peu de disposition à produire, ou de l'entretenir dans celle qui en a, & qui la pourroit perdre, si de tems en tems on ne lui faisoit quelques reparations necessaires; ainsi nous devons amander cette terre plus ou moins, selon les productions que nous lui demandons, soit au delà de ses forces, soit conformément à son pouvoir, & l'amander aussi plus ou moins, selon le temperament dont il est bon ou mauvais; il faut par exemple amplement des fumiers pour produire des herbes potageres qui viennent en peu de tems en abondance, & se succedent promptement les unes aux autres dans un petit espace de terrain, qui sans cela se pourroit effrier, d'un autre côté, il en faut peu ou point du tout pour nourrir les arbres qui étant longs à venir ne font que des productions mediocres, eu égard à la terre qu'ils occupent; & enfin quoi qu'ils demeurent fort longtems au même endroit où ils sont, cependant par le moien de leurs racines qui s'étendent à droit & à gauche, ils prennent au loin & au large la nourriture qui leur convient, j'ajoûte qu'il en faut moins pour le fond qui de soi a beaucoup de fecondité, que pour celui qui en a fort peu, & enfin il faut davantage pour les terres froides & humides, que pour celles qui sont chaudes & seches.

Constamment, & personne ne l'ignore, les grands défauts de la terre consistent, comme j'ai dit ci-dessus, ou en trop d'humidité, laquelle d'ordinaire est accompagnée du froid, & de la grande pesanteur, ou en trop de secheresse, qui est aussi regulierement accompagnée d'une excessive legereté, & d'une grande disposition à être brulante; nous voions aussi que des fumiers que nous pouvons emploier les uns sont gras & rafraichissans, par exemple ceux de bœuf, & de vache, les autres sont chauds & legers: par exemple, ceux de mouton, ceux de cheval, & de pigeon, &c & comme le remede doit avoir des vertus contraires au mal qu'il doit guerir; nous devons emploier les fumiers chauds & legers dans les terres humides, froides & pesantes, afin de les échauffer, & les rendre plus mobiles, & plus legeres, & emploier les fumiers de bœufs & de vaches dans les terres maigres, seches & legeres, afin de les rendres plus grasses, & plus materielles, & par ce moien empêcher que les grands hales du printems, les grandes chaleurs de l'été ne les alterent trop aisément.

Il se fait de grandes dissertations dans la Philosophie & dans la Chimie, pour chercher à decider quels sont les meilleurs fumiers, on le fait avec la même exactitude que les Mathematiciens apportent à décider ce qui est necessaire pour faire une ligne droite, &c. Le public est grandement obligé à ces Messieurs, qui portent leur curiosité & leurs observations si avant dans les

les secrets de la nature ; j'espere que nous en tirerons de grands avantages, mais en attendant qu'ils soient arrivés, je croi, & pour moi & pour ceux en faveur de ceux pour qui j'écris, que nous ne sçaurions mieux faire que d'aller en ceci, comme je fais, c'est-à-dire aller bonnement, simplement & grossierement : sçachant d'ailleurs que la fertilité des terres ne consiste pas, pour ainsi dire, dans un point indivisible ; aussi bien loin de vouloir donner du scrupule à personne & sur tout intimider par aucun endroit nos jardiniers sur le fait de la culture, je veux au contraire chercher à la leur faciliter autant qu'il me sera possible.

Et pour cet effet il me semble pouvoir dire ici encore une fois, qu'on se peut faire une certaine idée de richesses dans la terre, sur ce fondement, que constamment il y a dans ses entrailles un sel qui fait sa fertilité, & ce sel est le trésor unique & veritable de cette terre, ainsi disons nous que les écus d'un avare qui font sa richesse & son opulence, sont le trésor qu'il possede, cet avare demeurera toûjours également riche & pecunieux si premierement il ne depense rien, ou si en second lieu quelque largesse qu'il fasse de son bien, il arrive qu'autant qu'il dépence d'or ou d'argent d'une main, autant en reçoit-il de l'autre ; il avoit hier dépensé dix écus, aujourd hui il a accumulé soit en or, soit en argent, soit en denrées la valeur de dix écus, le voilà donc également riche, si bien que demain il sera en état de dépenser la même somme, de ramasser le jour d'aprés, soit le même argent en espece, ce qui n'est pas ordinaire, soit la valeur, &c. & ainsi à l'infini tel circuit est réel & effectif.

Nous devons sçavoir pour certain que la terre a été créée avec une disposition à produire des plantes, & que (hors quelques pierres, & les métaux qui sont des ouvrages extraordinaires de la nature,) il n'y a rien sur cette terre qui ne soit sorti de son sein, & cela par les voies de la vegetation, & par consequent tout ce que nous voions de plantes vegetatives, est une partie de cette terre, & ainsi nous pouvons assûrer qu'il n'y a rien (quoi que ce puisse être pourvû qu'il soit materiel) qui ne puisse servir à amander cette terre en y retournant par les voies de la corruption, sous quelque figure qu'il y retourne, parce que tout ce qui rentre dans cette terre, lui rend en quelque façon, ce qu'elle avoit perdu, soit en même espece, soit la valeur, & en effet il redevient terre, comme il étoit auparavant ; ainsi toutes sortes d'étoffes & de linge, la chair, la peau, les os, & les ongles des animaux, les boües, les urines, les excremens, les bois des arbres, leurs fruits, leur marc, leurs feüilles, les cendres, la paille, toutes sortes de grains, &c. bref generalement tout ce qui est palpable, & sensible sur la terre (hors peut-être comme j'ai dit la plupart des pierres & tous les métaux) tout cela r'entrant dans les terres y sert d'amelioration, si bien qu'aiant facilité d'en répendre souvent & commodement sur les terres, comme on l'a dans les bonnes fermes, & particulierement dans le voisinage des grandes villes ; & comme on le pratique par la semence des bleds, & pour les legumes on met ces terres en état de pouvoir continuer à produire, toûjours & sans relâche.

De plus nos terres quoi que bonnes sont empêchées de produire, par exemple, celles sur lesquelles on a fait des édifices, ces terres couvertes de bâtimens ressemblent malgré elles a ce riche qui ne fait nulle dépense, & qui en pourroit faire beaucoup ; elles demeurent toûjours comme disent les Philosophes, également fertiles en puissance, c'est-à-dire, également capables de produire, & produiroient actuellement si elles n'en étoient pas empêchées, à l'égard des autres qui produisent en tout tems si en labourant on remet dans le fond du labour ce qu'elles avoient produit de plantes, comme cela arrive souvent, & sur tout dans les cantons où se fait la guerre ; ces plantes ainsi remises au dessus de la superficie de cette terre y pourrissent, & y font un engrais de la même quantité & de la même valeur à peu prés que ce qu'il en avoit coûté à cette terre pour les produire, ou bien même c'est le même sel en espece qui lui revient, & la rend aussi riche, c'est-à-dire, aussi fertile qu'auparavant.

Et si on enleve toutes les productions d'un tel quartier de terre, comme cela est fort ordinaire & que d'un côté on lui donne à peu prés autant de la production d'une autre terre, & cela par le moien des pailles pourries, & même pour ainsi dire assaisonnées des excremens de quelques animaux, lesquels excremens sont encore originairement sortis de la terre, & en font une partie ; cette terre ayant par ce moien reparé sa perte ; elle se trouve tout aussi riche, c'est-à-dire, aussi fertile qu'elle étoit.

Il faut donc en quelque façon regarder les fumiers à l'égard de la terre, comme une espece de monnoie qui repare les tresors de la terre : or comme il y a de plusieurs especes de monnoie l'une plus précieuse & l'autre moins, mais toûjours les unes & les autres étant monnoiées qui ont cours dans le commerce & enrichissent, aussi est-il de plusieurs sortes de fumiers, les uns un peu meilleurs que les autres, mais toûjours ils sont tous propres à amander, c'est-à-dire à reparer la perte que cette terre avoit faite en produisant, ainsi la substance de la terre ne s'use point pour devenir enfin à rien, en sorte qu'on puisse dire qu'elle diminuë ; car où en seroit-elle presentement aprés avoit tant produit depuis le commencement des siecles ? Ce n'est proprement que son sel qui se diminuë ; car où en seroit elle presentement aprés avoir tant produit depuis le commencement des siecles : ce n'est proprement que son sel qui se diminuë ou qui pour mieux dire change de place & qui ensuite pouvant revenir comme il le fait, est capable de retablir cette terre au même état qu'elle avoit été.

Les alambics de la chimie manifestent assez ce que c'est que ce sel, & font voir en petit, combien il en faut peu pour r'animer une assez grande quantité de terre.

A propos de quoi je dois dire, qu'il est ce semble du fumier à l'égard des terres qui sont de different temperament, ce qui est du sel à l'égard des differentes viandes, soit celles qui sont fines & délicates, comme les perdrix, les moutons, soit celles qui sont materielles, & grossieres, comme le bœuf, le cochon, &c. celles-ci souffrent sans doute dans l'assaisonnement qu'on leur

leur fait, une plus grande quantité de sel sans en être gâtée que n en peuvent pas souffrir les autres, il a fallu en effet bien plus de sel pour une bonne piece de bœuf qu'on a rendu meilleure en la salant, qu'il n'en faut pour saler une piece du mouton, quoi que de la même grosseur, & au contraire à l'égard du goût de l'homme, des viandes grossieres en sont abonies quand elles sont notablement salées, au lieu que les viandes du mouton que l'on saleroit également, en seroient moins bonnes, ou pour mieux dire en seroient plus mauvaises.

Et d'ailleurs comme il est du sel qui sale plus, par exemple, le gris, & du sel qui sale moins, par exemple le blanc; aussi pour ce qui est d'échauffer ou animer la terre, il est des fumiers qui amandent, & échauffent plus, & ce sont par exemple, ceux de mouton & de cheval, & il en est qui amandent & échauffent moins, & ce sont par exemple ceux de cochon, ceux de vache, &c. Il faut user sagement des uns & des autres, l'experience justifie assez cette faculté d'échauffer en fait de fumier, en ce qu'une certaine quantité de celui de cheval étant entassé fait une chaleur considerable, jusqu'à se convertir quelque fois en veritable feu, au lieu qu'un tas de fumier de vache n'en vient jamais à s'échauffer de cette façon.

Et partant si on vouloit mettre beaucoup de fumier de cheval ou de mouton dans des terres legeres, & sablonneuses qui n'ont pas besoin d'être échauffées, on y feroit tort au lieu d'y bien faire. Ces fumiers sont trop brûlans; mais suivant l'avis du Poëte, on en pourroit mettre beaucoup de celui de vache qui est plus gras & moins chaud, & au contraire ce qui n'est propre pour les terres chaudes,& arides est tres propre pour les terres froides & humides; celles-ci qui naturellement ne produisent que trop de méchantes herbes, ont besoin d être échauffées, & pour ainsi dire animées pour les disposer à en produire de meilleures.

Terres usées. Les terres s'usent à la longue, quelque quantité de sel qu'elles aient pour entretenir leur fertilité, c'est-à-dire, quelques bonnes qu'elles soient naturellement, avec cette difference seulement que comme il y en a de tres-excellentes & qu'il y en a aussi de tres-mediocres, les unes s'usent bien plûtôt & plus aisément que ne font pas les autres; on peut dire qu'il en est à peu prés à leur égard comme des trésors de chaque Etat; constamment il y en a de tres-puissans, mais il y en a aussi qui ne le sont gueres, c'est ce qui fait que l'un est bien plus capable de soûtenir de longues guerres, & de faire de grandes dépenses que n'est pas l'autre; mais enfin les trésors de celui qui est fort riche ne sont pas infinis, ils peuvent s'user, & en effet il arrive quelquesfois qu'ils s'usent, c'est-à dire, qu'ils s'épuisent, soit pour avoir été mal conduits & mal emploiés, soit pour avoir trop répandu, quoi que ç'ait été peut être en vûë d'autres avantages, dont l'état profite; il faut quelquefois pour ainsi dire des amandemens étrangers à cet état, par exemple, un grand commerce, une alliance importante, & sur tout point de longues guerres, ni de grandes dissipations, il lui faut au moins du repos, & de l'œconomie; pareillement quelque fecondité que la terre possede, elle s'épuise à la longue par la quantité de ses productions, c'est à-dire de celles où elle a été forcée; mais non pas de celles qui lui sont naturelles & volontaires; car elle ne fait ce semble que s'en joüer, ainsi par exemple, la terre d'un bon pré, bien loin de s'user à nourrir l'herbe qu'elle produit tous les ans, elle augmente de plus en plus sa disposition à en produire, comme si en effet elle avoit plaisir à suivre sa pente; mais si on lui veut faire changer de fonction, & qu'au lieu d'herbe on la veuille forcer à donner du seinfoin, ou du bled ou quelqu'autre grain qui lui est étranger, on ne sera pas long-tems à s'appercevoir que premierement, elle commence à ne plus faire si bien qu'elle avoit accoûtumé, & qu'enfin elle vient à ce point de faire dire qu'elle est usée, & qu'il lui faut quelques secours pour la remettre en vigueur, ou autrement elle sera quelque temps presque inutile; peut-être qu'aussi les terres où le seinfoin, le bled & les autres grains viennent deux mêmes (car aparament ces premiers grains sont venus naturellement, & sans industrie dans quelques terres) peut être dis-je, que ces terres à grains pourroient plus facilement s'user à faire du foin, qu'à continuer de les produire: il est donc constant par l'experience de tous laboureurs, qu'on voit souvent des terres usées.

J'ajoute que selon la plus grande, ou la moins grande quantité de sel, qu'il faut à chaque plante en particulier; car elle n'en consomment pas toutes également, certaine terre qui en est abondamment pourvûë, pousse sans s'user si tôt, plusieurs differentes sortes de plantes & quelquefois toutes ensemble & en même tems: témoins les bons fonds de prés, où chaque endroit est plain d'une infinité de differentes plantes, toutes également vigoureuses quelques fois; & c'est quand le fond n'est que mediocrement bon; cette terre n'en produit plusieurs que successivement les unes aprés les autres, comme on le voit aux petits bleds, l'orge, l'avoine, &c. qu'on seme dans les terres qui viennent de porter le froment, le seigle qui n'étant pas capables d'en produire si-tôt d'autres semblables, ont encore dequoi pour en produire de moindres.

La même chose se doit dire d'une terre qui a été long tems vignoble, en fustaies, en arbres fruitiers &c. en effet si on y détruit ces sortes de plantes, il ne faut pas s'attendre qu'elles puissent réüssir à l'emploier tout incontinent de la même maniere qu'elle l'étoit, puisqu'elle est usée à cet égard; cependant elle ne l'est pas si absolument, qu'elle ne soit encore en état de faire quelqu'autre chose, elle pourra même réüssir pour un tems à la production des plantes plus petites & moins voraces; par exemple des herbes potageres, des pois, des féves, &c. mais enfin elle viendra à essuier la condition commune de toutes les terres, qui est de devenir usées.

C'est ici où le jardinier doit faire voir, s'il est habile, car il doit avoir une aplication perpetuelle pour remarquer de quelle maniere toutes les plantes de son jardin viennent, afin de ne point perdre de tems à emploier sa terre en choses qui cessent de bien faire; il ne laissera pas pour cela aucune partie de son jardin en friche, il se contentera seulement de faire changer de place à ses legumes & à ses semences; sa terre n'est jamais si usée, c'est-à dire si épuisée & si atritée, qu'elle doive demeurer entierement inu- tile

tile; ainsi il lui sera produire de toutes choses les unes aptés les autres pourvû qu'il ne la laisse pas manquer de quelques secours qui lui sont necessaires; si toutes fois il étoit obligé de remettre des choses semblables à la place des anciennes, par exemple, des arbres nouveaux à la place de ceux qui sont morts, il y a quelqu'ouvrage à faire, & quelque œconomie à pratiquer; j'en parlerai ci-aprés, & de plus la maniere de bien emploier les terres est amplement examiné dans le mot du potager

Terres reposées, font juger que les terres ont besoin de quelque repos, & que par ce repos elles se rétablissent, soit que les influences des astres, & sur tout les pluies fassent cette reparation si utile (elles y contribuent beaucoup) soit plutôt que ces terres aient en elles, un fond de fecondité naturelle avec une faculté, non pas veritablement de rendre cette fecondité inépuisable, mais de la rétablir, & de la reproduire quand aprés avoir été alterées à force de productions continuelles, on laisse pour quelque tems la terre en repos, comme si en effet on l'abandonnoit à sa discretion, & qu'on la crût capable de connoître son mal & d'y apporter le remede c'est ainsi que les Philosophes attribuent à l'air une force elastique, & pour me servir d'un exemple plus sensible, c'est ainsi que l'eau a en soi un fond de fraîcheur naturelle avec un principe de rétablir & de reproduire cette fraîcheur, quand aprés que le feu ou le soleil l'ont échauffée, on l'éloigne ensuite hors de leur portée; consequemment la chaleur lui est étrangere, & pour ainsi dire ennemie, si bien qu'elle tient telle eau dans un état violent; mais quand on l'éloigne de ce qui lui causoit & entretenoit cette chaleur, & que par ce moien on la laisse pour ainsi dire en repos, elle détruit ce qui la rendoit defectueuse & redevient petit à petit fraîche comme auparavant; c'est-à-dire, qu'elle recouvre la perfection qui est naturelle à son être, & à son temperament.

Ainsi la bonne terre étoit alterée par la nourriture de quelques plantes qui lui étoient étrangeres, & qui épuisoient en même tems, & tout son ancien sel, & même tout le nouveau, à mesure qu'elle le reparoit; mais si on vient à la décharger de ces plantes, & qu'on la laisse quelque tems sans lui rein demander, c'est-à-dire, qu'on la laisse en repos, elle se rétablira dans sa fecondité naturelle, & particulierement si pour de petites plantes ordinaires on y mêle un peu de secours de bon fumier, jusques là même que chaqu'une qu'on lui laissera pourrir, ou qu'on y brûlera, lui donne de nouvelles forces. La nature nous fait voir en cela une veritable circulatió comme je l'expliquerai ci-aprés dans le chapitre des amandemens.

Terres portées. Il y a peu de choses à dire sur le fait des terres portées, si ce n'est que c'est une nouveauté introduite de nos jours dans le jardinage; l'Auteur des Georgiques, qui a si exactement traité de la difference des terres, n'a fait aucune mention de celle-ci; on ne vient d'ordinaire à cet expediant de faire porter des terres quand on veut faire un jardin dans un endroit qui n'a aucune terre, ce qui n'arrive pas souvent au moins pour de grands jardins, ou que quand on veut changer quelque endroit de tranchée, qu'on a lieu de juger être usé, on va donc prendre des terres dans un lieu où il y en a de fort bonnes, malheur à celui qui étant reduit à faire la dépence du transport n'en choisit que de mauvaises; je croi qu'il arrive à peu de gens de faire une si lourde faute.

Les bonnes terres trouvent ce semble quelque augment de bonté dans ce transport, & voilà ce qui fait dire, tel & tel jardin ne sçauroit être mauvais, puis qu'il n'y a que des terres portées; la raison de cette amelioration par ce transport n'est pas moins difficile à rendre, que celle de l'amandement qui vient de brûler les chaumes; le Poëte en rend quatre sans se déterminer sur aucunes, voulant peut-être nous insinuer qu'il les juge toutes également bonnes; ainsi il me paroît constant que les terres augmentent de bonté par le transport, soit que dans le remuement l'air les penetrans davantage y reveille quelque principe de vigueur qui étoit caché, soit que cet air la purifie des mauvaises qualités qu'elle avoit contractées, soit enfin qu'il la rende plus meuble, & plus penetrable aux racines qui vont pour ainsi dire, cherchant à vivre où il y a quelque aliment nouveau à prendre.

Terres neuves. Je veux dire terres qui n'ont jamais vû le soleil; c'est un secours nouvellement introduit dans nos jardins, & apparamment aussi inconnu dans l'ancienne agriculture; que celui des terres portées dont il n'est fait aucune mention dans les Auteurs: nous en faisons un cas tres particulier, & dans la verité nous n'en sçaurions trop faire, puis qu'il est vrai que ces terres neuves ont non seulement tout le premier sel qui leur a été donné au moment de la création; mais aussi la plupart de celui des terres de la superficie, lequel est venu à celle de dessous & étant porté par le moien de l'eau des pluyes ou des arrosemens, dont la pesanteur la fait descendre par-tout où elle peut penetrer; ce sel se conserve dans ces terres cachées, jusqu'à ce que revenans à la même superficie, l'air leur donne une disposition propre à emploier ce semble avec éclat la fecondité dont elles sont doüées; en effet, elles ne sont pas pour ainsi dire si-tôt en liberté d'agir qu'elles produisent des vegetaux d'une beauté surprenante.

Il n'est pas difficile d'entendre ce que c'est que terres neuves; toutes les terres l'ont été originairement, c'est-à-dire, au moment de la creation de Dieu par son Commandement leur aiant fait le don de la faculté de produire, qui n'avoit point encore été mis en usage: depuis ce tems là toutes les terres de la superficie de ce corps terrestre, ne peuvent plus être apellées neuves, puisque toutes celles qui ont été capables de produire, n'ont pas cessé d'agir jusqu'à present, mais parce qu'il y a bien des endroits où le fond de la terre à deux ou trois pieds de la superficie est toûjours demeuré sans action, & d'autres où la superficie même a été empêchée d'agir, cela fait que nous avons des terres neuves, pour nous en servir dans nos besoins; ainsi ce que nous entendons par terres neuves, ce sont simplement celles qui n'ont servi à la nourriture d'aucunes plantes, par exemple, celles qui sont au dessous de trois pieds de la superficie, jusqu'à quelques profondeurs que ce puisse être, pourvû qu'elles soient effectivement terres: ou bien nous entendons celles qui aiant déja nourri plusieurs plantes, ont été ensuite long tems sans en nourrir d'autres. Par exemple, celles sur lesquelles on est venu à faire des édifices: nous di-

sons, & c'est l'experience qui nous l'aprend, que dans les premieres années, les unes & les autres de ces terres sont merveilleuses, & particulierement pour nos jardins; toutes sortes de plantes, & de legumes y embellissent, croissent & grossissent à vëüe d'œil; & si nous y plantons des arbres, pourvû qu'ils soient bons en eux, & qu'ils aient été bien plantés, il y en a peu qui n'y réüssissent, au lieu que dans celles qui sont méchantes ou qui sont effectivement usées, il en meurt la plupart, quelques bien conditionnés qu'ils soient, & quelques soin qu'on ait pris à les bien planter.

Les yeux ne sont point capables de distinguer, si une terre est ou neuve ou usée; la connoissance de leur merite doit venir d'ailleurs; les unes & les autres se ressemblent extrêmement, & on pourroit dire avec assez de raison, que les terres qui sont méchantes, soit pour l'avoir toûjours été, soit pour l'être devenuës; sont à peu prés comme la poudre à canon, qui est ou méchante ou évantée, le feu n'y sçauroit prendre, & cependant elle ressemble entierement à la bonne; ainsi les terres, qui sont ou naturellement méchantes & infertiles, ou qui aiant été bonnes se trouvent enfin usées; comme elles n'ont pas dequoi être animées quand la chaleur & l'humidité leur viennent, elles demeurent comme mortes auprés d'un secours qui animeroit d'autres; si bien que ne contribuant nullement à l'action des vielles racines des arbres, celles-ci enfin pourrissent, & avec elles pourrit tout le reste du corps de l'arbre, comme je l'ai amplement expliqué dans mes reflexions sur le commencement de la vegetation.

D'où il s'ensuit que premierement il est agréable de faire de nouveaux plans dans de bonnes terres neuves, & qu'en second lieu tous ceux qui font des jardins nouveaux, dévroient assurement avoir cette précaution d'en faire preparer une maniere de magazin afin d'y avoir un recours aizé & commode, quand ils ont besoin de replanter quelques arbres nouveaux. Ce qui arrive assés souvent; la place des allées ou tout au moins la place d'une partie est tres-propre pour ces sortes de provisions, & je m'en sers pour cela, au lieu de faire comme on fait d'ordinaire, c'est à dire de les remplir toutes de gravoirs & ordures qu'on aura sorties des carrez & des tranchées, combien de fois voit-on arriver que faute d'une telle facilité pour des terres neuves qu'il faudroit remettre dans les tranchées & qu'on y remettroit, si on en avoit: on perd son tems, son argent, & son plaisir à refaire de nouveaux plans à la place des vieux, qui sont morts, & en effet il en réchape tres-peu dans ces sortes de terres vieilles, & mal conditionnées.

Terres bonnes. La couleur & la marque la plus essentielle, & la plus assurée de la bonté d'un fond de terre est celle qui se prend de la beauté naturelle de ses productions; on voudroit bien encore établir une autre marque certaine sur la couleur, & dire que la grise noirâtre fait une preuve convaincante en cette matiere, aussi bien qu'elle y fait le plus grand agrément pour la vûë.

Ce n'est pas seulement de nos jours que cette question a été agitée; les grands Auteurs de l'antiquité y ont fait reflexion devant nous; pour moi je n'ai aucune prévention sur cela, aiant vû qu'il est de bonnes & de mauvaises terres de toutes couleurs; mais constamment cette grise noirâtre, qui plaît le plus, & qui a mérité l'approbation des siecles passez, est d'ordinaire à cet égard un des meilleurs signes de bonté, sans être pourtant infaillible; nous en voions quelques fois de rougeâtres & de blanchâtres qui sont merveilleuses, mais rarement en voions nous de blanches, de qui on puisse dire la même chose, comme aussi en voions nous de noires, soit sur le haut de quelques montagnes, soit dans de certains valons, lesquelles sont tres-infertiles; c'est une maniere de sablon mort qui ne peut tout au plus produire que des genets & des bruieres.

Il faut donc venir à dire, que la veritable marque pour bien connoître la terre n'est point la couleur dont elle est, non pas même la profondeur, il n'y a en effet que les productions qu'elle fait naturellement: ce sont elles seules qui doivent faire décider à cet égard, par exemple, en plaine campagne ce sera de ces bons herbages que les animaux mangent volontiers, ce sera des ronces & des hiebles; en potagers, ce sera de gros artichaux, de grosses laitües, de grandes oseilles, &c. ce sera sur tout comme il a été die ci-dessus des arbres bien vigoureux, ce sera de grands jets qu'on leur voit faire, ce sera des feuilles fort larges & fort vertes dont ils sont garnis, &c. & voilà ce que nous devons regarder comme des témoins irreprochables & à la déposition desquels il faut absolument s'en faire, sans se fier entierement à aucun autre; la grosseur ou la petitesse des fruits sont bien quelque chose à cet égard, mais on en peut tirer une conviction manifeste, nous voions souvent des fruits fort gros sur des arbres qui se portent bien: j'explique ailleurs les raisons d'une si grande difference.

La terre pierreuse, & du fumier qui lui est propre. Cette espece de terre n'est pas celle qui produit la plus grande quantité de bled: & si l'on en veut faire approchant de quelque chose de bon, il en faut ôter une partie des pierres, & labourer le plus avant qu'on jugera à propos, afin d'en amener le plus de terre qu'on pourra.

Quand je dis de labourer la terre tant avant qu'on pourra, j'entens qu'on ne laboutera qu'aussi profondement qu'il verra qu'il y aura de bonne terre, pour lors il n'y a rien à craindre en la remuant ainsi: mais si indifferemment on alloit approfondir toutes sortes de terroir, & qu'on vint faute de le connoître à amener la méchante terre sur la bonne, on n'opereroit rien qui vaille, à cause que cette terre qui n'est point meuble, & qui demeure toûjours mâtine pour ne s'être jamais ressentie des influences du Ciel, empêche la bonne de produire autant de grain qu'elle le feroit si on ne l'avoit point ainsi malfaçonnée, & cette maniere de labourer une terre s'apelle en terme de labourage, la forcer: & l'on sçaura que toute terre forcée devient ingrate à son maître: cet avertissement sera general pour toutes les especes de terres qu'on voudra labourer: revenons à nôtre terre pierreuse, & disons la maniere de la rendre plus fertile qu'elle n'est de sa nature.

Fumiers propres à la terre pierreuse. Cette terre étant

étant laboutée cóme j'ai dit ci-dessus, toûjours par un tems sombre s'il se peut, jamais par la trop grande ardeur du soleil, à cause qu'aiant naturellement peu de substance, il est à craindre qu'en la remuant l'âpreté de la chaleur ne vienne encor à en dissiper, ce qui ne manque point de l'alterer, & par consequent d'empêcher qu'elle ne produise beaucoup de grain: & pour aider à la nature à bien faire ses fonctions à l'égard de cette espece de terroit, on se sert de fumier de moutons qui par le moien de l'humeur grasse dont il abonde plus que tous les autres fumiers, & qu'il lui communique, fait en sorte qu'un tel champ nous dédommage & de nôtre grain & de nos peines.

Terre novale. Bien des gens, si l'on ne leur expliquoit, n'entendroient pas ce que c'est que terres novales. & pour donc leur donner à connoître, je dirai que c'est une terre qui n'a servi autrefois qu'à nourrir des arbres ou du bois qu'on a arraché exprés pour faire porter du bled à cette terre.

Elle ne raporte toûjours que trop les premieres années, pourvû qu'elle soit bien labousée, & si on en demande la raison, je dirai que ces sortes de terres ramassant beaucoup de substance par le moien du long repos qu'on leur donne, & à cause des feüilles des arbres qui s'y consomment, & des herbes qui les engraissent quoi qu'elles les produisent, ne peuvent qu'étant bien façonnées elles ne jettent du grain en abondance.

Remarques. Pour éviter même un inconvenient qui arrive lorsque pour la premiere fois on vent ensemencer ces terres & qui est que le bled qu'on y met y vient si drû que le plus souvent ce n'est que de la paille & tres-peu de grain; que fait-on? Un Laboureur qui entend son metier, commence à y semer de l'avoine pour ôter de cette terre la plus grasse substance, puis l'année suivante il y jette du froment qui remplit toûjours l'attente de son maître.

Pour les fumiers il n'en est point necessaire de plus de quatre ans, & on les lui donnera aprés conformément à la nature, ce que je vas enseigner dans la suite.

Terre sablonneuse. Il y a de deux especes de terre sablonneuse, l'une est un sable gros & & jaune: celui-là est le meilleur & le plus propre à produire du grain, & l'autre d'un sable blanc & sec, celui-ci ne vaut rien qu'à y planter du bois, & a y semer du bled sarrazin.

Le premier neanmoins ne seroit pas beaucoup fertile, si l'on n'y ajoûtoit du fumier lors qu'on veut le faire porter; mais ce sable du moment qu'il est mêlé moitié de fumier de vache & moitie de boües qu'on a ramassées & qu'on a laissé égoutter, on peut dire que pour lors il fait merveilles, ce mélange corrigeant deux défauts que ce sable a dans lui, quelques bonnes qualités qu'il puisse avoir d'ailleurs.

Premierement, c'est qu'il est sujet de se déssécher par les trop grandes chaleurs, à quoi on remedie par les boües qui sont d'une nature toûjours assés humide; & en second lieu, c'est que les pluies sont dangereuses de le refroidir, si l'on ne le méloit avec du fumier de vache, qui n'est pas si chaud que celui de mouton à la verité, mais qui suffit assez pour donner un bon temperament à la terre où on le répand, & quand on veut labourer ces terres, il faut toûjours choisir un temps un peu humide, & non jamais trop sec.

Terra neuve. On compte de trois especes de terres fortes: la premiere qu'on nomme terre forte ou terre d'argille; la seconde terre forte sablonneuse; & la troisiéme, terre forte pierreuse; toutes trois d'une nature tres visqueuse, & demandent le labour profond & toûjours en tems beau, afin d'y détruire les méchantes herbes dont elles abondent.

Celle d'argile est la plus rude à manier, & si elle n'est prise en saison, difficilement en vienton à bout à cause de ces mottes qui demeurent toûjours entieres.

La sableuse ne s'éleve pas tant en mottes, & se laboure plus aisément que celle d'argile, toutes fois elle en vaut mieux lors qu'on la prend la moins dure qu'on peut, mais jamais trop molle.

Pour la pierreuse, si l'on attend qu'elle soit trop seche, elle est fort dangereuse à faire sauter la queüe de la charruë, ce qui ne donne pas peu de tablature, à celui qui la tient, & qui le plus souvent n'est pas maître de pointes le soc où il voudroit qu'il fût, ce qui fait paroître un labour en tres mauvais état, n'étant point fait également, & n'étant pour ainsi parler qu'égratigné sur sa superficie.

A l'égard des fumiers, ces trois ici mêlez leur conviennent merveilleusement bien: sçavoir, le fumier de mouton, celui de vache & celui de cheval bien consommé. Ces sortes de terres sont plus propres à froment qu'à autres grains; il y vient en abondance, sur-tout lors que les années ne sont point trop pluvieuses.

Terre de craïe. Il est des païs où la terre est pleine de craye, & ce ne sont pas celles-là qui sont les plus fertiles en bleds; mais enfin, comme il faut se servir du terroir tel qu'il a plû au Ciel nous le donner; il faut bien trouver en quelques façons des moiens de leur faire produire du grain par le secours des amandemens qui leurs conviennent & dont on les mêle à foison: deux fumiers me paroissent propre pour cette espece de terre, pourvû qu'ils soient pourris ensemble, sçavoir celui de mouton, & celui de vache, & si l'on veut y ajoûter encore des boües ramassées & égoûtées, cela ne pourra produire qu'un bon effet.

Pour la maniere d'aprofondir ces sortes de terres, je laisse à la longue experience du Laboureur en son art d'en juger, ce qu'il pourra aisément faire à l'ouverture de la terre, lorsqu'il verra que celle de dessous sera differente de celle de dessus.

Terre marescageuse. On ne sçauroit guere esperer de tirer du profit par raport au bled, des terres qui sont situées dans des marescages: ce n'est pas quelquefois que le froment n'y vienne bien; mais c'est lorsque telle terre est nouvellement défrichée, autrement au lieu de bled qu'on seme, souvent on n'y recueille que de l'avoine, qu'on nomme de l'avoine folle, ou si le bled qu'on y jette y croit dans son espece, c'est avec tant de force qu'on y moissonne toûjours beaucoup de paille, & tres-peu de grain, c'est ce qui fait que tel terroit est toûjours meilleur en prés qu'en terre.

Terre bonne, & la maniere de la connoître. L'œil est celui qui le premier juge des diffe-

tantes manieres de la bonté d'une terre, & pour cela il s'arrête d'abord à en considerer la couleur, si elle est d'un gris noirâtre, on prétend que c'est un signe d'une bonne terre: cependant qu'on ne s'y trompe pas: il est vrai qu'il s'en trouve bien plus de bonne de cette couleur que de toutes autres; mais on sçait aussi qu'il s'en voit de telles tout à fait infertiles, soit sur le haut de certaines montagnes, ou dans quelques vallons, où elles ne peuvent tout au plus produire que des genêts ou de la bruyere.

TERRE meuble. On reconnoîtra d'abord cette qualité à la manier, si elle n'est ni trop seche ou legere, comme les terres qui sont tout-à-fait sablonneuses, ni trop humides, comme celles qui tiennent de marécages ou trop fortes comme les terres franches; mais lors qu'elle se manie, & qu'on sent qu'elle est douce, & qu'elle a le grain menu, & sans pierres, quoi qu'il y en ait une noire qui soit pierreuse & qui n'est point à rejetter, non plus que de certaine sablonneuse de la même couleur.

TERRE à rejetter. Il n'est pas croïable qu'un homme qui se forme le dessein de conduire un labourage, puisse indifferemment semer dans toutes sortes de terres: on doit être plus soigneux de son profit, & ne pas hazarder son grain si indiscretement: Telles sont les terres blanches, les jaunes, & celles de couleur rouge, qui ne valent pas qu'on se donne la peine de les labourer, quelque amendement qu'on leur puisse donner.

TERROIR. Comme il y a deux choses qui produisent des fleurs, sçavoir les racines & les oignons aussi y a t'il deux sortes de terroir propres à les faire venir; l'un composé d'une terre grasse & liante, & l'autre d'un maigre & leger.

Pour une regle generale, toutes les racines demandent une terre grasse & bien détrempée qui ait été au moins l'espace de trois ans à s'aprêter & assaisonner, & qui n'ait point de méchante odeur.

Ces oignons au contraire se plaisent dans une terre maigre & legere; & celle des jardins, pourveu qu'elle soit un peu amandée, leur est meilleure que pas une autre.

Il la faut changer tous les trois ans, & pour cet effet on en ôte de chaque planche la hauteur d'un demi pied ou environ, pour y en remettre de nouvelle.

Des fleurs en general, & pour les connoître, il faut toûjours choisir entre les fleurs celles qui sont les plus belles, & les plus estimées; parce qu'autrement ce seroit se donner de la peine inutilement. Il en faut mettre chaque espece à part & particulierement celles qui font la fleur plus grosse que l'oignon: par exemple, la jonquille d'Espagne double, la narcisse rosal, & entre les racines les renoncules, parce que ces sortes de fleurs ne veulent point souffrir la compagnie des autres, les tulipes & les anemones peuvent être placées autour des planches proche les bordures, & les autres fleurs au milieu, mêlées avec d'autres especes, & ainsi dans chaque planche la diversité des fleurs sera tres-gaie & tres plaisante à la veue.

La connoissance de ces especes de fleurs est necessaire pour sçavoir dans quelles situations elles doivent être mises, c'est-à dire, s'il faut les planter à l'ombre ou au soleil; si dans une terre grasse ou dans une legere, si dans des pots plûtôt qu'en pleine terre, & c'est en cela principalement qu'il se faut exercer pour cultiver chaque espece selon ses qualités & sa nature.

FLEURS. Un bon Jardinier ne doit pas ignorer la maniere de cultiver les fleurs quoi qu'elles ne se cultivent pas toutes de la même façon; car comme elles sont differentes entr'elles, aussi leur faut il donner à chacune une recherche particuliere. C'est pourquoi il faut connoître le tems de travailler au jardin; la regle qu'il faut suivre pour planter, l'ordre qui se doit observer à recueillir les graines; la façon de les semer, la saison de transplanter, la maniere d'arrouser les plantes, le tems d'arracher les herbes inutiles, & les heures d ôter les animaux malfaisans; finalement quand & comment il faut tirer & conserver les oignons & les racines des fleurs, afin que toutes choses se fassent regulierement.

TES

TESTE. Elle est la plus noble & la plus riche partie des corps. C'est la tête à laquelle toutes les autres sont sujettes; elle est composée de sept os unis ensemble, qui couvrent & qui servent de défense au cerveau, ils sont joints par des sutures pour donner non seulement passage aux vaisseaux, mais encore aux fumées & aux vapeurs, & afin d'empêcher que la fracture d'un os ne se communique à l'autre, l'os qui prend depuis le nez jusqu'au milieu de la tête est nommé coronal, d'autant qu'on y pose ordinairement les couronnes, celui qui décend jusqu'au col occipital, deux autres parietaux, & deux petreux, comme qui diroit de pierre à cause de leurs duretez, & le dernier basilaire, parce qu'il sert de base & d'apui à toute la tête: Tous ces os sont couverts à l'exterieur d'une membrane fort épaisse apellée peri-crane, & au dedans il y en a deux dont celle qui est attachée au crane se nomme dure-mere, l'autre pie mere differente de celle-ci, à raison qu'elle est plus déliée, & qu'elle couvre tout le cerveau: ce n'est pas sans raison que la nature a si sagement pourvû à la défense du cerveau, jugeant qu'il devoit être, non seulement la source de l'esprit animal, l'origine des nerfs, principe du sentiment & du mouvement; mais encore le siege & la demeure de l'ame, outre cela il renferme la cervelle, qui est une moëlle differente de celle des os, dont une moitié occupe le devant de la tête, & l'autre le derriere qui est plus solide.

Le cerveau a quatre ventricules, deux vers le front, l'un à droit, l'autre à gauche, separez par une petite portion de cervelle remplie & entremêlée de quantité de petites veines & d'arteres, envelopées d'une membrane fort déliée, qui ont deux conduits, où se prepare l'esprit animal: l'un décend vers le nez pour en recevoir les odeurs, retirer & repousser à même tems l'air, l'autre va au troisiéme y porter l'esprit animal, celui-ci est au dessous des deux premiers, qui pareillement a deux conduits, par l'un s'écoule la pituite sur la glande basilaire, par l'autre l esprit animal est porté au quatriéme qui est au derriere de la tête entre la cervelle & la moëlle de l épine, aiant deux conduits en maniere de petits vers qui servent de passage à l'esprit animal.

Il y a des Medecins qui ont opinion que le

sens commun reside aux premiers ventricules du cerveau, les idées, l'imagination, & les pensées au second, & au dernier la memoire: d'autres ont un sentiment opposé, mais comme il ne s'agit pas ici de dispute, on dira que quoique la tête soit la plus admirable, & la partie la mieux scituée de toutes les autres, elle n'en est pas moins sujette aux infirmitez & aux accidens, tant au dedans qu'au dehors. Celles du dedans se distinguent suivant les endroits qu'elles occupent; car si ce sont les membranes, il arrivera à cause de leur sensibilité les douleurs de tête, si ce sont les ventricules & les conduits par lesquels l'esprit animal est distribué aux organes des sens & aux membres où se forment les vices du sentiment & du mouvement, il arrivera ou l'apoplexie, ou la paralysie ou l'épilepsie ou le vertige, ou l'incube, ou le catharre. Si c'est la substance du cerveau où reside l'entendement, l'imagination & la memoire, principales facultez de l'ame, ce sera ou la phrenesie, ou la manie, ou la mélancolie, ou la folie ou la letargie, *De la haye.*

Douleur de Tête par le sang. Les signes d'une douleur de tête par le sang se font connoître a un visage, & des yeux enflammez, a des veines larges & tenduës, à un pouls élevé, & qui bat avec violence aux côtez des temples, à une urine rouge & épaisse, qui cuit en sortant.

Ce qui la cause, c'est ou l'excez du vin, ou de la bonne chere, ou le bain pris mal à propos, des sueurs forcées par des exercices dereglées, où le sang lors qu'il excede à cette douleur, les jeunes gens y sont plus sujets que les personnes d'âges: c'est pourquoi on les doit saigner plus hardiment & plus souvent que les derniers, les rafraîchir avec de la limonade, des orangeades, ou des tisannes faites avec des pommes, des reinettes, de l'orge & du chiendent, & avec des juleps composez d'eau de laituës, de pourpier ou de chicorée, dans lesquels on delayera une once de syrop de nenuphar, ou de violette, avec quatre ou cinq goutes d'esprit de souphre ou de vitriol: on leur donnera de fois à autre quelques lavemens d'une décoction d'herbes potageres, ajoûtant du miel commun & quelques cuillerées de vinaigre; on les purgera le troisiéme ou quatriéme jour avec une once & demie de casse dissous en deux verres de petit lait, ou avec une once de catholicon double délayé dans un verre d'eau de chicorée, ou de laituë. Dans le tems que l'on pratiquera les remedes, on apliquera sur le front quelques linges trempez en du jus de feuilles de saule, ou de plantain, ou de pourpier ou de morelle, y mêlant un peu de vinaigre: que si passé le cinq la douleur continuoit, on pourra exciter un seignement de nez, en chatoüillant le dedans avec du crin de pourceau, ou en ouvrant la veine du front, principalement si la douleur étoit au derriere de la tête.

On se servira de quelques narcotiques le faisant plûtôt sentir que de l'appliquer, ou bien on fendra, soit un pigeonneau ou un poulet pour le mettre chaudement sur la tête; sinon on mettra une once d'huile rosat avec demie once de vinaigre, deux onces d'eau de pourpier ou d'eau de laitüe, dans quoi on trempera des linges que l'on mettra sur le front un peu dégourdi.

A l'égard de ceux qui seront plus âgés, on les ménagera sur la saignée leur appliquant plûtôt des sangsues derriere les oreilles, & les purgeant aussi plus souvent que les autres, soit avec de la manne ou avec des tablettes *de succo rosarum.*

Et pour les femmes & les filles, outre l'usage des susdits remedes, on leur tirera du sang du pied, si elles ne sont pas reglées. Quand au regime de vivre, on leur ôtera le bœuf, & le mouton, le pigeon & les œufs, & l'on assaisonnera leurs boüillons de laitües, de pourpier, d'ozeilles ou de captes ou de jus d'oranges, elles dormiront raisonnablement, se modereront sur toutes sortes d'exercices, chasseront le chagrin & le souci, se promeneront long-temps avant le repas, & se reposeront aprés.

Douleur de tête par la bile. La faim, la colere, les veilles ou les fatigues, les vapeurs du vin, ou le vivre chaud & sec, & toutes choses qui peuvent augmenter ou irriter la bile, causent cette douleur de tête, qui pour l'ordinaire attaque les personnes d'un temperament boüillant dans la saison la plus chaude, dans la vigueur de l'âge, qui s'appliquent beaucoup aux affaires, à l'étude, & au travail, ils ont le visage pâle, une amertume à la bouche, une grande secheresse à la langue, aux lévres, & aux narrines, cette douleur tourne souvent en migraine, occupant tantôt le côté droit tantôt le gauche.

Pour soulager promptement cette douleur, c'est d'avoir aussi tôt recours à la saignée aiant été auparavant préparez par quelques lavemens faits d'une décoction commune, dans lesquels on aura ajoûté du miel de nenuphar, quelques cuillerées de verjus ou de vinaigre: les soirs on prendra des juleps composez, soit avec les eaux de chicorée ou de pourpier ou de tisanne, le syrop de pommes simples ou celui de nenuphat, ajoûtant quatre à cinq goutes d'esprit de souphre ou de vitriol sur chaque verre.

Si passé le troisiéme jour la douleur continuoit, on seignera encore au quatre, & le cinq on fera prendre un vomitif, soit avec deux onces de vin émetic, soit avec trois à quatre grains de crocus metallorum, ou de tartre émitic, si-non on prendra une poignée de raves, autant d'hyssope, que l'on fera boüillir dans trois chopines d'eau jusqu'à moitié, & dans quatre onces de cette décoction on y ajoûtera un once de miel & une cuillerée de vinaigre, que l'on fera avaller: que si ce remede ne faisoit pas grand effet, on pourra le réiterer autant de fois que l'on s'en trouvera soulagé, sinon on pourra prendre encore une once d'huile, deux onces de jus d'oseille, une once de miel que l'on mêlera dans un verre d'eau tiede, & que l'on avallera.

Deux jours aprés le vomissement, on se purgera avec une once de casse mondée, & une dragme de crême de tartre, soit en bolus ou dissous dans un verre de petit lait ou avec une once de catholicon double, délayé dans un boüillon de veau ou de poulet, ou dans de la tisane.

L'on tirera par le nez de fois à autre du jus de poirée ou du jus de feüille de sureau mêlé avec un peu de miel, ou du boüillon du pot sans sel, trois heures avant le souper, l'on prendra une dragme de theriaque avec autant de conserve de buglose: que si la douleur ne s'apaisoit point, on délayera pour lors quatre grains d'opiom avec sept ou huit cüillerées d'eau de plantin ou d'eau rose ou de betoine, de laquelle on en tirera de fois à autre un peu par le nez, & l'on y trempera des linges que l'on apliquera sur le front, &

sur les temples, sinon on détrempera quatre ou cinq grains de camphre dans de l'eau de laituë, ou de morelle, ou de pourpier, dans quoi on mouillera des linges que l'on apliquera sur le front: ceux qui voudront souffrir d'être ventousez, en seront plûtôt soulagez, comme aussi de prendre le bain.

On évitera autant que l'on pourra les fatigues de l'esprit & du corps, l'on ne mangera que des viandes humides, & de bon suc, rejettant celles qui sont vaporeuses ainsi que tous legumes qui ont cette qualité; l'on trempera beaucoup le vin, sinon on beira de bonne eau pure ou du sidre, ou de la petite biere, & les boüillons seront assaisonnés de laituës, de pourpier, d'ozeille, de verjus, d'épinars, les fruits, comme pommes, mélons, prunes, pavies & pêches ne seront pas mauvais non plus que le poisson aux jours maigres. L'on conseille aux femmes d'être circonspectes sur la saignée & sur la purgation en cas qu'elles soient grosses & aux filles un peu avant leurs ordinaires.

Douleur de tête par la pituite. La simple pituite n'est pas la cause de cette douleur, mais venant à se deborder, c'est alors qu'elle excite cette douleur de tête, qui souvent présage de facheuses & mortelles maladies, comme l'Apoplexie, la Paralisie, le Catarre ou la Letargie, ses avans coureurs, sont une douleur pesante au derrier de la tête qui prend plûtôt sur les trois heures aprés minuit, & qui dure jusqu'à neuf du matin; les eaux, les pluies & les rivieres fournissent de sujets aux reves, le visage est pâle, les y ux bouffis; les sens sont comme stupides, un c achement continuel, des urines blanches & crasseuses, le pouls lent & tardif, & le ventre fort lâche.

Si la pituite est douce les crachats sont blancs & un peu cuits, avec des raports, & l'estomac fatigué aprés le boire & le manger, si elle est salée, la bouche est seche, il y a alteration, point d'appetit, envie de vomir, & pustules au front, & les urines fort jaunes: si elle est acide, les raports sont aigres, si elle est vitiée, les crachats sont insipides, épais & clairs en maniere d'un verre de cristal & les selles sont mousseuses.

Ce qui peut engendrer cette abondante pituite est un long dormir, une vie oisive & crapuleuse, l'usage des viandes humides, & beaucoup de vin.

Qui voudroit se garentir n'auroit qu'à suivre une autre maniere de vivre, & se purger à tous les défaurs des lunes avec de la manne ou des pilules d'aloës ou d'agaric ou d'angeliques, qui se prennent au souper en se mettant à table ou avec demie once de tablettes de citro ou de diacarthami ou de diaphœnic, dosant lesdits medicamens selon l'âge, la complexion & la saison; ce qu'un habile Apoticaire, chez qui on les va achepter, juge à peu prés dans l'intervalle des purgations: on prendra les matins à jeun une dragme de theriaque ou d'orvietan détrempé dans un peu de vin, & les soirs en se mettant au lit user de la liqueur suivante. Prenez une poignée de graines de genevre, une poignée de petite sauge à démi-seche, une poignée d'hysope & de romarin, une poignée de fleurs de sureau, & une douzaine & demie de cloux de gerofle, mettez tout ensemble infuser dans deux pintes d'eau de vie avec une livre de sucre, bouchez bien la bouteille, & en prenez une cuillereé ou deux à chaquefois.

L'on pourra se servir encore d'une poudre à guise de tabac composée avec deux pincées de gingembre, de sauge, de ruë & de marjolaine avec demie douzaine de cloux de girofle, que si on ne s'accommodoit pas de ladite poudre, l'on fera infuser toutes lesdites herbes dans chopine de vin blanc, & les matins dans le creux de la main on en tirera par le nez. On tachera encore de macher aussi tôt que l'on sera levé, soit de la sauge ou des cloux de girofle ou de la racine de piretre, ou de la graine de stafisagre, ou de se fourrer une plume de poule ou de coq d'inde dans la gorge, qui ne manquera pas de faire jetter par la bouche quantité de pituite, l'usage de la decoction de gayac ou de buis, ou de salse pareille, un verre ou deux matin & soir, en se couchant seroit tres-efficace à cette indisposition: de tems en tems, on se fera mettre des vessicatoires derriere les oreilles ou un emplatre de betoine sur la suture coronale, ou de la poix de bourgogne entre les épaules ou un cautere à la nuque ou au bras ou à la jambe, sinon on fera griller dans une poële du millet, de l'anis, du fenoüil avec un peu de sel, & on mettra aprés le tout dans un petit sac en maniere de coussinet que l'on posera ensuite sur la tête.

On aura toûjours sur soi quelques bonnes odeurs à sentir, comme des oranges ou des citrons piquez de clous de girofle, comme de l'esprit de vin, de l'eau de theriacle, de l'eau apoplectique, de l'eau de la reine d'hongrie ou de baume du Perou ou d'autre artificiel, l'on boira le vin un peu trempé, & l'on mangera plûtôt des viandes seches qu'humides, les assaisonnant de poivre, de muscade, de girofle & de moutarde; aprés le repas l'on usera un peu de rossolis ou de vin d'Espagne ou d'eau clairette ou du vin d'absinthe, sinon on prendra une cuillerée de cette poudre digestive.

Prenez de l'anis, du fenoüil, de la canelle, de chacun deux dragmes, du cumin, du galanga, d'iris, de chacun une dragme, six cloux de girofle, mettez le tout bien en poudre & le meslez avec cinq onces de sucre bien pulverisé.

Douleur de tête par melancolie. Cette douleur trouble l'entendement, abolit la memoire, renverse les facultez de l'esprit animal, & menace encore les personnes de plusieurs fâcheuses maladies.

Ceux qui pour l'ordinaire y sont sujets, ont la poitrine serrée, la couleur obscure, les veines larges & tenduës, le pouls pressé, petit & enfoncé, sont plus velus que les autres, sont maigres & secs, ne dorment qu'avec beaucoup d'inquietude, & sont troublés par des songes fâcheux.

Elle arrive le plus souvent à ceux qui se sont fait guerir des hemorroïdes ou fermer quelques vieux ulceres, ou boucher quelques cauteres, elle arrive aussi aux femmes & aux filles à qui les ordinaires se sont arrêtez, soit par accident ou par l'intemperie des humeurs.

Les remedes que l'on a ordonné à la douleur de tête causée par la pituite, pourront servir utilement à celle-ci; on observera neanmoins que s'il y a eu suppression d'hemorroïdes ou des mois retenus, de saigner une fois du bras & ensuite du pied, que si aprés cela l'on a la commodité de se baigner, soit à la riviere ou à la maison, l'on en

ne mangera ni ail, ni oignon, ni autres legumes qui pourroient par leur qualité porter au cerveau: l'on pourra se purger ou avec le catholicon double ou la confection hamec, le sené, les mirabolans, l'épithime, la cuscute, ou les pillules de fumeterre, d'agaric ou d'aloës; l'on se tiendra le ventre libre en mettant dans le premier boüillon deux cuillerées de jus de feüilles de violettes ou trois ou quatre cuillerées du jus de mauve ou de mercuriale, ou sur un verre d'eau y jetter deux cuillerées d'eau de vie & l'avaler à jeun.

Observations generales sur toutes les douleurs de tête. La cause des douleurs de tête est contenuë au dedans ou au dehors, au dedans, par le propre vice du cerveau, & au dehors, par la grande chaleur ou froideur par le boire ou le manger, ou par quelque coup receu ou autrement.

Pour sçavoir si le mal est au dedans, renversant les cheveux avec le peigne, la douleur s'augmente, s'il est au dehors en appliquant la main, il semble s'appaiser.

A toute douleur de tête provenuë, soit par chaleur ou froideur ou par d'autres accidens, soit qu'il faille échauffer ou refroidir, l'on se gardera bien d'appliquer jamais aucune chose derriere la tête, & de rien mettre dans les oreilles.

Toutes douleurs de tête qui tourmentent sans cesse, qui ôtent le dormir, sont fort dangereuses, principalement lorsque l'on vient à vomir de soi-même une bile verte, & si avec cela les remedes n'operent point, que le mal s'augmente, le peril est plus grand: il y a une autre douleur de tête qui dure des mois & des années entieres, de laquelle difficilement on guerit. On en a veu cependant à qui le cautere a beaucoup servi, à qui l'ouverture de la veine du front a été d'un grand soulagement, & à qui le cautere appliqué entre le gros pouce, & le premier doigt de la main a parfaitement guéris, d'autres se sont bien trouvés en tirant par le nez du jus de poirée ou de la poudre de betoine, de romarin & de marjolaine, partie égale, ou de la poudre de maulle blanc, & plusieurs ont été parfaitement guéris par l'usage des boüillons de viperes.

Dans quelques fiévres que ce soit, si les urines sont troubles comme celles de jument, c'est une marque qu'elles dérivent d'une matiere crasse & épaisse agitée par la chaleur, qui venant à pousser la vapeur au cerveau y excite une grande douleur de tête, pour l'appaiser, il faudra boire de l'eau toute pure & en quantité, ou boire de la limonade ou du cidre, & l'on prendra des lavemens, doxicrat, & en cas qu'il n'y ait point d'obstructions dans le bas ventre, ni de foiblesse de poitrine, car cela étant l'on usera plûtôt de lavemens composez de toutes sortes de bonnes herbes rafraichissantes; cette douleur de tête fait remarquer ou la foiblesse ou la longueur de la maladie.

Si passé vingt jours la douleur de tête ne cesse, il arrivera un saignement de nez, où il se fera quelques absés aux parties d'en-bas, l'on sera délivré de la douleur de tête, si du pus ou du sang, ou quelque matiere aqueuse sort par le nez, par la bouche ou par les oreilles.

Il faut observer pour regle generale, que lorsque la douleur de tête est au front ou aux temples, elle se purge par les narines en prenant du suc de plantain ou de poirée ou de pourreaux, si elle est au milieu, elle se purge par la bouche ou par le palais avec des medecines laxatives, des gargarismes composez de feüilles de lierre, de mouron, & d'un peu de miel boüillis ensemble, si elle est au derriere, il faudra appliquer le long de la nuque un emplâtre de poix de bourgogne, & purger avec des pilules angeliques qui se prennent avant le souper.

Toutes pesanteurs de tête donnent à connoitre qu'il y a de la plenitude, l'on purgera avant que de saigner.

Toutes douleurs de tête qui semblent déchirer ou percer, marquent des humeurs ou des vapeurs bien acres. L'on rafraîchira avec lavemens composez de toutes sortes d'herbes potageres, de miel commun, & du cristal mineral, avec des tisanes pour boire à l'ordinaire faites de pommes & d'orge, & l'on seignera deux ou trois fois du bras & aussi du pied si les douleurs ne s'appaisoient.

Toutes douleurs de tête, dont le pouls bat avec violence, c'est signe qu'il y a une grande inflammation, l'on observera la même ordonnance que celle qui est ci-devant, avec cela on tirera du lait de femme par le nez ou de l'huile violat.

Toutes les douleurs de tête qui tantôt courent d'un côté, tantôt d'un autre, marquent que ce sont des vents ou d'autres humeurs plus douces que les précedentes qui sont entre le crane ou le pericrane ou entre le crane & la dure mere, il faut y aporter les mêmes remedes qu'à la douleur de tête causée de pituite.

Les douleurs de tête qui sont causées par la simpathie du cœur ou du diaphragme de l'estomach ou du ventricule, du foie ou de la ratte, des reins ou de la matrice, des entrailles ou d'autres parties, se font remarquer chacunes par les simptomes particuliers.

Pour connoître si elle vient par le consentement du cœur ou du diaphragme, on a de frequens sincopes, le pouls fort élevé, les sens blessés, la respiration entre-coupée, difficile & sans aucun repos. Pour la traiter, voiez sincope, & y aportez les mêmes remedes.

De l'estomach ou du ventricule. Si elle vient d'un excez de pituite, l'appetit est perdu, le vomissement est frequent, la digestion a peine à se faire, on sent un accablement par tout le corps, accompagné de grandes inquiétudes, si elle dérive de la bile, on a la bouche extrêmement amere, on a des envies de vomir avec des picottemens & des tremblemens, on guerit l'une & l'autre en facilitant deux ou trois fois le vomissement, & faisant ensuite manger le malade.

Du Foie. On sent douleur & pesanteur au côté droit, les urines sont rouges ou jaunes, & les selles tres-mauvaises.

De la Ratte. La douleur n'occupe que la partie gauche de la tête, par fois elle se porte aux ventricules, & cette douleur n'arrive guere que le foye n'y contribuë.

Des Reins. C'est souvent par leurs mauvaises indispositions qui se manifestent par une pesanteur & une inflammation, la douleur se porte pour l'ordinaire au derriere de la tête.

De la Matrice. La douleur est aux côtez des temples & à la nuque, elle arrive quand les mois sont arrêtez ou diminuez ou qu'ils veulent venir, ou aprés l'acouchement.

Des Entrailles. Lorsque l'on sent qu'ils sont agitez

agitez par des vents ou picotés par des vers ou d'autres matieres, la vapeur se porte au front, qui parfois cause l'épilepsie. L'on remarque de plus que l'on crache beaucoup, que l'haleine est mauvaise, qu'il vient des ulceres à la bouche & au nez, & si-tôt que les humeurs ou les vers viennent à se remuer ou à piquer, l'on s'aperçoit qu'insensiblement la douleur s'augmente.

L'on trouvera au traité de chacune de ces parties les remedes qui leur sont propres.

Il y a quantité de personnes qui se plaignent des douleurs de tête, si elles en examinoient bien la cause, elles trouveroient que ce seroit plûtôt ou l'étude ou le jeu ou d'autres exercices pris sans modération qu'autrement.

Si dans les fiévres aiguës, & dans le tems de la crise, les urines étoient claires & transparantes, elles signifieroient que le transport se feroit au cerveau avec douleur de tête.

Aprés les fiévres aiguës, si la douleur de tête perseveroit, la nature manqueroit de force à surmonter le mal, & de ceci s'ensuivroit ou la frenesie ou la letargie ou l'apoplexie ou la paralisie, ou la manie ou la surdité ou l'aveuglement: enfin l'un ou l'autre arriveroit suivant que la matiere se rencontreroit chaude ou froide.

La douleur de tête qui suit la convulsion, l'apostume, la fiévre, le renversement des yeux, & celle qui ôte l'appetit & le sommeil sont mortelles.

Que si la douleur de tête venoit pour avoir reçû un coup, ou pour s'être laissé tomber, ou de quelques blessures, il faudra avoir recours à un habile Chirurgien, qui aprés avoir bien remarqué les accidens, y apportera le secours par l'aplication des remedes qu'il jugera necessaires.

Toute blessure qui penetre jusques au pericrane est dangereuse, encore plus jusqu'à la dure-mere, & elle est mortelle lorsqu'elle parvient jusqu'à la pie-mere.

A de tels accidens & douleurs de tête, il ne faut jamais provoquer ni le vomissement: ni les nausées.

Que si la douleur de tête procedoit d'un virus, insinué dans les parties solides, l'on pratiquera ces remedes. Prenez de jour à autre des lavemens composez avec un once de benedicte ou demie once d'aloës avec trois cuillerées de suc de poirée, & une décoction faite avec de mauves, de la parietaire, de la betoine, de la ruë, de l'origant, & de la calamante.

Que l'on se purge trois ou quatre fois, laissant deux à trois jours d'intervale, avec six dragmes de Catholicon double, deux dragmes de confection hamech, dissoute dans une infusion de deux dragmes de sené, de polipode, & d'une pincée d'anis.

Les jours que l'on ne se purgera point, que l'on prenne le matin à jeun une dragme de theriaque avec deux dragmes de conserve de buglose.

Pendant le jour on usera d'une legere décoction de gayac, de betoine, de buglose & de houblon, & les matins d'une pareille décoction; mais que l'on aura rendue un peu plus forte en la laissant plus long-tems consommer; cette derniere excitera une petite sueur qui n'empêchera pas que l'on ne dorme si l'on veut par dessus.

On se fera ensuite raser la tête par le dessus, pour y appliquer cet emplâtre.

Prenez de l'emplâtre de vigo, de l'emplâtre de mélilot, de l'emplâtre divin, de chacun demie once, une dragme de farine de fenu-grec, & autant de farine de lin, quatre grains de saffran: faites fondre tout ensemble, & y mêlez les poudres, aprés cela étendez en une partie sur un cuir, ensorte qu'il entoure tout le crane, & l'y laissez jusqu'à ce qu'il tombe: si la douleur n'est pas encore appaisée, l'on renouvellera l'emplâtre, & l'on continuera les remedes précedens, il dépendra de la fantaisie de se purger avec des pillules d'aloës ou des pillules d'agaric, ou des pillules de mercure, pourveu qu'elles soient bien preparées, ou avec les autres medicamens que l'on a ordonné ci-devant. *De la baye.*

Pour se préserver des douleurs de tête en general. Il faudra ne manger que rarement des legumes, ni sentir des fortes odeurs, ni aussi de mauvaises, porter sur soi une pierre qui se trouve dans des limaçons.

Ou une pierre d'aimant penduë au col, ou au tour de la tête.

Ou attacher au col les petites pierres blanches qui se trouvent dans le gizier des irondelles, ou les tenir dans la main.

Ou porter la tête d'une soûris penduë au col, ou la plume ou la crête d'un coq, ou avoir une couronne de pulegium sur la tête.

Ou une pierre d'agate sur soi.

Mais pour le plus seur, ce sera de se faire taser la tête, tous les sept ou dix-sept ou vingt-sept des lunes.

Contre les douleurs de la tête, la pierre d'aymant appliquée & mise contre la tête, ôte toutes les douleurs & maux d'icelle. Ce que nôtre Hollotius écrit comme l'aiant pris des Commentaires des anciens. *Mizauld.*

Autre. Prenez de cimes du saule autant qu'il suffit, & du romarin un peu, faites cuire cela en vinaigre, jusques à la consommation de la tierce partie, & en lavez le tête.

Pour le même. Prenez du suc de pimprenelle & en faites dégoûter dans l'oreille, la douleur s'apaisera.

Pour la douleur de tête Epilepsie, vertige & migraine, prenez deux goutes d'huile de soufre trois fois la semaine, dans un verre d'eau boüillie avec verveine, betoine & piment, feüilles & fleurs, de chacun deux poignées, infusez vingt-quatre heures, en deux pintes d'eau de riviere sur cendres chaudes.

De la tête chauve, ou de la chutte des cheveux. Les temperamens secs & chauds deviennent bien-tôt chauves, au contraire des autres, particulierement des enfans, des femmes & des eunuques, parce qu'ils sont humides, & qu'ils ont la chair mollasse.

Les lubriques le deviennent en peu de tems, d'autant qu'ils dissipent leur chaleur, & leur humidité.

On ne pourra jamais faire revenir des cheveux à un chauve de naissance ou de vieillesse, non plus qu'à un hectique ou phtisique.

Ceux à qui les cheveux tombent par des douleurs de tête, ou par d'autres maladies, ils renaissent en étant guéris. Que si, l'on devient chauve par une humidité crasseuse qui a bouché les pores, on y remediera de la sorte. Lavez premierement la tête avec la décoction de capilaire, de poirée & de mirrhe, ensuite frottez la racine des

des cheveux avec une telle huile ; Prenez des graines de genevre, du ladanum, de l'absinthe, des capillaires, autant de l'un que de l'autre, faites-les boüillir dans une pinte de vin, & une livre d'huile de mirthe, jusqu'à ce que le vin soit à peu prés consumé, & vous en servez soir & matin ; ou bien prenez des capillaires, des feüilles de mirthe, qui soient seches, de l'écorce de pin, de l'encens mâle, des pommes de ciprés, de chacun une dragme ; du ladanum une dragme ; pilez-le tout grossierement, & le faites boüillir dans chopine de gros vin, avec un quarteron d'huile commune, ou de mirthe, jusques à ce qu'il ne reste plus d'humidité, passez-le ensuite, & vous en frotez soir & matin ; sinon prenez de l'amidon autant que vous voudrez, détrempez-là avec de bonne eau de vie, & la faites secher au Soleil, réïterez cette préparation trois fois de suite, & aprés poudrez-en les cheveux.

Ou bien prenez des crottes de souris, trempez-les dans du vinaigre, & en frotez les cheveux. Les crottes de rats sont aussi bonnes ; sinon faites brûler des peaux de viperes, & de la cendre poudrez-en les cheveux, ou faites boüillir du politric, & de la decoction lavez-en la tête, & la frottez de graisse d'Ours.

TETE. Quand l'intemperie froide & humide domine au cerveau, la couleur du visage est pâle & souvent, il est enflé, avec une pesanteur de tête, & une continuelle disposition au sommeil, une lenteur de toutes les actions, & un écoulement qui se fait frequemment d'une matiere pituiteuse du cerveau, par le nez & par le palais.

Pour combatre cette maladie, vous vous servirez des remedes qui preparent & corrigent l'intemperance froide & humide du cerveau ; comme sont les racines d'angelique, de souchet, de valeriane, & de pivoine, les feuilles de betoine, sauge, primevere & melisse ; les semences d'anis & de fenoüil, les bayes de laurier & de genevre, avec les fleurs de tillot, de petite centaurée, & de lys de valées, ou muguet, desquelles le Medecin des pauvres fait preparer diverses sortes de remedes, & sur tout des decoctions à l'intention susdite.

La saignée est plus rarement pratiquée en cette sorte d'intemperie, que la purgation, si ce n'est au corps où il y a plenitude ; le purgatif sera preparé d'une decoction des alteratifs susdits, dans laquelle on fera infuser trois dragmes de sené, y délayant une demie dragme de poudre d'hermodate, ou vous prendre une dragme de ladite poudre d'hermodate, dont vous ferez des pillules avec un peu de sirop de roses pales ; vous aurez recours aux remedes qui purgent la pituite.

Aprés les purgatifs réïterez, vous vous servirez des remedes particuliers qui purgent le cerveau, en derivant les humeurs par les conduits les plus proches, comme le nez, & la bouche.

Vous déchargerez le cerveau, par le nez, si vous faites boüillir les feuilles de marjolaine & sauge dans l'eau, de laquelle decoction vous prendrez quatre onces avec quatre cueillerées de vin blanc, pour tirer cette liqueur par le nez, en la mettant dans le creux de vôtre main.

Vous prendrez à même intention deux dragmes d'hermodates, avec les feuilles de betoine & anagalis, ou mouron à fleurs rouges, que vous ferez boüillir avec demi septier d'eau, jusqu'à la reduction de la moitié, y ajoûtant quatre cueillerées de vin blanc pour tirer cette liqueur par le nez.

Les sternutatoires ou remedes qui excitent l'éternuëment, serviront à même éfet, que vous preparerez avec la poudre des feuilles de romarin & de marjolaine, à une dragme de laquelle vous ajoûterez douze grains d'hellebore en poudre, pour la souffler dans le nez.

Vous ne trouverez rien de plus facile, ni de plus utile en sternutatoire, que la fleur de lilium ou muguet, desechée & mise en poudre.

Vous déchargerez encore le cerveau en mâchant le matin à jeun les racines de pirethere, d'angelique, de valeriane, & imperatoire ; des écorces d'oranges, de citrons seches ; les feuilles de laurier, & de bayes de genevre, & si vous les voulez mâcher plus commodement, vous les couvrirez d'un peu de sucre.

Vous pourrez aussi preparer un gargarisme à même intention, en faisant boüillir les racines, écorces & feuilles susdites avec l'hydromel.

Ceux qui ont le cerveau travaillé de cette intemperie froide & humide naturelle, & non empruntée de la chaleur des entrailles, & qui sont accoûtumés à l'usage du tabac, en continueront l'usage, en le machant & éternuant ; vous en ferez des trochisques pour les mâcher le matin, prenant deux dragmes de feuilles de tabac, deux dragmes de racine d'angelique, ou de souchet ; faites une poudre que vous mêlerez avec une suffisante quantité de bon miel pour en faire des trochisques.

Vous observerez que l'usage des remedes qui sont reçûs par le nez est suspect, lors que cette partie est travaillée de quelque maladie, comme du polype & autres ; ou que le malade est sujet à l'hemorogie, ou vertige, à l'épilepsie, ou aux fluxions sur les yeux, & que l'usage des remedes qui tirent l'humeur du cerveau par la bouche, est moins dangereux, si ce n'est à ceux qui aiant la poitrine foible, reçoivent facilement les influences des humeurs du cerveau sur cette partie.

L'application des ventouses sur les épaules n'est pas utile en cette maladie ; mais hors les assoupissemens & apoplexies, il sera plus commode aux pauvres de faire appliquer un petit pain sortant du four, coupé par la moitié, trempé dans l'eau de vie chaude, ou vin blanc. Les vesicatoires aussi appliquez sur la partie posterieure de la tête ou sur les épaules profiteront, si vous les preparez avec deux onces de vieux levain, & une dragme de graine de moutarde pilée avec un peu de vinaigre fort ; vous y pourrez ajoûter demi dragme de poudre de cantaride ; je trouve l'usage des vesicatoires plus commode aux pauvres, que celui des cauteres, qui toutefois ne doivent être oubliés aux longues maladies, au corps froid, & humide, & non desseché, & en ce cas on les preparera pour les pauvres sans frais, avec égale partie de savons & de chaux vive.

Les pauvres qui seront proche des eaux chaudes, bitumeuses & soulfrées, comme les bains de l'un & l'autre Bourbon & de Baleruc en Languedoc, s'en serviront avec éfet, soit en usant des eaux pour fortifier les parties internes & consumer les humeurs superfluës froides, soit aussi en recevant la douce matiere, qui souvent est opiniâtre & rebelle.

THE'.

THE'. Le Thé est un arbrisseau de la grandeur du myrthe, aiant les feuilles semblables au grenadier, pointuës, longuettes & dentelées. Ses racines sont fibreuses & partagées en tres petites particules, qui ne croît pas seulement dans la Chine, mais encore au Royaume de Siam & au Japon; ce dernier est plus estimé & est aussi beaucoup plus cher. Pour en faire la difference, c'est que les feuilles de la Chinoise sont d'un verd brun tirant sur le noir; & celles de la Japponoise, sont d'un verd plus pâle & decoloré, & d'un goût plus agreable.

L'on sçait par experience qu'il n'y a rien de plus souverain que cette Plante, tant pour prolonger les jours jusqu'à l'extrême vieillesse, que pour empêcher tout ce qui peut nuire à la santé; car elle rend, non-seulement les corps vigoureux & robustes, mais de plus guerit les douleurs de tête, les rhumes, la courte haleine, la debilité d'estomac, les tranchées de ventre, la lassitude & les fluxions qui tombent sur la poitrine & sur les yeux, empêche le calcul & consomme la pierre. Elle retient & arrête si bien les vapeurs qui causent le sommeil, que ceux qui desirent employer les nuits à écrire ou à mediter, n'en ressentent aucun embarras ny empêchement, pour cet effet il en faut prendre aprés le souper: il y en a quelques uns, qui au lieu de veiller dorment, parce que n'abatant que les vapeurs les plus grossieres, laissent celles qui sont propres au sommeil.

Quant à la maniere de s'en servir, l'on en pesera une dragme, que l'on jettera dans demi septier d'eau bouillante, & si-tôt que l'on verra que la feuille ira au fond, l'on la retirera & on la passera, aprés quoi on ajoûtera une once de sucre, & le plus chaudement que l'on pourra, on l'avalera. L'on pourra encore se servir pour une seconde fois de la même feuille, mais il faudra aussi la faire un peu plus long-tems boüillir.

Le vrai tems de prendre cette boisson, ce sera toûjours aprés le repas, d'autant qu'elle aide & facilite la digestion; bien plus, elle de s'enivre, & donne de nouvelles forces aux beuveurs, ce qui fait voir qu'elle soûlage les incommoditez qu'apporte l'excez du vin, à cause qu'elle desseche & nettoye les humeurs superfluës, & chasse les vapeurs qui assoupissent & qui accablent; sa graine est noirâtre, laquelle jettée en terre, produit au bout de trois ans; & comme cette Plante vient aussi bien dans les lieux froids, que dans les lieux chauds, l'on n'est point en doute, que si l'on en pouvoit apporter en ces quartiers, que l'on ne la puisse cultiver aussi aisément que ceux de la Chine.

LE THE' *de l'Europe, ou les proprietez de la Veronique. Tirées des Observations des meilleurs Auteurs; & sur tout de celles de Mr Francus Medecin Allemand. Seconde Edition augmentée.*

A REIMS, Chez Jean Broüard, Marchand Libraire, ruë des Tapissiers. M DCC. VII. Avec permission.

Histoire de la Veronique. L'Extrait qu'on a donné dans le Journal des Sçavans, du 8. Janvier 1703. du Traité que Mr Francus Medecin de la Ville d'Ulme en Franconie, a fait imprimer touchant les vertus de la Veronique, me fit naître l'envie de lire ce que les plus fameux Medecins ont observé sur l'usage de cette Plante. Je trouvai que l'experience leur en avoit fait connoître des vertus tres-singulieres, pour la guerison de plusieurs maladies: Mais comme personne n'est entré dans un si grand détail que Mr Francus, qui n'a pas fait difficulté de l'appeller le Thé de l'Europe: J'ai crû faire plaisir au Public, de joindre aux Observations de ce sçavant Homme, non-seulement celles des autres Medecins qui en ont parlé, mais aussi celles que j'ai eu occasion de faire depuis quelques tems.

Ce discours sera donc divisé en cinq Articles. Le premier renfermera la description exacte de la Veronique, afin qu'on ne la confonde pas avec quelques autres especes de ce même genre, comme cela n'arrive que trop souvent dans l'usage des plantes. Le second parlera de son Analyse. On trouvera dans le troisiéme sa comparaison avec le Thé. On rapportera dans le quatriéme les vertus de la Veronique. Le cinquiéme sera destiné pour les Observations de Mr Francus, & quelques autres faites en ce Païs.

Description de la Veronique. On a poussé la connoissance des Plantes si loin dans ces derniers tems, que l'on a découvert jusques à cinquante deux especes de Veronique.

Les deux especes dont nous parlerons en ce Livre s'appellent communément en François, Veronique mâle, Veronique femelle, en Latin *Veronica mas, supina & vulgatissima, C. B. Pin. 246.. Veronica vulgatior, folio rotundiore J. B. 3. 282.* Tabernæmontanus en a donné une assez bonne figure, sous le nom de *Veronica* qui vaut mieux que celle de Mr Francus. Le mâle naît & croît dans les Bois, dans les taillis, dans les bruiéres & sur le bord des champs sablonneux. On en trouve beaucoup aux environs de Lyon, Bourgogne, la Comté de Bourgogne, Suisse, Geneve, Dauphiné, Provence, Languedoc, &c. La femelle se trouve abondamment dans les prez, dans les marais, dans les terres labourées, & se cultive, dans les Jardins.

La racine de la Veronique mâle est épaisse au colet d'environ une ligne, brune, garnie de fibres roussâtres, peu cheveluës, deliées & longues de deux ou trois pouces. Ses tiges sont couchées sur terre, noüeuses, veluës, & jettent des premiers nœuds quelques fibres semblables à celles de la racine: c'est par le secours de ces fibres, que la plante se multiplie. Les tiges ont quelquefois neuf ou dix poûces de long, suivant la bonté du lieu où elles naissent: Elles sont vert-pâle, veluës, rougeâtres en quelques endroits, ligneuses, rondes, épaisses d'une ligne, accompagnées de feuilles opposées deux à deux à chaque nœud: Ces feuilles varient par rapport au terrain. On trouve des pieds de Veronique, dont les feuilles sont plus grandes ou plus petites; ordinairement les inferieures ont un poûce de long, sur sept ou huit lignes de large; elles sont fort pointuës à leur naissance, & retraissies en maniere pedicule, arrondies à leur extrêmité, crenelées sur les bords en dent de scie, vert-pâle, parsemées de poils, qui les rendent douces & comme veloutées: Celles qui sont vers le milieu de la tige & au-delà, sont plus grandes que les premieres, plus pointuës à leur extrêmité, & at-

tachées aux tiges fans pedicule : Les tiges fe relevent enfuite jufques à la hauteur de fept ou huit poûces. La figure de Tabernæmontanus, ne les reprefente pas affez courbes. Des aiffelles des feuilles, naiffent dés le bas, des branches quelquefois fimples, quelquefois fubdivifées en deux brins & garnies de feuilles femblables aux autres: Ces brins font chargez de fleurs affez ramaffées lorfqu'elles commencent à paroître, puis allongées en maniere d'épi de trois ou quatre poûces de long : Chaque fleur eft d'une feule piece, large de deux lignes, quelquefois davantage, percée dans le centre, terminée en derriere par un petit, anneau blanchâtre, partagée en devant en quatre quartiers, dont celui d'en haut & les deux qui font fur les côtez font affez arrondis ; l'inferieur eft fort étroit & pointu ; les uns & les autres font purpurin lavé, tirant fur le bleu, raïe de lignes plus foncées : On trouve quelques piez qui ont les fleurs blanchâtres, & quelques autres qui les ont couleur de chair.

Mr Francus en a remarqué auprés d'Ulme, qui avoient les fleurs blanches piquées fort proprement de points purpurins. Des bords de l'anneau s'élevent quatre étamines longues de deux lignes, bleüâtres avec des fommets de même couleur ; le calice qui eft attaché contre les brins par une queuë de demi ligne de long, eft auffi divifé en quatre parties longues d'une ligne ; mais fort étroites ; du fond de ce calice fort un piftile aplati, vert-pâle, qui s'articule dans l'anneau de la fleur, & qui fe termine par un filet tres-delié ; ce piftile devient dans la fuite un fruit membraneux, & plat, long de deux lignes & demi, coupé pour ainfi dire, en maniere de cœur ; dans l'échancrure duquel fe conferve encore le filet du piftile : Le fruit eft d'abord vert-pâle, puis il devient brun ; l'interieur en eft divifé en deux loges, par une cloifon, qui de la pointe va fe terminer à l'échancrure ; & ces loges font remplies de quelques femences rouffâtres, plates, prefque rondes.

La racine de cette plante eft amere, mais les feuilles le font encore davantage ; on ne trouve point d'odeur confiderable dans aucunes de fes parties ; elle fleurit au commencement de Juin ; il faut la cueillir en May, dans le tems qu'elle eft prête à fleurir, parce qu'elle eft alors dans fa plus grande force. Aprés l'avoir cueilli, on l'éplucbe, on choifit les plus belles feuilles que l'on fait fecher à l'ombre pour les conferver enfuite dans des boêtes ou fachets & s'en fervir au befoin. On croit que la meilleure Veronique vient au pié des Chênes ; mais l'experience n'a pas confirmée cette obfervation, non plus que celle de Mr. Francus, qui prétend que les feuilles de cette Plante n'ont plus de vertu lorfque les fleurs paroiffent. La Veronique femelle eft en tout femblable au mâle, hormis que fes feuilles font plus épaiffes, plus vertes, plus rondes & fans dentelures ; fes fleurs font de couleur jaune, mêlée de pourpre violet & fortent des aiffelles de fes feuilles. Il s'en trouve (*comme le mâle*) dont les tiges & les feuilles font plus grandes ou plus petites, fuivant le terrain où elle croît.

L'une & l'autre efpece ont mêmes vertus, le mâle eft à la verité meilleur & a plus de force, ce qui vient des endroits rudes, fecs, & fauvages où il croît. La femelle eft plus débile, parce qu'elle naît dans des lieux plus humides, elle a cependant beaucoup de vertus : comme les experiences qui en ont été faites en ce païs, tant de fon eau diftillée, que de l'infufion de la Plante & de fes feuilles nous le prouvent. Nous les rapporterons dans les Obfervations qui feront ajoûtées aprés celles de Mr Francus, qui font à la fin de ce Livre au nombre de quarante.

Analyse de la Veronique. On s'eft fervi des feuilles & fommitez de la Veronique fraiche, pilée & fermentée, jufqu'à ce que fon odeur tirât fur l'aigre. Il y a beaucoup d'apparence que dans cet état les principales Plantes commencent à fe dés-unir fenfiblement, & qu'ainfi la chaleur du feu bien ménagée, les fepare avec plus de facilité. Cette précaution eft neceffaire pour les fruits Vineux, qui donnent cet efprit ardent & inflammable, que l'on appelle Eau-de-vie, & que l'on ne fçauroit tirer des Raifins, des Figues, des Cerifes & des Fruits femblables, qu'aprés la fermentation. Pour ce qui eft des Plantes qui n'ont pas de fuc vineux, on ne trouve pas grande difference entre leurs analyfes, faites avec fermentation, ou fans fermentation. Ainfi l'on ne rapportera pas ici l'analyfe de la Veronique non-fermentée, parce qu'elle ne differe pas de celle qu'on a faite de la même Plante bien-fermentée.

Huit livres donc de cette Plante, diftilée dans un Alembic au Bain-Marie, ont donné cinq livres & fix onces d'eau, que l'on a divifé en treize portions, d'environ fix onces chacune ; les dix premieres étoient fort claires, d'une odeur affez forte ; mais d'une faveur affez fade & douceâtre ; les deux dernieres étoient jaunes couleur de paille, & leur odeur approchoit de l'Empireume.

La premiere portion a rougi la folution du Tournefol en rouge brun.

La deuxiéme lui a donné une belle couleur de vin de Bourgogne.

La troifiéme l'a renduë couleur de cerife.

La quatriéme l'a fait paroître rouge orangé, mais vif.

La cinquiéme, & les autres jufques à la dixiéme, ont fait de même.

Les quatre dernieres ont coloré la même folution d'un rouge plus fort, c'eft-à-dire, moins orangé.

Toutes ces portions n'ont fait aucun changement avec l'huile de Tartre, ni avec l'efprit volatile de Sel ammoniac.

D'où il paroît que l'eau de Veronique eft manifeftement acide ; mais cet acide eft extrêmement volatile : car quoique cette eau ait de tresgrandes vertus, ainfi que nous le dirons dans la fuite ; cependant fi on la laiffe évaporer jufques à ficcité, elle ne laiffe aucune forte de refidence, non plus que les autres eaux diftilées. Il eft des matieres qui agiffent vivement quoi qu'elles foient divifées à un point, où il femble que leur vertu devroit être détruite : Par exemple, l'eau où les Pommes de Coloquinte ont infufé quelque tems, filtrée & évaporée, ne laiffe prefque aucune refidence ; quoique cette même eau foit un violent purgatif ; ainfi l'évaporation de la plûpart des eaux minerales, ne conduit prefque à rien ; car il faut convenir que plufieurs pintes de ces eaux agiffant peut-être en vertu d'un grain ou deux de quelque matiere faline ou terrenfe, qui étoit d'une divifion infinie, ou bien que la

matiere qui les fait agir s'évapore avec l'eau, de même que dans les eaux distilées.

Aprés la distilation de la Veronique, dont on vient de parler, on a mis ce qui s'est trouvé dans la Cucurbite, dans une Cornuë de grez, d'où l'on a tiré par un feu tres-moderé deux portions d'esprit, qui pesoient treize onces cinq gros: Cet esprit a la même odeur que l'esprit de Tartre, mais il est moins acide; car il ne rougit la solution du Tournesol qu'en rouge brun, il altere bien moins l'huile de Tartre, & n'épaissit pas si fort l'esprit de Sel-ammoniac: Il est vrai que cet acide dans l'esprit de Veronique est moderé par une legere portion de Sel-alcali, car il blanchit la solution de sublimé, au-delà de ce qu'on appelle le louche, & ensuite on s'aperçoit de quelques grumeaux.

Ayant poussé le feu, l'huile fetide a passé dans le Balon, mêlée avec quatre onces d'esprit, de même caractere que le precedent; l'huile étoit fort épaisse, & du poid de dix onces trois gros; la tête morte bien calcinée & lessivée, a donné trois gros de Sel fixe, & dix gros de terre.

Il y a apparence aprés toutes ces recherches, que la Veronique dans son état naturel contient beaucoup d'acide, lequel étant mêlé avec la terre, forme une matiere semblable à ce qu'on appelle Sel de Corail, qui comme tout le monde sçait, n'est que terre rassasiée d'acide. Dans la Veronique il y en a beaucoup plus qu'il n'en faut pour rassasier la terre qui s'y trouve; d'ailleurs ces deux principes sont unis avec beaucoup de soûfre, & l'on ne sçauroit disconvenir qu'il n'y ait aussi quelque legere portion d'esprit urineux; mais elle s'y trouve en si petite quantité, qu'elle ne doit pas entrer en ligne de compte. Il y a beaucoup d'apparence que l'acide, le soûfre, & le flegme sont les parties actives & dominantes de cette Plante. Il est bon de remarquer aussi que l'infusion de la Veronique devient assez noire par le mélange du Vitriol: celle du soin en fait de même, & c'est une indice que ces infusions ont quelque chose de la nature de la galle, qui leur donne un petit degré de stipticité, que l'on peut rapporter à l'acide, & à la terre qui s'y trouvent.

Comparaison de la Veronique avec le Thé. La comparaison de la Veronique avec le Thé ne peut tomber que sur leurs vertus, & c'est tout ce que l'on peut souhaiter pour l'usage de la Medecine; car d'ailleurs ces Plantes sont tres-differentes par leur port & par leurs parties; la ressemblance de leurs feuilles étant tres certainement fort legere.

Le Thé est un arbrisseau qui naît dans le Royaume de Siam, dans la Chine & dans le Japon, ses feuilles sont assez semblables à celles de nos Amandiers, mais beaucoup plus minces, & crenelées plus proprement; les fleurs en sont à cinq feuilles blanchâtres, disposées autour du même centre, qui est occupé par une touse d'étamine; à ces fleurs succedent des fruits verts d'abord, puis fort bruns; ce sont des coques assez dures, quoi que minces, quelquefois simples & spheriques, qui crevent le plus souvent, & laissent voir une espece de noisette, moins brune & plus lisse, remplie d'un noyau charnu; on trouve quelques-uns de ces fruits à deux coques, & d'autres à trois; elles sont separées par des cloisons roussâtres & luisantes. Mr Tournefort de l'Academie Royale des Sciences, en conserve dans son Cabinet, qui sont fort bien conditionnez. Toute la Plante excepté les fleurs, est gravée assez proprement dans Breynius.

Tous ceux qui ont écrit de la Chine & du Japon, disent des merveilles de l'infusion des feuilles du Thé; ce remede purifie les humeurs dans les uns par la transpiration, & dans les autres par la voie des urines; il tranquilise & dissipe ces cruelles insomnies, qui fatiguent si fort les malades; les vapeurs les plus fâcheuses cedent bien souvent à son usage, ainsi que les vertiges & les douleurs de tête causées par des cruditez, par des indigestions.

Le Thé est un aperitif benin, qui débourbe les visceres dans les maladies chroniques, sans emporter avec trop de violence les digues qui s'opposent au cours des liqueurs, ni faire de ces fontes fâcheuses, que causent la plûpart des remedes chimiques.

L'infusion du Thé, guerit le rhume & les rhumatismes, non-seulement en adoucissant la limphe & les serositez aigries ou salées; mais en leur procurant des passages plus libres par les conduits urinaires; & comme cette Plante fortifie les parties nourricieres, & décrasse celles qui sont destinées pour les secretions des humeurs, il n'est pas surprenant qu'elle en fasse briller les parties les plus spiritueuses, & qu'elle donne lieu au souffre des alimens, d'entretenir ce baume de vie, qui est si necessaire pour se bien porter.

Enfin le Thé est un puissant stomachique, un excellent diuretique, un bon cephalique, & il soûtient si bien les forces & l'integrité des fonctions, que ceux qui s'en servent passent des nuits entieres à travailler sans fatigue ni épuisement.

Ce que Bontekoe raporte du Thé, pour la guerison des fiévres intermittantes, me paroit bien singulier. Pour chasser ces sortes de fiévres, quelques opiniâtres qu'elles soient, il faut le jour de l'accez faire prendre au malade vingt tasses de Thé, dont la teinture soit amere & tres-forte; mais les jours d'intermission, il faut qu'il en boive quarante ou cinquante tasses preparées à la maniere ordinaire.

Les Chinois sont persuadez que l'usage du Thé les garentit du calcul & de la pierre, qui sont des maladies si frequentes, & si cruelles dans les autres parties du monde; ils en usent fort pour fortifier la vûë, pour guerir la surdité, la colique & le cours de ventre.

On verra dans l'Article suivant; que la Veronique n'a pas de moindres vertus.

Des vertus de la Veronique. I. Pour les douleurs de tête causées par des indigestions, la Veronique agit plus promtement & plus efficacement que le Thé. Ces têtes vaporeuses qui ressemblent à des bombes prêtes à éclater se tranquilisent comme par enchantement par l'infusion de la Veronique, pourvû que l'on prenne le soin de tenir le ventre libre aux malades, par l'usage de l'Aloës, ou de quelque autre laxatif, d'où dépend le soulagement des hipocondriaques; car sans ce secours les autres remedes, bien loin d'agir, ne font le plus souvent qu'irriter le mal.

II. La Veronique tient les sens dans une vigueur admirable. Les gens de Lettres & les Pre-

dicateurs se trouvent parfaitement bien de son usage en maniere de Thé; elle céjoüit le cerveau, & dissipe cette limpbe épaisse, qui empéche les esprits de briller, & qui dans la suite produit des affections soporeuses, & même l'apoplexie. Cette Plante éclaircit la vûë, & rend l'organe de l'oüie bien plus délicat. Elle surpasse la Brunelle pour les maux de gorge, tant en cataplâme qu'en gargarisme; sur tout si ce gargarisme est animé par quelques grains de Sel-ammoniac : La decoction de cette Plante mêlée avec le miel rosat remet la luette, fortifie les gencives, affermit les dents, & guerit les ulceres scorbutiques, si l'on y ajoûte quelques gouttes de teinture de Gomme-laque.

III. La tisanne de Veronique est specifique pour la toux seche, & même elle est d'un grand secours pour la fievre lente; ainsi que l'eau distilée de la même Plante. C'est un remede incomparable pour arrêter les paroxismes d'asthme; & pour faire vuider cette colle qui farcit les vesicules & les bronches du poulmon. Selon Hofman, on voit des phtysiques se rétablir par l'usage du lait, où cette Plante a boüilli; & des ulceres du poulmon, se consolider par le sirop fait avec le jus de la Veronique. Tragus pour les maladies du poumon, faisoit infuser un gros de feuilles de Veronique dans deux onces & demie de l'eau distilée de la même Plante, y ajoûtant un gros d'écorce moyenne de *Solanum scadens, seu Dulcamara.* Zuvelfer se servoit du Rob de Veronique, pour le crachement de sang, & pour les ulceres du poumon. Riviere l'estimoit beaucoup pour les mêmes maladies. Il est rapporté dans les Journaux d'Allemagne, qu'une personne qui avoit une fistule dans la poitrine, fut guerie par l'usage frequent de l'eau de la Veronique; & cette fistule avoit resisté à une infinité de remedes tres-bien indiquez. Le sirop de Veronique composé, est merveilleux dans ces sortes d'occasions; Voici la maniere de le faire.

Prenez Veronique entre fleur & graine, deux poignées; feüilles de Scabieuse, de Remors, de Bugle, de Sanicle, de Rutâ muraria, de Pulmonaire, de Consoude, de chacune une poignée; Ache cinq ou six feüilles; fleurs de Bourrache, de Buglose, de Violettes, de Pas-d'âne, de chacune demie once; lavez le tout proprement, & le mettez infuser dans quatre pintes d'eau de Riviere, pour les faire boüillir jusques à la diminution de la moitié : Il faut ensuite passer la decoction par un linge & la faire boüillir avec demi once de Reglisse, autant de Jujubes & de Sebestes, une once de Raisin de Damas, de Dattes & de Figues, jusques à ce que le tout soit reduit à trois chopines : car alors on la repasse par un linge, & l'on y ajoûte une livre de miel ou de sucre, pour en faire un Syrop.

IV. N'admirera-t-on pas les Vertus de la Veronique, par rapport au calcul & aux maladies de la vessie ? Il y a une tres-belle observation dans les Journaux d'Allemagne, qui nous apprend qu'une femme par le long usage de la décoction de cette Plante, avoit rendu du calcul qui l'incommodoit depuis environ seize ans. Craton, Eraste, Gesner qui ont été des plus fameux Medecins de leurs tems, s'en servoient tres-utilement pour cette maladie. Pour la colique nefretique, aprés les saignées necessaires, il faut faire mettre le malade dans le bain preparé avec la décoction de la Veronique, appliquer le marc de cette decoction sur le bas ventre, donner des lavemens avec la Veronique, & en faire boire l'infusion, à laquelle on ajoûtera les yeux d'Ecrivisse. Craton & Simon Pauli faisoient preparer ces lavemens avec la Veronique boüillie dans du lait de Vache & du sucre; le même lait est admirable pour le cours de ventre, & pour la dissenterie. Cette Plante fait des merveilles dans l'hydropisie, aprés la ponction; rien ne débouche mieux les visceres & n'entraîne plus aisément les obstacles, qui s'opposant aux cours des liqueurs, donnoient lieux aux épanchemens des serositez dans la capacité du bas ventre; le foie ne s'égoute pas seulement par l'usage de ce remede, mais sa tissure de racornie qu'elle étoit, devient souple, doüillette, obeïssante; les Urines de briquetées qu'elles étoient, donnent des marques de coction, & se rétablissent peu à peu. On a vû bien des Hydropiques, dont les parties n'étoient pas gâtées jusques à un certain point, guérir par l'usage de cette Plante. Son extrait preparé avec les bayes de Genievre, comme l'enseigne Fabricius Hildanus, est un grand secours dans toutes les obstructions des parties du bas ventre : L'usage de sa poudre, fortifie la matrice & en éloigne les causes de la sterilité. Hofman, par le moyen de cette poudre délayée dans de l'eau, a fait faire des Enfans à des Femmes qui avoient perdu l'esperance de concevoir, aprés plusieurs années de mariage.

V. La Veronique est un puissant sudorifique; c'étoit le grand secret de Craton dans la peste, & dans les fiévres malignes. Schroder, Cesalpin, Tragus, Zuvelfer, en faisoient le même usage. Ce dernier donnoit deux onces d'esprit de Veronique, mêlée avec un peu de Teriaque, pour faire suër ses Malades; cet esprit se fait en distilant le vin où la Veronique a été en digestion pendant quelques jours : le même Auteur employoit aussi le Rob fait avec deux livres de suc de Veronique, & une livre de Sucre. L'experience a fait connoître que cette Plante n'étoit pas moins efficace pour les fiévres intermittantes; il faut faire boire un grand verre de sa tisanne à l'entrée de l'accés, ou bien faire boire au Malade trois cuillerées de son jus, le couvrir raisonnablement, & le laisser quatre heures sans lui donner de nourriture.

VI. La Veronique est un des plus excellens Vulneraires que nous aions. Sa vertu dans les usages exterieures que l'on en fait tous les jours, n'est pas moins avantageuse ni moins connuë; elle est astringente & resolutive : par les mêmes principes qu'elle emporte les obstructions, elle ouvre les pores de la peau, & incise les matieres qui y étoient retenuës; ces matieres s'échapant au travers de ces soupiraux, donnent lieu aux fibres de se retablir par leur ressort; & la tumeur ou le relâchement étant dissipé par resolution, on a coûtume de dire que la Plante est astringente; de même qu'on l'appelle eperitive, lorsqu'elle degage les visceres & les parties glanduleuses; ainsi ouvrir & resserrer ne sont que des qualitez relatives, qui dépendent des mêmes principes, qui nous donnent occasion de les appeller de differens noms.

L'eau de Veronique est merveilleuse pour arrêter la cangrene; elle chasse & éloigne toutes sortes de corruptions des playes. Les grandes bassinées de cette eau & les feüilles de ladite

plante pilées & appliquées dessus, guerissent en peu de tems. Pour les simples playes, blessures, coupures & pour toutes sortes de contusions ; il ne faut qu'en broyer grossierement les feüilles, & les mettre sur la partie. Nous avons bien des Plantes qui font le même effet, comme le Persil, la Racine vierge, le Cerfeüil ; mais je n'en connois point de si souveraine que la Veronique pour les maladies de la peau : Cesalpin, Fuchsius & Liebaut assurent qu'un Roi de France fût gueri de la lépre, par les fomentations qu'on lui faisoit avec l'eau de cette Plante. Il n'est point de galle ni de gratelle qui ne cede à cette eau ; elle desseche les ulceres des jambes, qui ne supposent point de carie dans les os. Horstius arrêtoit avec ce remede les ulceres qu'on nomme ambulans, & qui font de si grands progrés en peu de tems. Du Renou la donne pour un specifique dans le cancer. Il y a des personnes qui font un grand secret de l'eau de Veronique pour effacer les taches du visage. Il est certain que c'est un excellent cosmetique.

Comme on a dit ci-devant que la Veronique se prend en guise de Thé, & que chacun ne sçait pas comme on doit la preparer ; en voici la maniere.

On fait boüillir de l'eau dans un vaisseau bien net, on y met des feüilles de Veronique sechées comme nous avons dit ci-devant. Quant elle a jetté un boüillon, on la retire du feu & on la laisse infuser pendant un demi-quart d'heure. Il faut boire cette eau le plus chaud que l'on peut, & comme elle est amere, on y peut mettre un peu de sucre pour l'adoucir. La dose est d'une pincée pour chaque verre d'eau, si c'est du mâle, & deux pincées, si c'est de la femelle ; on en peut mettre plus ou moins tant de l'une que de l'autre espece, suivant que l'on veut la boisson plus forte ou plus foible. Plusieurs font infuser lesdites feüilles dans du vin blanc ou dans de l'eau de pluye, pour dissiper dans le moment les plus grandes douleurs de tête, & les indigestions. On a cependant éprouvé que l'infusion dans l'eau boüillante fait le même effet.

Comme Mr Francus a confirmé par ses Observations, la plûpart des vertus connuës de la Veronique, & que d'ailleurs il en a observé de nouvelles, on a crû qu'il étoit necessaire de les rapporter ici.

Observations de Mr Francus sur les Vertus de la Veronique. I. Une pauvre femme âgée de soixante-quinze ans, tourmentée d'une asthme & d'une toux, qui ne lui donnoient aucun relâche, a été guerie parfaitement par l'usage de la poudre de la Veronique mêlée avec un peu de miel : on mêle un gros de poudre avec une once de miel ; le malade prend ce remede le matin à jeun ; l'aprés midi trois heures aprés avoir dîné, & le soir deux heures aprés avoir soupé.

I I. Une Femme asthmatique & hydropique, aprés avoir inutilement éprouvé plusieurs remedes ; eut recours à moi qui lui conseillai de faire boüillir dans une suffisante quantité d'eau de pluye, deux poignées de Veronique avec une once de Reglisse, d'exprimer le tout par un linge, & d'ajoûter à ce qui seroit passé six onces de vinaigre, avec une quantité raisonnable d'extrait de Genievre ; elle usa de ce remede pendant quelques jours, & fut parfaitement bien guérie.

I I I. Une malade tourmentée depuis longtems d'une toux des plus opiniâtres, a été guerie en prenant seulement deux fois le jour un demi gros de poudre de Veronique dans de l'eau de sauge.

I V. Un Homme que des douleurs de reins mettoient à une si grande extremité, qu'on auroit crû qu'il alloit expirer, a été entierement délivré de la gravelle en suivant le conseil que je lui donnai, de prendre souvent de la Veronique mêlée avec de l'hydromel ; sçavoir un gros de poudre de cette Plante dans deux onces d'hydromel : Cet Homme a été si bien guéri, qu'il s'est marié depuis, & a eu plusieurs enfans.

V. Un enfant de dix ans ; fils d'un de mes voisins, aiant été mordu d'un chien, fut guéri dans quatorze jours, par les feuilles de la Veronique, que l'on appliquoit sur la playe, aprés les avoir écrasées, par l'avis d'un Chirurgien appellé Elie Valther.

V I. Un Paysan qui fauchoit du foin, étant dangereusement blessé au pié par un de ses camarades, mit sur sa playe, par l'avis d'une bonne Femme qui se trouva sur le lieu, des feuilles de Veronique broyées, & fut parfaitement guéri.

V I I. Un de mes parens âgé de quarante ans, étant malade d'une hydropisie, accompagnée de fiévre, eut le malheur de se mettre entre les mains d'une Femme qui augmenta son mal, par plusieurs remedes qu'elle lui fit prendre mal à propos. Le malade étant à l'extremité me consulta ; je le guéris par le remede suivant : On fit infuser pendant deux heures sur des cendres chaudes, deux poignées de Veronique dans une pinte de bon vin ; ensuite on exprima la liqueur, dans laquelle on fit infuser de même deux autres poignées de Veronique ; on exprima de nouveau, & l'on fit une troisiéme infusion de Veronique, que l'on fit boüillir legerement, aprés quoi l'on mit ce vin dans une bouteille ; le malade prit plusieurs fois le jour trois cuillerées de ce vin mêlé, avec un peu de vin ordinaire : La fiévre cessa, l'enflure fut tout-à-fait dissipée.

V I I I. Un homme, qu'un morceau de verre avoit blessé à l'œil, & qui ne voioit goutte, recouvra la vûë, en bassinant cette partie où il y avoit un dépos considerable, avec du suc de la Veronique bien depuré, auquel on avoit ajoûté un peu de Camphre, couvrant la blessure avec un cataplasme adoucissant.

I X. Une Dame âgée de quarante-deux ans, extrêmement malade, aprés un accouchement laborieux, où il avoit fallu tirer son enfant par morceaux, ne trouva pas de meilleur moyen pour remedier à l'enflure & à l'inflammation, que l'accouchement avoit laissé dans les parties, que d'y faire appliquer un cataplâme de Veronique cuite dans du lait.

X. Je sçai certainement que la poudre, dont le sçavant Michel Ettmuller se servoit avec tant de succés, contre la pierre, n'étoit que la poudre de Veronique.

X I. Une Femme de qualité qui avoit la fiévre double tierce, depuis six mois, guerit parfaitement par l'usage du vin de Veronique, dont on a parlé dans la septiéme Observation ; on y ajoûtoit quelques gouttes d'Huile essentielle de Romarin, & la malade fut purgée avec l'Antimoine preparé.

X I I. Un Homme de qualité de Baviere, que le trop frequent usage de la Rhubarbe avoit

rendu sujet aux vertiges; aprés avoir été purgé plusieurs fois, sans en recevoir aucun soulagement; fut entierement guéri de ce fâcheux accident par la tisanne de Veronique, où il mettoit un peu de Coriandre & de Raisins secs.

XIII. Un fameux Medecin mort depuis quelques années fit une cure admirable par le secours de la Veronique. Le malade âgé de vingt-sept ans avoit une empieme, il rendit beaucoup de pûs par la bouche ramassé en pelotons, qui avoient la consistance du suif; aprés avoir continuant l'usage de cette Plante, il fut parfaitement gueri.

XIV. Une Paysane d'un Bourg voisin de nôtre Ville, appellé Berg, étant tourmentée d'une violente disurie, & se trouvant entre les mains d'un Empirique, qui ne faisoit qu'augmenter ses douleurs, bien-loin de lui procurer du soulagement, a été délivrée de cette maladie par des cataplâmes de Veronique, pilée & passée par la poële avec du beurre frais; on appliqua seulement deux ou trois de ces cataplâmes sur la region du Pubis.

XV. Une Femme qui rendoit du sang par ses Urines, depuis un an, pour avoir reçû plusieurs coups de bâton sous la plante des pieds, par son Mari, fut guerie par mon conseil, avec l'usage de la Veronique.

XVI. Mr Melderus Docteur en Medecine, rapporte qu'un Medecin étranger l'a assuré qu'un Gentilhomme qui avoit un ulcere dans le Poulmon, & qui d'ailleurs étoit tourmenté d'une violente toux & d'un asthme fâcheux, avoit été parfaitement gueri par la decoction de la Veronique, dont il se servit pendant quelques semaines: Tant il est vrai de dire que la nature aime les remedes simples.

XVII. Ma Femme qui s'appelle Veronique de nom de Baptême, étant attaquée d'une toux si violente, qu'elle lui causoit de grands vomissemens, souffroit cruellement pendant la nuit; je lui fis prendre une tisanne avec la Reglisse, les Figues, la racine d'Iris de Florence, & celle d'Enula-Campana; mais ne pouvant pas s'accommoder de cette boisson, je lui en fis préparer une autre avec la Veronique, les Raisins secs & la Canelle: La toux fut appaisée aprés le quatriéme jour, si bien qu'elle ne jugea plus à propos de s'en servir. Dans ce tems-là une pauvre femme du Village de Holzschuang, d'une constitution assez seche, d'une poitrine retraissie, fatiguée d'une horrible toux, passant par devant chez nous, pour mendier son pain, me pria tres-instamment de lui enseigner par charité quelque remede; je m'avisai alors de lui donner le reste de la tisanne, dont ma Femme ne prenoit plus; j'y ajoûtai de nouvelles herbes: La Malade en bût pendant quelques jours, & fut rétablie si parfaitement qu'elle m'en vint remercier toute transportée de joie.

XVIII. J'ai appris d'un bon Homme, qu'il n'y a pas de remede plus seur pour guerir les petits ulceres qui rongent le nez, que de les graisser avec la composition suivante: Mêlez avec un peu de graisse d'Anguille une once de poudre de Veronique & trois gros de Ceruse.

XIX. Un jeune Chirurgien m'a assuré qu'il avoit connu dans ses voyages quelques Chirurgiens qui guerissoient les Gonorrhées, en faisant des injections dans la partie, avec le suc de Veronique bien dépuré; on peut faire prendre ce suc par la bouche.

XX. Un Malade tourmenté d'un mal de tête, causé par le vice de l'estomac, voulut se guerir par l'usage du Thé, mais en vain; je lui conseillai de se servir de la Veronique, au lieu du Thé, il le fit pendant quelques jours & guerit.

XXI. J'ai gueri par l'usage de la Veronique une Personne qui étoit attaquée tous les jours d'un grand mal de tête, provenant d'un affection scorbutique. Voici comment je m'y pris; j'ordonnai d'abord un vomitif, ensuite je mis le Malade à l'usage d'une tisanne faite avec la Veronique, la Menianthe (qu'on appelle *Trifolium fibrinum*) & les Raisins secs: Ce remede eut un tel succez, que le Malade recouvra la santé en peu de tems. Un Homme de qualité dont j'ai parlé dans ma Dissertation sur le Mercure donné mal à propos, en fut gueri le plus heureusement du monde.

XXII. Je fus un jour appellé pour voir le petit garçon d'une personne de cette ville, il avoit toute la region des hypocondres tres enflée; je lui fis appliquer de la Veronique fricassée avec du beurre; on continua le remede pendant quatre jours; aprés quoi le malade se porta tout à fait bien.

XXIII. Un jeune Ecolier qui avoit le corps tout couvert de galle, a été parfaitement gueri sans faire d'autre remede, que de boire tous les jours de la decoction de Veronique, aiant pris une Medecine ordinaire, pour se disposer à guerison. L'eau distilée de la même Plante fait suër merveilleusement; je la prefere à l'eau de Fumeterre.

XXIV. La Veronique est un diuretique assûré: J'ai connu une fille qui par le seul usage de cette Plante, s'est guerie d'une grande difficulté d'uriner, qui subsistoit depuis trois jours; elle bût de la tisanne de Veronique, à laquelle on ajoûta demi gros des yeux d'Ecrevisses.

XXV. Un Enfant de dix ans & demi, qui avoit le visage tout rempli de pustules, a été gueri de cette difformité par le secours de l'Antimoine-diaphrotique, & de la tisane de Veronique, dont il usoit exterieurement & interieurement.

XXVI. Je me souviens d'avoir vû une pauvre Femme, que l'usage seul de la Veronique avoit gueri d'une galle seche qui la tenoit depuis quinze ans.

XXVII. Une Fille d'un an, sujette à des grands gonflemens des hipocondres, ne pouvoit guerir par tous les remedes que les Charlatans lui faisoient; on la crut incurable: Cependant afin qu'on n'eût pas à se reprocher de l'avoir laissé mourir sans appeller aucun Medecin, ses parens me prierent de la voir: J'ordonnai sur le champ la decoction de Veronique en lavement, que l'on réitera dans la suite; & fit preparer un Julep composé avec l'eau de Veronique & la decoction de Raisins secs; on le fit prendre à la malade par cuillerée: Elle guerit, & se porte parfaitement bien depuis ce tems-là. Il est bon de remarquer que cet enfant rendit des urines d'une odeur si puante, que personne ne pouvoit les souffrir.

XXVIII. Un Tisserand âgé de quarante-deux ans, sujet à des catharres, étoit fort incommodé d'une fluxion qui couloit des sinus de

la tête par le nez, & que l'on appelle ordinairement, *Coryza*: Je lui conseillai de faire une tisane avec la Veronique; les bayes de Genevre, & la graine de fenoüil. Il en bût pendant quelques jours & se rétablit si parfaitement, qu'il ne fut plus sujet à ces sortes d'incommoditez.

XXIX. Il y a onze ans qu'un Etranger âgé d'environ vingt-six ans, fort pauvre, mais qui paroissoit assez honnête homme, me consulta sur ses incommoditez. Il étoit presque dans le Marasme, sa respiration étoit fort embarrassée; il avoit une cruelle toux, & rendoit des matieres purulentes par ses crachats: comme il n'étoit pas en état de faire de la dépense en remedes, je lui ordonnai de prendre pendant un mois du Roob de Veronique, qui n'est autre chose que le suc de cette Plante, épaissi sur le feu; il s'en trouva fort bien. Je le mis ensuite à l'usage de l'Elixir de proprieté de Paracelse, dont il prenoit quelques gouttes dans du vin: Ce pauvre homme recouvra sa santé peu à peu, & voulut m'obliger, par reconnoissance, d'accepter un livre qui avoit pour titre l'art de peindre en mignature.

XXX. Je fis boire un jour de la tisane de Veronique à un Enfant qui venoit de tomber sur les degrez, & qui s'étoit rudement blessé; ce seul remede dissipa toutes les contusions, & le guerir sans qu'on eût besoin d'autres secours.

XXXI. Une pauvre Paysane m'a assuré qu'elle avoit arrêté plusieurs fois des pertes de sang tres-fâcheuses, qui étoient des suites des regles immoderées, & cela par la poudre de Veronique mêlée avec l'Acacia, qui n'est autre chose que l'extrait des prunelles. Je ne sçai si nos Medecins ont de pareilles Observations sur l'usage du Thé.

XXXII. Un Païsan qui avoit la tête mangée par la teigne, & que mille sortes de remedes n'avoient pû guerir, fût délivré de ce mal par la seule decoction de Veronique.

XXXIII. Je me souviens d'un jeune Homme, qui aprés avoir été cinq mois malade d'une jaunisse, qui l'avoit jetté dans la Cakexie, accompagnée d'insomnies cruelles, & d'une fiévre qui le minoit peu à peu, ne trouvoit du soûlagement dans l'usage d'aucun remede: Une bonne femme lui conseilla de boire le matin à jeun, & le soir en se couchant, du vin rosé, où l'on avoit fait boüillir de la Veronique; il fut entierement rétabli.

XXXIV. Un Charpentier s'étant blessé avec sa hache, prit de la Veronique, la mâcha & l'appliqua sur sa blessure; il fut gueri dans deux jours.

XXXV. Un malade qui pissoit le sang & qui ne vouloit prendre aucun remede par la bouche, fut gueri par un cataplâme fait avec la Veronique & l'eau de Forgeron, que je lui fit appliquer de tems en tems sur le dos.

XXXVI. Un Homme qui depuis sept jours étoit tourmenté d'une cruelle douleur de reins, qui s'étendoit vers les ureteres (ce qu'on appelle proprement colique nefretique) ne recevant aucun soulagement des remedes que lui donnoit un Charlatan, en qui il avoit beaucoup de confiance, m'envoia querir; je lui fis appliquer chaudement sur le perinée un cataplâme de Veronique, broyée avec l'huile de Lin: Peu de tems aprés l'application de ce remede, le malade urina abondamment, & fut quitte de sa douleur.

XXXVII. Dans le tems que j'étudiois à Vvirtemberg, une Lavandiere m'assura qu'elle avoit été long-tems attaquée d'une grande douleur, qui la prenoit par intervalles à la cuisse gauche; qu'elle avoit tenté inutilement plusieurs remedes, pour adoucir ce mal; & qu'enfin elle s'en étoit délivrée, en appliquant sur la partie malade de la Veronique boüillie dans du vin & de l'eau.

XXXVIII. La Servante d'un Curé avoit à soixante ans des ulceres aux jambes, & souffroit de grandes douleurs de cette maladie. Le Chirurgien du lieu, qui la traitoit depuis cinq ans par ses Topiques & par ses Pilules, n'avoit sçû la soûlager. Je fus mandé & je reconnus que la malade avoit une affection scorbutique, qu'il falloit traiter par des specifiques; je la mis donc pendant vingt jours à l'usage d'une tisanne composée avec la Veronique, la Menianthe & la Canelle: Je fis aussi appliquer sur les ulceres le suc de Veronique, & au bout de vingt jours cette pauvre Servante fut guerie. On voit par-là de quelle consequence, il est dans les maladies chroniques d'examiner s'il n'y a rien qui approche du scorbut.

XXXIX. Je me souviens d'avoir gueri de la maniere suivante, une personne qui avoit des Pustules veneriennes aux Jambes, aux Parties, & à la Bouche; je la fis vomir & lui fis prendre ensuite la tisanne composée avec la Veronique, le Bois, & l'extrait de Genevre.

XL. Un Homme qui depuis un an avoit un crachement de sang & de pus, avec un dégoût extrême, & qui sechoit sur ses pieds, aprés avoir tenté plusieurs remedes, usa de la Veronique pendant un mois, par mon avis, & guerit.

Observations faites en ce Païs sur les vertus de la Veronique, particulierement de la Femelle dont on se sert beaucoup plus que du Mâle pour la distilation, étant plus abondante & plus commune & dont on a parlé ci-devant.

I. Julienne Gourmé femme de Jean Maillot Jardinier de l'Abbaye de Nicaise de Reims, eût il y a quelques années un grand mal de sein causé par une trop grande abondance de lait. Le mal commença par une dureté interieure qui aboutit enfin à une plaie, d'où sortoit une grande quantité de pûs, & qui la mit en danger de perdre la vie: Elle fit plusieurs remedes, mais toûjours sans effet, une de ses Voisines qui se servoit fort utilement de l'eau de Veronique femelle, qu'elle cueilloit dans le Jardin dudit Maillot (où il n'y en a point d'autre) & qu'elle faisoit distiller, lui conseilla de s'en servir, elle en donna à la Malade qui en bassina sa playe avec tant de succez, qu'au bout de deux jours elle ne se sentit plus aucune douleur, quelques tems aprés continuant le remede, elle fut entierement guerie.

II. Une Femme aiant un clou à la joüe, y mit une emplâtre de Diapalme qui le fit percer; mais comme elle continuoit toûjours ladite emplâtre, & que la Playe augmentoit tous les jours avec de grandes douleurs; elle eût recours à une Dame charitable qui lui conseilla de mettre dessus une feuille de Poirée ou Joute rouge, tant pour en ôter le feu qui y étoit, qu'une grosse croute qui s'y étoit formée; aprés quoi elle lui donna dans une phiole de l'eau de Veronique distilée pour en bassiner sa playe, ce qu'elle fit pendant quelques-tems, & a été parfaitement guerie.

III.

111. Un Homme de Pont-Favergé, étoit en danger de perdre une Jambe par une Playe où la cangrène s'étoit mise ; aprés avoir inutilement tenté plusieurs Remedes, il se servit de l'eau de Veronique distilée, dont il en bassinoit sa playe, & appliquoit dessus, l'herbe pilée de ladite Plante en cataplâme, & aiant renouvellé plusieurs fois le même remede, la cangrène s'est entierement dissipée, & dans la suite il s'est trouvé dans une parfaite guerison.

On auroit pû rapporter ici un plus grand nombre d'experiences qui se sont faites & se font tous les jours par la vertu de la Veronique, tant de l'une que de l'autre espece ; mais on a crû que celles-ci suffisoient pour faire connoître au Public le secours que l'on peut tirer de cette Plante.

T I G.

TIGNES. *Pour la tigne des habits.* Prenez l'herbe nommée botris,sechée & mise parmis les habits, les conserve des tignes & vers. Les chandelles de suif de mouton envelopées de papier,les racines d'iris ou d'absinte y sont aussi bonnes.

Faites boüillir de la coloquinte, avec de la rhuë,& de l'eau lavea en les chalits & il n'y viendra aucune punaise.

TIGNES. Pour faire que les Tignes ne rongent les habillemens,cuisez de lie d'huile jusques à la moitié, & en frotez le fond du coffre, & par dehors, & les pieds & les coins, & quand il sera sec, mettez-y vos habillemens ; si vous le faites en cette maniere, les tignes ne vous nuiront aucunement.

T I L.

TILLIEU. Tillet, Italien, *Carpino*, Allemand, *Steintinde & lindenbaum.*

QUALITEZ. L'écorce, & les feuilles sont temp. en ch.

DESCRIPTION. Telleul, tille. Le mâle a le bois dur, jaune & massif, & a peine à se plier, il ne porte ni fleur ni fruit, sa feuille est plus grande que celle de la femelle,étant dentelée tout autour, & aiant de petits grains attachez aux feuilles ; il n'est pas si commun que la femelle.

PROPRIETEZ. L'écorce & les feuilles dessechent & sont astringentes comme celles de l'orme ; la decoction des feuilles cuites dans de l'eau, guerit les fistules & les ulceres malins de la bouche des enfans,si on les en lave;les mêmes broyées en eau, sont bonnes aux enflures des pieds ; y étant appliquées. L'écorce pilée avec du vinaigre, guerit les tâches qui sont sur la peau.

TILLEULS. Si on veut faire des plants de Tilleuls, il faut premierement qu'on soit instruit, que les plans de Tilleuls les plus petits sont toûjours les meilleurs, & qu'auparavant de les mettre dans la place qu'on leur destine pour y demeurer toûjours, il faut les planter en pepinieres pour leur faire prendre chevelure ; car la plûpart des Tilleuls qu'on arrache des bois, ne sont que sur souches, à cause de la coupe des taillis ; & par consequent aiant peu de racines, ne poussent que tres-foiblement, si l'on n'y apporte le remede que j'ai dit : souvent ceux qu'on envoye aux bois pour arracher ce plant, tombent dans deux inconveniens qui lui sont fort prejudiciables.

Le premier est, qu'en les arrachant negligemment, ils ne se donnent pas garde d'en offenser les racines ; & le second consiste en ce qu'ils ont assez de malice de les éclater des souches.

De ce premier inconvenient en resulte un autre, qui est que les racines étant offensées, c'est inutilement qu'on les plante, car elles perissent aussi-tôt.

Et du second, il arrive que ces plans étant dessouchez, ils sont deux ou trois ans à ne travailler que tres-foiblement, quelque soin, & quelque artifice qu'on y puisse apporter.

Ces plans pour être bons, seront donc ceux qui se trouveront de brin, n'aiant ni souche ni marcotte, & ne vaudront pas cependant ceux qu'on tire de pepinieres.

De la terre propre aux Tilleuls destinez pour être mis en allées. Comme c'est toûjours l'ordre, avant de dresser aucun plant, de choisir la terre propre aux arbres qu'on y veut mettre ; on sçaura que pour faire que des Tilleuls profitent bien, il faut que le fond où ils doivent être plantez, soit un terroir leger, & qui ne fasse point de corps ; & pour lors les arbres mis dans une telle terre, étendant leurs racines à leur aise, donnent en peu de tems beaucoup de plaisir à leur Maître.

De la maniere de planter les jeunes Tilleuls. Plein de l'idée qu'on s'est formée de se servir de ces jeunes Tilleuls, pour en faire telle piece de promenade qu'on souhaite, on commence par en prendre les alignemens ; puis creusant des rigoles de même largeur & profondeur que celles que j'ai dit qu'il falloit faire pour les Chênes, on y plantera ces Tilleuls de la même façon, & de la pareille distance.

Je crois qu'il n'est pas besoin que j'avertisse davantage, d'aider aux jeunes arbres nouvellement plantez, à prendre un prompt & un bel accroissement, par le moien des labours frequens, qu'on est indispensablement obligé de leur donner, si l'on veut se voir recompensé de ses peines & de sa dépense : car sans labours, il n'y a rien à esperer d'avantageux de toute sorte de plans mis en terre ; puisque même on peut dire que c'est une imprudence lors qu'on ne les plante que pour les negliger.

Le Tillot femelle, Italien, *Tiglio* ou *tiglia*, Espagnol, *Tejo*, Allemand, *Linden* ou *Liendenbaum.*

QUALITEZ. L'écorce & les feuilles temp. en ch.

DESCRIPTION. Tilliot femelle, la femelle est plus en usage que le mâle, il suffit de dire que l'ombre du Tilliot est fort agreable, & qu'on s'en sert pour les allées des promenoirs ; que sa fleur est blanche & odoriferante, à laquelle succedent certains petits grains verds.

LIEU. Il se trouve par tout, & on le plante dans les jardins, & fleurit en May.

PROPRIETEZ. Outre les proprietez susdites, l'écorce moyenne du Tilliot mâchée, est bonne pour guerir les playes, l'appliquant dessus ; l'humeur qui sort de sa moëlle,lors qu'il a été ébranché, fait renaître les cheveux, & les empêche de tomber, si on en lave la tête : l'eau de la fleur du Tillot est bonne pour le haut-mal.

TIM.

TIM. Le Cataplâme fait de Tim cuit en vin, appaise la douleur de la goutte sciatique, des ventositez du ventre & de l'amarri; le flairement de Tim est souverain pour exiter ceux qui sont pris du haut-mal; même pour les en preserver, il est bon d'environner leur lit de feuilles de Tim; l'usage frequent de Tim avec vin ou lait clair, est profitable aux melancoliques.

Le Tim se seme & se replante de plant en racine, d'une touffe en faisant plusieurs brins avec les racines, éclatant seulement le pied, & il le faut planter avec le plantoir large, ainsi que l'on fait toutes sortes de bouttures.

TIM. Italien, *Thymo*, Espagnol, *Tomillo, salsero*, Allemand, *Thym*.

QUALITEZ. Ch. & sec au 3. d.

DESCRIPTION. Le Tim de Candie a plusieurs branches environnées de plusieurs feuilles, petites, étroites & mennës, à la cime desquelles il y a certains petits chapiteaux & têtelettes, toutes garnies de fleurs incarnates.

LIEU. Il croit en païs chaud, lieux maigres, & montagnes pierreuses, dans la Candie particulierement, il fleurit en Juin.

PROPRIETEZ. Le Tim boüilli dans de l'eau & du miel, & beu, est bon contre la toux difficile & courte-haleine; il provoque l'urine, & pousse dehors l'arriefait, & fruit mort en la matrice; il fait avoir les fleurs aux femmes, & dissout le sang grumelé dans le corps, mis en poudre, & pris au poids de trois dragmes avec du vinaigre miellé, qu'on appelle Oxymel, & un peu de sel, purge par le ventre le phlegme épais, les humeurs acres & bilieuses.

TIR.

TIRASSE. *Moyen de faire une Tirasse pour les Cailles*. La Tirasse se peut faire en mailles quarrées, quoi qu'ordinairement on les fasse en lozanges, si vous les faites en mailles quarrées, instruisez-vons par les Chapitres 16. & 17. & quand vous aurez fait le filet, bordez-le d'un côté avec une corde assez forte, laquelle vous laisserez pendre cinq ou six pieds de chaque bout, plus que la longueur de la Tirasse, afin de s'en servir pour traîner le filet, lequel vous ferez de mailles larges d'un pouce.

Si vous desirez faire la Tirasse de mailles en lozanges, il faut la lever comme j'ai montré au 5. Chapitre, & lui donner du moins deux cens mailles de leveure d'un pouce de large; on lui en peut donner jusques à quatre cens, si l'on veut, & non davantage, parce qu'elle feroit trop forte à traîner: La 14. figure dans la 4. Table du troisiéme Livre, vous servira de modelle. La longueur se prend depuis I jusques à L, trois toises; & quand le filet sera achevé, on passera une corde I K Q, assez forte dans toutes les mailles du dernier rang, & on en attachera cinq on six des dernieres à la corde, à l'endroit marqué I, & autant à l'autre côté au bout du filet K, éloigné de I, selon la largeur qu'aura toute la Tirasse; le reste des mailles doit avoir la liberté de couler au long de la corde; depuis I, jusques à K, il faudra laisser pendre aux deux côtez du filet, cinq ou six pieds de la corde, comme ils paroissent dans la figure 13. par les lettres A D, pour tenir la Tirasse en traînant sur les Cailles, & pour l'élargir davantage quand on voudra; il faut toûjours que ces sortes de filets soient faits de bon fil assez gros & fort, retors bien rondement en trois brins; on les peut teindre, si l'on veut, en couleur brune, comme je l'enseigne sur la fin du Livre.

TIS.

TISANNE *aperitive temperée pour toutes sortes de personnes*. Voiez le mot, *Remede universel*.

TISANNE *à la Reine, pour purger doucement la Bile*. Prenez le poids d'une pistole de Sené & une poignée de Pimpinelle, coupez la moitié d'un Citron en tranches, & exprimez le jus de l'autre moitié, cassez une branche de reglisse, ajoûtez vingt grains de cristal mineral. Il faut mettre le tout dans un vaisseau de terre de fayence, & mettre dessus trois verres d'eau de la plus legere; l'on y peut ajoûter trois clouds de girofle. Il faut laisser infuser le tout l'espace de douze heures, & si l'on a l'estomac foible, il faudra faire l'infusion sur des cendres chaudes.

TISANNE *laxative*. Prenez une once de Sené, six dragmes de Polipode concassé, deux dragmes de cristal mineral, deux dragmes de roses de Provins, six dragmes de reglisse, une pincée ou deux d'anis; faites infuser le tout dans deux chopines d'eau l'espace de quatorze heures à froid, puis le passez à travers un linge. Vous prendrez de cette Tisanne un verre à cinq heures du matin, & deux heures aprés un autre verre, & trois heures aprés un boüillon, qu'il faudra prendre froid.

TISANNE *ou espece d'hydromel pour toutes sortes d'obstructions, & même pour guerir de l'hydropisie*. Prenez six racines de chicorée, & deux poignées de pimpinelle, vous les jetterez sur quatre pots d'eau, & les ôtant de dessus le feu, sur chaque pot d'eau vous y ajoûterez en boüillant, une cuillerée de miel blanc, que vous ferez boüillir jusqu'à ce qu'il n'écume plus, & en prenez chaque matin quatre à cinq verres, & vous promenez comme si vous preniez les eaux minerales; quelques-uns y ajoûtent quelques goûtes d'esprit de soufre ou de vitriol, pour leur donner un acidité agreable, & pour mieux imiter les eaux minerales, aiant soin de se purger de tems en tems, pendant ledit usage.

Decoction de citron ou Tisanne cordiale. Prenez trois citrons entiers, coupez-les en tranches fort déliées, de sucre blanc quatre onces; faites les boüillir dans trois pots d'eau, à la consomption de la moitié, passez-les, & conservez cette liqueur pour les usages suivans.

On se sert heureusement de cette Tisanne dans les fiévres ardentes, malignes, petite verole, rougeole, dans les vomissemens bilieux, comme le *cholera morbus*, elle resiste à la violence du vin & empêche l'ivresse. Pour les personnes plus délicates, on peut ôter l'écorce des citrons, pour être plus agreable au goût, & on la mêle avec du vin. La dose est un grand verre pour chaque fois.

Decoction ou Tisanne pour l'hydropisie. Prenez

des racines d'asperges, racines d'orties, racines d'ozeilles, de cicorées, de gramen, de polipode, de chêne, de l'écorce de frangula, de chacune deux onces.

Vous mettrez le tout dans un pot de terre neuf tenant trois pots d'eau, laquelle eau auparavant que de la mettre avec lesdites racines, aprés les avoir nettoïées & ôté le cœur, vous la ferrerez huit ou neuf fois, avec un carreau d'acier; lesquelles racines vous laisserez cuire dans ladite eau, jusqu'à ce qu'elle soit décruë d'un tiers; aprés prenez une chausse à passer l'hipocras, & mettez au fond d'icelle deux onces de sucre, la pesanteur d'un écu de poudre de canelle, & passerez la susdite decoction dans la chausse huit ou neuf fois, & en donnerez un verre au malade deux fois par jour loin du repas.

TISANNE *purgative*. Prenez Sené enfermé dans une noüet, demie once; reglisse mondée deux petits bâtons, cicorée sauvage deux ou trois racines, fenoüil douz une dragme, racine de gramen deux dragmes, rapure d'ivoire une dragme, rapure de corne de cerf une dragme.

Preparation. Enfermez dans un noüet les rapures d'ivoire & de corne de cerf, & faites boüillir le tout deux ou trois boüillons, avec trois chopines d'eau commune, coulez-le & prenez-en un verre mediocre tous les matins, cela lâche doucement le ventre.

TISANNE *pour lâcher simplement le ventre sans purger*. Prenez une poignée & demie de seigle bien mondée, demie once de reglisse, deux pincées de passerilles de Corinthe, faites boüillir le tout dans un pot convenable, avec trois chopines d'eau, jusqu'à ce que la seigle soit toute crevassée, remplissant toûjours le vase à mesure qu'il diminuera, afin qu'il demeure toûjours plein; coulez cette eau, gardez la dans une bouteille de verre pour le boire ordinaire de la personne constipée.

Cette receipte est encore fort bonne contre l'hidropisie, & contre les hemorrhoïdes.

TISANNE *contre les ebullitions du sang*. Prenez une racine de fenoüil, de feuilles de pimpinelle & d'endive, demi poignée de chacune; faites boüillir cela pendant demi heure dans trois demi chopines d'eau; coulez les, & ajoûtez-y tout de suite quatre cuillerées de vinaigre, quatre onces de sucre fin; faites encore boüillir le tout jusqu'à la consistance de syrop, que vous conserverez dans une bouteille de verre, pour vous en servir comme nous allons dire.

Prenez des racines de gramen & de cicorée, demi once de chacune, demi once de reglisse mondée, une pincée d'orge commun, une pincée de passerilles purgées de leurs pepins ou graines, cuisez le tout avec de l'eau; coulez-le, & conservez cette Tisanne.

Prenez un verre de cette Tisanne, mêlez-y trois cuillerées de ce syrop, avalez-le le matin & le soir pendant dix ou douze jours.

TISANNE *contre l'hidropisie*. Prenez des racines de tamaris, racines de cicorée, racines d'asperges, racines de brusc, deux onces de chacune; feuilles de cicorée, de ceterac, une poignée de chacune, de langue de chien, ou cynoglosse, d'arrête-bœuf autant.

Pour la preparation. Concassez les racines & les herbes, mettez-les dans un pot de terre neuf de la contenance de trois pots, remplissez ce pot d'eau, & faites cuire tout cela lentement à petit feu, jusqu'à la diminution d'un tiers; coulez ensuite cela, mettez la liqueur dans une bouteille de verre, y ajoûtant un peu de sucre, le malade usera de cette Tisanne pour son boire ordinaire, continuant jusqu'à une entiere guerison.

Aprés que le malade aura usé pendant quinze jours de cette Tisanne, il peut se servir autres quinze jours de la suivante.

Drogues d'une autre Tisanne. Prenez des racines d'api deux onces, racines de capres une once & demi, bois de rose une once, eau de fontaine dix ou douze livres.

Pour la preparation. Coupez les racines & le bois en petits morceaux; faites les infuser dans un pot convenable, sur les cendres chaudes avec dix ou douze livres d'eau de fontaine, pendant douze heures; aprés faites-les boüillir à feu lent, jusqu'à la consomption des deux tiers; coulez cette eau & conservez-la dans une bouteille de verre. Le malade usera de cette eau pour son boire ordinaire, y ajoûtant la sixiéme partie de vin blanc, ou de vin clairet.

Pendant l'usage de ces deux Tisannes, le malade prendra de quatre en quatre jours une prise des pilules suivantes.

Autre Tisanne. Prenez des racines d'hieble, de gramen, d'arrête-bœuf, de chacune deux onces; racines de fougere mâle, trois onces, racines d'Eryngium ou Panicaut, deux onces & demi, des feuilles de scolopendre, de sauvevie, & de ceterac, de chacune une poignée; il faut faire boüillir le tout dans un coquemar de terre, qui tienne trois pots, bouchez-le bien; faites boüillir le tout à la reduction de deux pots, retirez-le du feu, & le laissez refroidir tout couvert; ensuite passez cette Tisanne, & le malade en peut boire seule ou avec du vin.

Il est à remarquer, que les herbes énoncées ne veulent pas boüillir un si long-tems que les racines, & par consequent on ne les doit mettre que lors que vous jugerez que vôtre Tisanne est presque faite. Et pour la rendre plus agreable, vous y ajoûterez de la reglisse ratissée, selon la douceur que vous voudrez donner à la Tisanne, en s'accommodant au goût du malade.

TISANNE *merveilleuse pour toute sorte de maux Veneriens*. Prenez du bois de Gayac raclé quatre onces, écorce de Gayac concassée quatre onces, Salsepareille coupée en petits morceaux quatre onces, vin blanc neuf livres, Sené quatre onces, Anis une once.

Pour la préparation. Faites infuser dans le vin blanc pendant une nuit le bois de Gayac & la Salsepareille, ensuite faites-les boüillir jusqu'à la diminution de la troisiéme partie: aprés faites infuser le Sené & l'Anis dans le même pot, avec les deux tiers qui y resteront, sans en sortir les autres drogues. Vous laisserez tout cela ensemble pour l'usage suivant.

Le malade prendra demi livre de cette decoction & infusion tous les matins à jûn, & même s'il est necessaire toutes les aprés-dînées, quatre heures aprés le dîné, continuant dix ou douze jours, sans qu'il soit necessaire de garder aucun regime.

TISANNE *pour purger la bile*. I. Prenez l'impinelle, une poignée, Sené, le poid d'une pistole, un citron, regnelisse, une petite branche, cristal mineral, vingt grains, un de ri-

viere, trois verres, trois cloux de girofles.

Mettez le tout dans un vaisseau de terre vernissé, aiant coupé auparavant le citron en deux, l'une des parties en tranche, & de l'autre vous en exprimerez bien le jus ; coupez à petits morceaux la regnelisse, faites-la infuser à froid pendant douze heures, & si le malade a l'estomac foible & debile, faites-la infuser pendant quelque tems sur des cendres chaudes, & en donnez à boire au malade.

II. Prenez du cristal mineral deux dragmes, polypode concassée six dragmes, une once de sené, roses de Provins deux dragmes, reguelisse six dragmes, trois pincées d'anis, trois chopines d'eau de riviere, faites infuser le tout à froid dans un vaisseau, avec les trois chopines d'eau, pendant quatorze heures, passez-le ensuite à travers un linge, donnez à boire de cette decoction au malade, un verre à cinq heures du matin, deux heures aprés un autre verre, & trois heures aprés vous lui donnerez un bon boüillon, & réïterez plusieurs jours.

T I S.

• TISSERAND. *Des obligations des Tisserands, Cardeurs & Fileuses.*

TISSERANDS conserveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fidéles à executer ce qui suit : car S.Paul dit, 1.Tim.2. 48. *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vita qua nunc est, & à futura.*

I. Si avant que de vendre leur fil, ils l'ont moüillé, où ont usé d'autres mauvais moyens pour le faire peser davantage ; ils doivent restitüer ce qu'ils ont gagné par-dessus ce qui étoit juste. *S.Thom. suprà q.11. art.2. in corp.*

II. S'ils ont changé ou mêlé le fil ou la laine qu'on leur avoit donné, ils sont obligez de restitüer le dommage qu'ils ont fait aux personnes qui les leur avoient donnez. *Id. suprà.*

III. S'ils ont empesé les étoffes, & y ont employé ce qu'on demandoit pour cela. *Id. suprà.*

IV. S'ils ont pris du fil, quoique peu, avec intention d'en faire amas ; il y a peché, & obligation d'en faire restitution, s'ils en ont amassé quelque quantité un peu considerable. *S. Thom. suprà, q.661. art. 6. ad 3.*

TIT.

TITHYMALE. Herbe au lait. Italien, *Tithimalo* ; Allemand, *Vvolfsmilch.*

Qualitez, Chaud & sec du 3. au 4. degré.

Descr. Le Tithymale mâle, ou Characias, ou Amygdaloides, a les tiges hautes de plus d'une coudée ; elles sont rouges & pleines d'un lait blanc & acre ; il jette ses feuïlles au tour des branches, qui sont semblables à celles de l'Olivier, quoique plus longues & plus étroites ; sa racine est grosse & dure comme du bois ; il jette une chevelure au bout des tiges, au dessous de laquelle il y a certains receptacles où est la graine.

Lieu. Il croit és montagnes & lieux âpres, il fleurit en Juin & Juillet.

Propr. Son suc pris au poid de deux oboles, avec de l'eau & du vinaigre, lâche le ventre, purge les humeurs flegmatiques & bilieuses ; pris en hydromel, il provoque à vomir ; il le faut envelopper de cire ou de miel cuit, de peur qu'il n'écorche le gosier, étant fort corrosif ; son lait frais fait tomber le poil. Pour avoir le lait, on coupe les branches en Automne, les mettant dans des vases où elles le rendent.

TITHYMALE femelle. Italien, *Tithymalo*, Allemand, *Vvolfsmilch.*

Qualitez. Chaud & sec du 3. au 4. degré.

Descr. Tithymale, ses feuilles sont semblables à celles du Myrte, d'où il a pris son nom, quoi qu'elles soient plus grandes, plus fermes & aiguës au bout. Les tiges naissent directement de la racine & sont de la hauteur d'un pan, il porte un fruit de deux en deux ans, qui ressemble à une noix, & est fort acre au gout.

Lieu. Il croît és lieux âpres, & fleurit en Juin & Juillet.

Propr. Son suc, sa racine & sa graine, ont les mêmes proprietez que le precedent ; il n'est pas pourtant si efficace à faire vomir : son lait mis dans le creux des dents en ôte la douleur, mais il faut munir la dent de cire, de peur que se répendant il n'écorche la langue ; enduit, il ôte les verruës & les porreaux ; sa graine & ses feuilles ont le même effet que le lait.

TITHYMALE. François, *Tithymale marin*, Allemand, *Zeevvolfsmelk.*

Descr. Tithymale marin, il a les branches rougeâtres, de la hauteur d'un pan, il en jette cinq ou six, qui naissent directement de la racine, ses feuilles ressemblent à celles du lin, & sont étroites, petites, longuettes & rangées en lignes ; à la cime il y a une tête ronde, où est enfermée la graine, qui ressemble à celle d'orobus, hors qu'elle est de diverse couleur ; sa fleur est blanche, l'herbe & la racine sont pleines de lait, que l'on garde pour les mêmes causes que dessus.

Lieu. Il croît aux lieux maritimes, il fleurit en Juin & Juillet.

Propr. Outre les precedentes, sa racine prise au poids d'une dragme dans de l'hydromel, purge par le bas. En general, dans les Tithymales, le lait est ce qui est de plus vehement, étant chaud au quatriéme degré ; les feuilles & la graine sont plus froides dans leurs operations, au sentiment de Galien.

TITHYMALE suivant le Soleil, Allemand, *Sonnvvende, Vvolfsmelech.*

Qualitez. Chaud & sec du 3. au 4. degré.

Descr. Tithymale suivant le Soleil, il a les feuilles comme le pourpier, neanmoins plus menuës & plus rondes, il a cinq ou six tiges, qui naissent immediatement de sa racine, qui sont rougeâtres, minces, pleines de lait & hautes d'un pan ; ses chapiteaux sont comme ceux de l'aneth, dans lesquels sa graine est enfermée, il s'appelle *Helioscopius*, parce qu'il regarde toûjours le Soleil.

Lieu. Il croit le long des vieilles masures & ailleurs, étant une plante fort commune, selon Matthiole, elle fleurit en Juin.

Propr. Il a les mêmes proprietés que les autres Tithymales : leur lait fait tomber les corps aux pieds, les pourreaux ; il gucrit les dartres, les gratelles & le mal de S. Mein, les ulceres corrosifs, les charbons & les chancres. Toute la Plante du Tithymale pilée & jettée dans l'eau, fait mourir les Poissons d'abord.

TOI.

TOILE. *Pour la blanchir.* La Toile sortant de chez le Tisserand, doit être mise tremper dans de l'eau chaude, puis la tres bien laver, afin d'ôter

la pâte qui y tient, & la faire secher & relaver dans de l'eau tiede; ensuite la plonger dans de la fiente de vache délayée avec de l'eau chaude, & l'y laisser pendant vingt-quatre heures; aprés la laver de rechef avec de l'eau chaude, & la mettre cinq ou six jours à la rosée, & l'arroser au Soleil, puis la mettre à la lessive; & dans huit ou dix jours elle sera tres-blanche.

TOILES, *Pour blanchir les Toiles, comme on le pratique en Flandre*. Il faut, premierement, laver la Toile comme elle sort du Tisserand, dans de l'eau chaude, afin d'ôter la pâte qui y reste, puis la mettre à la lessive, qui doit être composée de cendres bien fortes, avec des racines dieble: La lessive étant faite, & la Toile bien lavée en eau claire, & savonée avec du savon noir, vous l'étendrés à l'air, au serein & à la rosée, sur l'herbe, & l'arroserés au Soleil, la laissant de la sorte sept ou huit jours, & elle sera tres-blanche: que si elle ne vous le paroissoit assés, remetés-là dans la lessive, & elle le sera en sa perfection.

TOILE, *qui resiste à l'épée*. Prenés de Toile neuve bien forte, que vous mettrés en double, & frottés-la avec de la cole de Poisson dissoute en l'eau commune, puis vous la ferés secher sur un aix, ensuite vous prendrés de la cire jaune, de la resine, du mastic, de chacun deux onces; faites fondre le tout avec une once de terebentine, le remuant bien, & mettrés le tout sur la Toile, jusqu'à ce qu'elle soit toute imbibée.

TON.

TONERRES. Contre les Tonerres, fondres & grêles, le son des grandes cloches, sans aucune superstition, & le bruit des grosses pieces d'Artillerie, en sorte que le bruit monte au Ciel, sont un souverain remede contre les Tonerres, foudres, & nuées menaçans de grêle: car par la vertu du son & du bruit, l'air étant agité en haut & à côté, les exhalations & vapeurs sont chassées vers la troisiéme region de l'air: Pareillement, ceux qui seront celots de la peau d'un cheval de riviere, qu'on appelle, *Hippopotamus*, ne seront point touchés de la foudre; joint aussi que les tempêtes ne seront point nuisantes, comme Archibius a écrit à Antiochus Roi de Sirie, si vous enfermés un crapeau appellé, *Rubeta*, dans un pot de terre neuf, & l'enfoüissés au milieu du Jardin ou du Champ, à l'entour duquel aussi plusieurs plantent à force Lauriers pour le même sujet. D'autres pendent des plumes d'Aigles, ou la peau du Veau marin, au milieu du Jardin, ou aux quatre coins. Le Bulbe, non pas pour la petitesse de son corps, mais pour sa nature & proprieté qu'il a, repousse la foudre.

TOR.

TORMENTILLE, Plante. François, *Tormentille*, Italien & Espagnol, *Tormentilla*, Allemand, *Tormentill Birckwurtz*.

QUALITE'S. Desseche au troisiéme degré.

DESCR. Tormentille, c'est une petite Plante, dont les feüilles sont plus étroites que celles de la Quinte feüille, & plus longues, & qui ont des decoupures tout autour; la racine est courte, ramassée en elle-même, & rouges: ses petites tiges sont roussâtres & menuës, ses fleurs sont jaunes comme celles de la Quinte-feüille.

LIEU. Elle croît sur les montagnes & sur les colines, & dans les campagnes, particulierement à Pila en Lyonnois, & fleurit tout l'Eté.

PROPRIETE'S. Elle a celle de la Bistorte; étant bûës, ou appliquées sur le ventre & sur les reins, elles empêchent les femmes de se blesser. Avec du suc de Plantain, elles sont bonnes à ceux qui ne peuvent pas retenir leur urine. Leur poudre arrête les blessures. La decoction & l'eau distillée est un remede contre toute sorte de venin, & contre les vers des enfans: la poudre de la racine arrête le vomissement & le sang à ceux qui le crachent.

TORMENTILLE. On la nomme Tormentille, parce que la poudre ou decoction de sa racine appaise le tourment & la rage des dents; outre cela, elle est sur tous autres remedes, singuliere contre la peste, contre la furie de tous venins & poisons, & arrête aussi tous flux de sang, soit crachement, ou de ventre; tous vomissemens, soit qu'elle soit prise par la bouche, ou appliquée exterieurement; soit qu'elle soit prise en substance ou distillée.

TOU.

TOURNESOL. Italien, *Heliotropimaggiore*, Allemand, *Krebsblumen-Sonnanwirber*.

QUALITE'S. Chaud & sec au 3. degré.

DESCR. Tournesol, le mâle a sa fleur semblable à la queuë d'un Scorpion, il tourne ses feüilles comme le Soleil, il jette quatre ou cinq tiges qui ont plusieurs aîles & concavitez, à l'extremité desquelles il y a des fleurs blanches & roussâtres.

LIEU. Il naît en France dans les lieux gras, la graine s'amasse dans la moisson, & fleurit devant le solstice d'Eté.

PROPR. La decoction d'une poignée de l'herbe prise en brevage, purge les flegmes par le bas, & la bile; étant bûë avec du vin, elle guerit les piquenres des Scorpions.

TOURNESOL ou GRANDE PLANTE. Cette grande Plante a plusieurs noms; car Mattiole l'appelle Couronne Royale, & Coupe de Jupiter: Les autres Soleil d'inde, Belide de Pline, Cloche d'amour & Rose de Jetico. Il éleve sa grosse tige boutonneuse quelquefois jusques à la hauteur de six ou sept pieds, à l'extremité de laquelle il produit une grande fleur, qui répand par le dehors tout à l'entour, un cercle de feüilles d'un beau jaune doré, & tout le dedans est rempli de certaine graine brune obscure: & parce que, comme l'Eliotrope il se tourne toûjours aux rayons du Soleil, quelques-uns l'ont appellé pour cette raison Tournesol. Quelquefois la tige se separe en plusieurs branches, qui portent chacune une fleur; & quoi qu'on ne le mette jamais dans les Jardins curieux & propres, je n'ai pas voulu laisser d'en parler, à cause de l'estime qu'en a fait Mattiole, & quantité d'autres signalez Auteurs.

SA CULTURE. Cette grande Plante veut un grand Soleil, & une terre bien grasse; & comme il vient de graine, aprés qu'elle est levée & qu'elle est grandette, on la transplante dans un lieu ou domine le Soleil, & on l'arrose dans les tems.

SES QUALITEZ. Cette Plante a differens noms,

mais elle est plus generalement connuë par celui de Tournesol que par aucun autre : elle a plusieurs vertus ; mais sans m'arrêter à toutes, je dirai seulement, qu'en donnant à boire autant de grains pulverisez dans un boüillon, qu'il y a de jours que l'on a la fiévre tierce ou quarte, deux heures avant qu'elle doive prendre, cela la chasse & l'empêche de revenir. Gallien dit, que si l'on en prend trente grains dans du boüillon, cela purge & sert d'une tres-bonne Medecine, purgeant la bile & les serositez, & fait vomir tout ce que l'un a de mauvais dans l'estomac. Les feüilles broyées avec de la farine, appaisent l'inflâmation des yeux, & l'enflure des mamelles causée par le nouvel acouchement des femmes. Les mêmes feüilles mises en emplâtre avec du vinaigre, guerissent le feu sauvage. De la graine on fait une huile excellente pour la galle & la rogne, qui est aussi tres-bonne à brûler pour éclairer la nuit.

TOUX.

TOUX-SECHE ou DE BREBIS. Cette Toux est appellée ainsi, parce qu'elle est semblable à celle des Brebis, qui est toûjours seche, & qui ne laisse pas que de fatiguer : Elle est par fois naturelle, l'apportant au monde par un vice de conformation, ou par la propre foiblesse de la poitrine, ou par la propre alteration des poulmons, elle vient aussi par accident.

Naturelle : Il n'y a point d'autre remede qu'à suivre les traces que les Méres & les Nourrices ont tenu, tant à l'égard de la nourriture, que de l'education à conduire l'enfant jusqu'à l'âge d'adolescence.

Par accident : Pour avoir bû du vin par excez, ou de l'eau de vie ; par fois aux jeunes filles qui ne sont pas séglées, ou aux femmes aprés leurs couches, ou qui ont perdu leurs ordinaires devant le tems, ou aprés une longue fiévre, ou d'avoir souffert la faim ou la soif : L'on aura recours, pour s'en debarrasser promptement, à la saignée du bras & du pied, suivant le besoin ; avec cela l'on se servira des remedes qui pourront faciliter les ordinaires, en eas qu'il n'y eût point d'obstruction dans le bas ventre, ni douleur de tête, l'on usera du lait d'ânesse, ou du lait de vache ; sinon l'on prendra le demi-bain jusqu'à la ceinture, le matin seulement, & le soir en se couchant une écuellée d'orge mondé, avec un peu de sucre, & par fois un lait d'amandes.

La Toux seche vient quelquefois d'une vapeur d'entrailles extrémement échauffées, qui n'est pas toutefois beaucoup acre ni ulcerante, mais si l'on n'y remedioit, elle se rendroit fâcheuse : ainsi pour l'empêcher, l'on prendra des lavemens fort rafraichissans, & l'on se purgera dés les premiers jours, avec de la casse ou du catholicon double, dissoud dans une decoction de mauves, de mercoriales & de violettes, ou bien l'on commencera ses repas en mangeant des épinards en ragoûts, ou des pruneaux cuits avec du jus de mercuriales, ou de mauves, ou de feüilles de violettes. Si avec cette Toux l'on étoit alteré, que l'on ressentît quelque douleur de tête, quelque picotement à la poitrine, & que le sommeil fût interrompu, alors on ne fera point de difficulté de se faire tirer du sang, & user des remedes qui sont ordonnez au rhume causé de la chaleur ; & sur tout, l'on prendra soir & matin de l'opiate suivante.

Prenez une once de mussillage, de gomme adragan, une once de semences froides, autant de pignons battus, & passez au travers d'un tamis, une once de semence de pavots blancs bien pilez, demi livre de sucre fin en poudre, mêlez le tout ensemble, & le faites cuire en consistance d'une conserve liquide, puis ajoûtez, avant qu'elle soit froide, deux dragmes d'yeux d'écrevisses pulverisez, avec demie once de poulmons de Renards sechez au four, & bien en poudre. La prise est de la grosseur d'une Muscade.

DE LA TOUX ou DU RHUME. La Toux est une agitation des poulmons & de la poitrine, qui est plus ou moins violente, ou dangereuse, suivant que l'humeur qui la cause est acre, ou salée, ou corrosive.

Elle tire quelque fois son origine du bas ventre, quelquefois d'une fluxion du cerveau qui est froide ou chaude, & froide tout ensemble. Celle qui est d'une intemperie froide, arrive souvent dans le fort de l'hiver aux personnes replettes & humides, ou à celles qui sont un peu d'âge.

Les riches s'en pourront guarantir en usant du Caffé, du Thé, du Chocolat, de Vin d'Espagne, & d'autres agreables liqueurs, excepté de l'Hipocras, qui est fort contraire au rhume.

Le commun usera les soirs en se couchant, & les matins à jeun, d'eau de vie brûlée, avec du sucre raisonnablement, ou bien d'une mixtion composée de Muscade, de Sauge, de Romarin, du Sucre & du Vin.

Sinon, l'on prendra une chopine de jus de marube, autant de jus de fenoüil, que l'on fera coire ensemble avec une livre & demie de miel jusqu'en sirop, duquel on usera soir & matin, pendant le jour ou la nuit ; cette recepte convient aux personnes un peu d'âge. L'on se tiendra la tête couverte, l'estomac, la poitrine, & les pieds chauds. Ceux qui voudront, ou qui pourront fumer, prendront de la sauge, ou de la marjolaine, ou de la betoine, ou du tabac. S'il y a necessité de se purger, l'on prendra deux onces de manne, dans une infusion d'un gros de rhubarbe.

Le Rhume qui vient de chaleur, se fait remarquer par une face rouge, & des yeux enfoncez ; par une distillation continuelle qui s'écoule au long du nez & dans la gorge, écorchant & brulant les endroits par où elle passe, par des urines extrémement colorées, & par un peu de fiévre. Tous ces signes aux adolescens, sont autant d'avant coureurs de la poulmonie ; & aux personnes qui sont d'un âge viril, elle les menace, ou d'une pleuresie, ou d'une inflâmation des poulmons, ou d'une fletrissure, ou d'une adherance aux côtez : c'est pourquoi l'on s'y précautionnera par les mêmes remedes qui sont ordonnez à la maladie de consomption, sans hesiter toutefois de se faire tirer du sang dés aussi-tôt, & de se purger avec de la casse dissoude dans du petit lait, de prendre souvent des lavemens fort rafraîchissans, d'user de syrop de guimauves, dans lequel on aura ajoûté quelque peu de pavot blanc, entre autre d'un qui se compose de la sorte. Prenez deux poignées de son, une douzaine de têtes de pavots blancs, une poignée de feüilles de mauves, & autant de feüilles de guimauves & de mercuriales ; faites le tout boüillir dans cinq pintes d'eau, reduites à moitié, ensuite coulés-les,

SIXIEME PLANCHE

MOYENS POUR FAIRE UN TRAMAIL.

Table VI. Page 111. IV. Partie du II. Tome.

& dans la colature, ajoûtés y deux livres de sucre, puis laissés-le cuire en syrop, duquel on usera cuillerée à cuillerée, par intervale, & principalement en se couchant.

Celui qui est chaud & froid, se fait par un mélange égal de la bile avec la pituite; elle n'est dangereuse, que quand cette derniere vient à se pourrir & à se mêler avec les vapeurs, & des fumées du bas ventre, laquelle menace, non-seulement d'une inflâmation, mais encore de l'asthme, de la pleuresie ou du rhumatisme. Pour s'y précautionner, l'on pratiquera les mêmes ordonnances qu'au Rhume precedent : l'on observera seulement, que la boisson ordinaire doit être faite avec des racines de fraisiers, d'aspeiges & de reglisse; l'on pourra prendre les matins un boüillon dans lequel on aura mis une poignée de feuilles de mauves & de violettes.

A quelque Toux que ce soit, & à la plus invéterée, la poudre de pouliot avec trois fois autant de sucre Candi l'appaissera, l'usage en sera le soir & le matin, plein une cuillerée.

TOUX. Ceux qui ont la Toux avec grand raillement ne pourroient trouver meilleur remede pour cracher abondamment, que de prendre avec quelque syrop ou decoction pectoral, le poids de demi écu de la graine d'ortie, subtilement pulverisée ; faut encore observer cette vertu en l'ortie, si on la met 'au pot où cuit la chair, elle fera que la chair en sera plûtôt cuite.

TRA.

TRAINEAU. *Comme se fait un Traineau pour prendre les perdrix.* Si vous desirez avoir un Traineau qui soit fait de mailles à lozanges, il faut le travailler comme il a été montré au 54. Chapitre, & si vous le voulez en mailles quarrées, voyez la maniere contenuë au 17. Chapitre, & observez les regles qui suivent; sçavoir est, qu'un Traineau doit-être de fil bien delié, & retors en deux brins; on ne lui doit donner plus de douze toises de long, ni moins de six ; La hauteur ou largeur ne sera moindre de quinze pieds, ni plus grande de trois toises ; La maille, soit quarrée, ou à lozange, aura deux pouces de large; quand tout le filet sera maillé, on le bordera tout autour d'une corde grosse, comme une plume à écrire, laissant pendre à chaque coin A B C D, de la 3. Figure en la 2. Table du second Livre, deux bouts de la même corde, long chacun d'un pied; on en attachera d'autres de deux en deux pieds, tout le long du filet, ainsi qu'ils paroissent dans la même figure, par les lettres E F G, & H I L, lesquelles cordes servent pour lier le Traineau à deux perches, qui doivent être portées par deux personnes.

Vous observerez, que si le filet est bien long & large, le fil en doit-être plus fin, & la maille plus grande, afin de le rendre plus leger & plus portatif; vous en voyez une figure 25. dans la 3. Table de ce Livre, lequel est fait de mailles en lozanges.

Pour faire un autre Traineau, qui doit-être porté par une seule personne. Vous verrez dans la troisiéme Table du second Livre, la figure 4. qui represente la forme d'un Traineau, lequel se porte par une seule personne.

Pour le faire, il faudra le commencer ainsi qu'on feroit un filet de mailles à lozanges; il se commence de la façon montrée au 5. Chapitre; la leveure doit être de huit ou dix mailles de deux pouces de large ; on en mettra plus ou moins, selon la grosseur de l'homme qui s'en veut servir : la leveure étant faite, vous le poursuivrez comme un filet en mailles quarrés, c'est-à-dire, qu'il faut faire des accruës au bout de chaque rang de mailles, jusques à la longueur d'environ douze ou quinze pieds, & pour lors, changes de moulle, & en prendre un plus petit de la moitié ou de deux tiers, & faire le dernier rang dessus, puis le border tout autour d'une forte ficelle, en faisant pendre deux bouts à chaque coin Q R, qui soient d'un pied de longueur, pour attacher le filet aux perches. Quant aux deux autres coins S T, la ficelle ne doit-être noüée à demeurer, afin de pouvoir élargir, ou étressir le filet selon la grosseur de la personne qui s'en servira ; on mettra par les côtez des ficelles de pieds en pieds, aux endroits marquez des lettres b c d e f g h i, pour lier le Traineau au long des perches.

Pour faire un Tramail. Quand je propose en ce lieu la maniere de faire un Tramail, je ne pretens pas donner rien de nouveau ; puisque tous les pescheurs en sçavent faire ; mais aiant enseigné comment il faut faire tous les filets particuliers qui sont necessaires à nos besoins, j'ai crû ne devoir omettre celui-ci, puisqu'il doit servir en plusieurs endroits du cinquiéme Livre traitant de la pesche.

Je dirai donc que le Tramail se fait ordinairement de mailles à lozanges, tant pour les aumez ou grandes mailles, que pour la toile ou les petites mailles, bien qu'on puisse faire les aumez à maille quarrées. La longueur d'un Tramail ne se specifie point, on le fait tant long qu'on veut, la hauteur est ordinairement de quatre pieds, mais on le peut faire plus ou moins haut, selon la profondeur de l'eau où l'on veut pescher.

Pour le faire, il faut commencer par les aumez, qui doivent être de ficelle ou de bon gros fil retors en quatre brins, si vous les desirez de mailles à lozanges, voiez le 54. Chapitre; si en mailles quarrées le 17. Chapitre, soit qu'on fasse les aumez d'une maille ou d'autre ; la toile doit-être toûjours à lozanges, & deux fois aussi longue & large que l'aumé; afin qu'elle ait de la poche, la maille en sera d'un pouce de largeur, & de fil retors en trois brins, & celle de l'aomé de neuf pouces de larges. Quand la toile est achevée, on passe une ficelle bien forte dans toutes les mailles du dernier rang d'en haut & d'en bas, puis on a nombre de morceaux de liege, de trois pouces de large, & d'un pouce d'épaisseur, percez tous au milieu, pour les passer sur une corde cablée grosse comme le petit doigt, laquelle il faudra lier des deux bouts à deux arbres, à quatre pieds au dessus de terre, & ajustes les morceaux de liege tout au long, de neuf en neuf pouces, aprés cela il faut étendre à terre par dessus la corde du liege, les aumez, & la toile entre deux, pour les attaches avec de la ficelle au commencement de la corde, proche le premier morceau de liege, puis condulsant le bord de la toile, toûjours entre les deux aumez, liez le tout, de trois en trois pouces, à la corde, sans approcher ni reculer les lieges, observant de faire froncer la toile, tant qu'il sera besoin ; vous aurez une autre corde de même grosseur que celle où

a été enfilé le liege, à laquelle il faudra coudre l'autre bord de la toile & des aumez, & de la même façon qu'au boot du filet, & lors qu'elle sera ajoûtée, on mettra le plomb.

Les pescheurs se servent pour leurs filets, des deux sortes contenuës és figores 36. & 37. de la sixiéme Table ; ils appellent la premiere sorte des gouces de plomb, longues de deux pouces, ou de trois, grosses comme le doigt, lesquelles ont deux branches ou crochets K L, à chaque bout, pour les faire tenir à la corde qu'on fait entrer les crochets H I, puis avec un marteau, on les rabat autour de la corde ; il faut les mettre de trois en trois pouces, selon qu'il y a plus ou moins de liege dans le haut du filet.

L'autre maniere se met aussi de trois en trois pouces, & n'est qu'un morceau de plomb plati, épais comme un éco, long de deux ou trois pouces ; on pose la corde designée par l'espace des deux lignes ponctuées N O I, sur le plomb, puis avec un marteau on rabat le bord P Q, dessus la corde, le faisant tourner vers R S, jusques à ce que le plomb soit tout à fait roulé. Pour moi je me suis toûjours servi d'une autre maniere pour plomber les filets, la 35. figure represente la forme du plomb dont je plombois tous mes filets à pescher, je faisois un moulle de pierre, dans lequel il y avoit un creux long de trois pouces, & gros comme le doigt, & dans le milieu de ce creux, j'y mettois tout au long une broche de fer de la grosseur de la corde qui y devoit entrer, puis aiant fermé le moule, je jettois le plomb dans le soupirail, & lors qu'il étoit froid, je faisois sortir la broche hors du plomb, laquelle y faisoit le trou G, dans lequel devoit passer la corde.

Si vous employez du plomb fait de cette façon, vous pouvez bien juger qu'il le faut enfiler avant que de coudre les aumez & la toile à la corde, & les espacez de trois en trois pouces ; c'est à mon gré la meilleure invention pour plomber les filets, parce qu'il ne s'en perd rieu, & est plus propre, & plûtôt fait que les deux autres sortes dont les pescheurs se servent.

TRE.

TREFFLE. François, *Treffle, triolet sentant le Bitume*, Italien, *Trifoglio*, Espagnol, *Treboles*, Allemand, *Klée, Vvisenklée*.

QUALITEZ. Ch. & sec au 3. d.

DESCRIPTION. Treffle, triolet. Le 1. est *Trifolium Asphaltites*, *ou Bitumeux* ; il est haut de plus d'une coudée, ses tiges sont minces & noires, d'où sortent des pieds pendans, qui ont chacun trois feuilles semblables à celles du *Lotus* arbre ; étant nouvelles elles sentent la Rhuë, & quand elles sont vieilles elles ont l'odeur du Bitume. La fleur est purpurine, sa graine est largette, veluë, longue d'un côté, & a une petite gousse ; sa racine est mince, longue & dure.

LIEU. Elle naît dans la Sicile & dans la Romangne, & fleurit en Juillet & Août.

PROPRIETEZ. Sa graine & ses feuilles bûës dans de l'eau, sont bonnes à la pleuresie, à la retention d'urine, au mal caduc, à l'hydrupisie qui commence, & aux maux de la matrice ; on donne trois dragmes de la graine, & quatre des feuilles ; on met cette plante dans les contrepoisons ; l'eau distillée de toute la plante a les mêmes effets.

TREFFLE. François, *Treffle, ou triolet des prez*, Allemand, *Vvisenklée & Fleyschblum*.

QUALITEZ. Ch. & sec au 3. d.

DESCRIPTION. Treffle ou triolet des prez. La premiere sorte a les feuilles rondes, rangées trois ensemble au bout d'un pied long, & chacune aiant un angle blanchâtre, tracé au milieu ; sa fleur est blanche, qui vient ramassée dans une tête.

LIEU. Il naît dans les prez, & dans les lieux où il y a de l'herbe, & fleurit en Juillet & Août.

PROPRIETEZ. Le suc du Treffle des prez, est un fort bon remede contre les nuages des yeux, contre les blessures & les cicatrices ; la decoction de toute la plante étant bûë, arrête les mois blancs des femmes ; la graine & la fleur cuites dans de l'eau & mises en emplâtre, amolissent les apostemes.

TREILLAGE. Pour palisser, ainsi on ne sçauroit avoir trop de precaution pour bien faire crepir les murailles, pour ne donner lieu par les petits trous à y nicher les rats, mulots, colimaçons & autres insectes qui desolent les fruits, & d'ordinaire attaquent les plus beaux & les meilleurs, & par là donnent des chagrins continuels à nos curieux.

Quand les murs sont crépis de plâtre, on a la facilité de palisser avec des clous, & des morceaux de cuir de mouton, ou de chamois coupé en laniere, ou avec des morceaux de lisiere d'étoffe ; les unes & les autres larges d'un demi doigt, & pour s'en servir, on fait un grand nombre de petits morceaux de ces lanieres ou lisieres, de la longueur d'environ un doigt, & s'étant muni d'un petit tablier à deux poches, on met ces morceaux ainsi taillez dans l'une, & des clous dans l'autre, on enveloppe la branche de l'endroit où l'on la veut appliquer, ensuite on presente le clou au deux extrêmitez de ces lanieres pliées & placées par le dessous de la branche, & avec un petit marteau qu'on doit avoir, on frappe de maniere que ce clou perçant la laniere, & entrant dans le plâtre, y attache-là cette branche pour faire la figure de nôtre Espalier, & cette maniere de palisser est assez agreable, mais elle est longue à faire ; ces lanieres peuvent durer un an, ou deux ; ce qu'on leur peut reprocher est, que quelquefois elles sont cause d'un accident, en ce que les perçoreilles s'y refugient de jour, & en sortent la nuit pour faire leurs ravages.

Quand on n'a pas voulu se servir de ces lanieres, on a essayé trois ou quatre autres manieres de palisser ; les uns en toutes sortes, & sur tout en celles de terre, ou bauge, comme on fait en Beausse & Normandie ; on fait sceller, de distance en distance, des morceaux de chevrons daos les murs, d'environ deux pouces, pour y attacher des lates, ou des échalas, ou des perches, ou des baguettes ; les autres y font sceller des os de cheval, ou de bœuf, pour appuyer les perches dessus, & les y lier, & c'est à ces perches qu'ils attachent par ce moyen-là les branches de leurs arbres ; les autres ont fait sceller une infinité d'os de pieds de moutons fort prés-à-prés, & en ligne droite, & s'en servent pour lier à chacun une branche de leurs Espaliers ; quelques-uns ont fait un treillage de lattes étroites, cloüées les unes aux autres, par quarrés, de dix à douze pouces chacun, & ce treillage étant fait par toises, ou demi toises separées, c'est un ménage qui n'est

pas mauvais, mais il n'est gueres ni honnête, ni noble.

Quelques-uns allans encore davantage au bon marché, se sont avisez de faire un treillage avec du fil de leton, ou de fil de fer, de moyenne grosseur, ce fil soutenu par des clous a tête-plate, fichez, ou scellez dans les murs; d'autres se sont contentez de mettre seulement des lignes droites de ce fil de fer, soit comme de simples montans, soit comme de simples traverses; ces dernieres manieres paroissent assez propres, mais elle ne sont guere bonnes, tant parce qu'elles ne sont pas assez solides, si bien que les grosses branches, qu'il faut quelquefois forcer, les rompent ou les allongent, que parce que ce fil est sujet à blesser & écorcher les branches qui sont jeunes, & par consequent tendres, & ainsi leur font venir de la gomme qui les fait perir; joint que les jeunes branches se glissent trop facilement derriere ces fils, d'où il n'est pas aisé de les retirer sans les gâter.

La meilleure maniere de toutes, la plus commode & la plus noble, est de faire un Treillage d'échalas, qui soit de bois de quartier, ou de cœur de chêne, chaque échalas doit être d'un pouce en quarré, & si faire ce peut, doit-être sans nœuds; il faut qu'ils soient bien planés, & ouvrez, même aux endroits qui demandent de l'être; les échalas qui ne sont pas planez, sont grossiers & fort vilains à voir: j'avoüe que ce Treillage coute d'abord plus que les autres, mais il est de plus longue durée, & est sujet à moins d'entretien; regulierement la toise quarrée de ce Treillage revient à 25. 26. 27. & 28. sols, pour le bois, la façon du bois, le fil, la peine de l'ouvrier.

Pour bien faire ce Treillage, il faut avoir des crochets de fer, faits exprés pour cela; ils sont quarrez, leur épaisseur est d'environ un quart de pouce, & leur longueur est d'un demi pied, sans conter le bout, qui remonte à angle droit à l'extrémité de dehors, & qui doit avoir environ un pouce & demi de long; l'extremité qui doit entrer dans le mur, doit-être fenduë en deux petites branches écartées l'une de l'autre pour tenir plus solidement dans le mur dans lequel elle doit entrer, d'environ quatre pouces, c'est assez qu'il en reste deux en dehors.

Les crochets coûtent d'ordinaire un sol piece, on les espace de trois en trois pieds, & toûjours en échiquier, à commencer le premier rang à un pied prés de la superficie de la terre, & continuër jusqu'au haut du mur; les rangs de crochets doivent être mis sur une ligne fort droite, & être tous paralelles les uns aux autres, & voila tout ce qui regarde les crochets.

A l'égard des échalas, on n'a qu'à aller chez les Marchands de bois, on y en trouve de differentes longueurs; sçavoir de quatre pieds & demi, de six, sept, huit & neuf; on en fait quelquefois de douze pieds, mais rarement, parce qu'il est trop difficile de fendre de si longues pieces de bois; on en prend de la longueur qu'on veut suivant la hauteur des murs qu'on veut garnir, on les vend à la bote, celle de quatre pieds & demi coûte douze sols, & en contient vingt-cinq, celles de sept, huit & neuf, en contiennent aussi vingt-cinq, & coûtent un peu davantage.

Il est plus propre, & plus utile de faire les montans tous d'une piece quand on peut, mais il n'est pas mal de les faire de deux ou trois échalas tels qu'on les peut avoir, & il en coûte beaucoup moins; on les joint fort proprement l'un à l'autre en aplanissant, & proportionnant juste les extremitez qu'on veut marier l'une à l'autre, & aprés cela on les lie bien serré avec du fil de fer, & pour faire ce lien on se sert de petites tenailles faites exprés, avec lesquelles on tire à soi le fil de fer, & on le tord, on tourne en tirant jusqu'à ce que la ligature paroisse assez forte, & ensuite on rompt le bout prés du nœud, & avec la tête de la tenaille on frappe ce nœud par en bas contre l'échalas, pour empêcher qu'il ne déborde, car autrement il pourroit blesser le jardinier, ou la branche.

Dans la botte d'échalas il est à propos de prendre les plus droits, & les moins forts, pour faire les montans qui paroissent toûjours en dehors, mettant cependant par en haut le plus gros bout de ce montant; on employera les plus forts à faire les traverses qui soutiennent tout l'ouvrage: regulierement les quarrez, ou mailles de Treillage doivent être de sept à huit pouces, ils sont vilains; si on les fait de dix & douze pouces, & ils me paroissent trop petits pour des Espaliers; si on fait les mailles de cinq à six, on peut les employer pour ces sortes de cabinets de jardinage, qui depuis quelque-tems sont venus à la mode; un bon faiseur de Treillage doit toûjours avoir en main sa mesure reglée pour ses mailles, & l'appliquer soigneusement chaque fois qu'il fait un quarré, il doit laisser un bon pouce de jeu entre l'échalas & la muraille, & si par hazard les crochets se trouvent trop courts, il doit se servir d'un coin de bois pour le tenir entre l'échalas & le mur, afin d'avoir plus de liberté pour y passer le fil d'archal.

Ce n'est pas assez que pour les yeux ce Treillage paroisse proprement fait, il faut par dessus cela qu'il soit solide, & on connoit s'il l'est assez, en prenant d'une main un côté de muraille, & le secoüant; car elle doit resister pour donner lieu de dire que l'ouvrage est bon.

Je ne veux pas oublier d'avertir que dans les encoigneures, il ne faut qu'un seul montant, pour joindre ensemble les deux Treillages des deux murs qui se joignent, il y auroit de la mal-propreté, si on en mettoit deux, l'un pour un pan de mur, & l'autre pour l'autre.

La derniere perfection de nôtre Treillage, consiste à être peint, en premier lieu d'une couche de blanc de ceruse, & quand cette couche est seche, il en faut mettre une seconde, qui soit d'un beau verd de montagne; on ne se contente pas seulement de faire du treillage appliqué aux murs, on en fait quelquefois pour une maniere de contre-Espalier, & ce treillage se fait de quatre, cinq ou six pieds de haut, comme on veut; pour le rendre solide, il faut que de six en six pieds il y ait des pieux de chêne de quatre pouces en quarré, & qu'ils soient enfoncez d'environ un bon pied avant dans la terre, & que l'extremité de dehors soit pointuë; pour durer plus long-tems; car si elle étoit quarrée, l'eau des pluyes s'y arrêteroit, & la feroit pourrir; du surplus pour la grandeur, & pour le lieu du fil d'archat, les mailles doivent être semblables à celles des Espaliers, avec cette seule difference, qu'aux contr'-Espaliers les échalas doivent être attachez

avec des clous dans le corps du pieu, qui pour cet effet doit être entaillé pour recevoir ces échalas.

DES TREMBLES. Ceux qui ont imposé le nom aux choses, l'ont souvent fait par rapport à leur nature ; nous trouvons l'exemple de ce que je dis-là, dans le bois de Tremble, qui semble n'avoir été ainsi appellé qu'à cause du mouvement continuel où est sa feuille, dont la queuë est fort longue, & du tremblement où son bois paroît toûjours être, à cause je crois qu'il s'éleve trop haut, & trop en pointe dans l'air.

Crainte d'amuser ici le Lecteur en redites inutiles, je ne dirai rien de la culture de ces arbres, puisque quiconque sçaura gouverner les Peupliers & les Bouleaux, ne pourra manquer à conduire les Tembles à une heureuse fin ; & avant de finir cet Article, un pere de famille beaucoup intentionné pour son profit, veut bien que je l'invite à donner tous ses soins pour faire en sorte que sa maison ne soit point sans être garnie de toutes ces especes d'arbres, comme étant ceux qui en composent une bonne partie des revenus.

Du Tremblement & engourdissement. Le Tremblement est un mouvement depravé, qui tantot s'étend, & tantôt se retire.

La cause est plus externe aux jeunes gens, qu'interne, ce qui leur arrive, ou de boire trop de vin, ou de l'eau glacée, ou de l'eau de neige, ou de faire des exercices plus que la nature & l'âge ne peuvent supporter ; si l'urine paroît verte aux enfans qui ont la fiévre, ils tomberont dans la paralisie, ou il leur arrivera un tremblement considerable.

La tête & les mains sont plus sujetes au tremblement que les pieds & les jambes, à raison qu'ils sont plus prés du tige de la pituite.

Le Tremblement menace souvent de la paralisie, ou de convulsion, suivant que la matiere est subtile ou grossiere ; lors qu'il vient de secheresse, il est incurable ; la lévre inferieure venant à trembler presage le vomissement.

Aux vieillards le Tremblement leur est causé par la peur, ou pour l'ordinaire par la foiblesse, & par l'éloignement de la chaleur naturelle.

Le Tremblement est aussi un simptome d'une fiévre, ou d'une maladie, s'il arrive dans le delire, ou dans une forte reverie, il soulage ou guerit entierement. Les jeunes gens, ainsi que ceux qui seront à la fleur de leur âge en pourront guerir, s'ils observent la diete & la temperance, & qu'ils prennent le matin à jeun, une dragme de theriaque détrempé avec un peu de vin, ou avec de l'eau de buglose, & en se faisant froter le long de l'épine du dos d'huile de brique, appellée autrement l'huile des Philosophes, ou d'huile d'œuf, ou de moëlle de Cerf, ou au lieu de ces huiles, se faire appliquer des ventouses seches.

Ils pourront pendant douze ou quinze jours de suite, prendre un grand verre de la decoction d'une once de Gayac, & de deux onces de salsepareille, les matins à jeun, tâchant de dormir par dessus ; durant cet usage ils quitteront le vin & l'eau de vie, & boiront seulement de l'hidromel, ou du cidre, ou de la tisanne.

Les vieillards pratiqueront la même chose, sinon que l'on ne leur défend pas absolument le vin, & l'on ajoûte encore qu'aux jeunes le bain leur sera tres-bon, dans lequel il faudra jetter toutes sortes d'herbes aromatiques, comme sauge, romarin, lavande, absinthe, & autres, avec deux onces de souffre vif, & demie once de salpêtre, & autant d'alun boüillis ensemble dans une partie de l'eau du bain.

L'usage de la cervelle de lievre dessechée dans un four, & mêlée parmi les viandes, y est tres-souveraine.

TRENCHE'ES. Nous appellons trenchées la douleur des intestins, à qui on donne aussi le nom de colique, quoi qu'à proprement parler le mot de colique ne s'étende pas à la douleur de tous les intestins. Nous avons déja parlé des trenchées lorsque nous avons donné des remedes pour le mal de ventre ; car en effet, les trenchées ne sont rien autre qu'un mal de ventre, mais violent. Les trenchées, qui viennent d'une bile abondante, & irritée, se guerissent par une potion faite avec une once & demi de manne de Calabre recente, & deux onces d'huile d'amandes douces, avallée au matin, à jeun.

Si les trenchées venoient de quelques ventositez, avallez au matin à jeun, ou du moins loin des repas, environ deux scrupules de sel d'absinthe, avec deux ou trois doigts de vin vermeil excellent. Qui n'aura point de sel d'absinthe, qu'il infuse douze ou quinze heures l'absinthe, vert, ou sec, dans le vin, & qu'il avale le vin.

Pour les mêmes trenchées venteuses. Vous pouvez aussi cuire mediocrement à l'eau un œuf de poule, bien frais, & aiant ôté la glaire, mettez en sa place autant de bonne huile d'olive qu'il y avoit de la glaire ; mêler bien le tout, & l'avaller sur le champ.

Pour les mêmes trenchées enfin, l'eau distillée du gland de chêne ; à son défaut, le sue du même gland avallé. On assure que les plus grosses gâles du chêne, sechées, pulverisées, & avallées avec un vehicule convenable, comme seroit un petit verre de vin rouge, parfaitement meur, ou une demi écuellée de boüillon, arrêtent toute sorte de flux de ventre.

Qui ne voudra rien prendre par la bouche, qu'il pisse dans un mortier de pierre, ou de bois, les feuilles recentes de la melisse, ou du baume de jardin, qui est la menthe fine, & qu'il en fasse un cataplâme sur le ventre.

T R I.

TRIBULE. François, *Tribule, saligots, escharbots, tresfles d'eau*, Italien, *Tribulo terrestre*, Espagnol, *Abroyos & abrothos*.

QUALITEZ. Ch. & sec au 2. d.

DESCRIPTION. Tribule. Le terrestre a les feuilles comme le pourpier, quoique plus minces ; ses sarmens rampent par terre, il a parmi ses feuilles certaines épines fortes & dures, & d'un goût âpre.

LIEU. Il vient auprés des rivieres, & des vieilles masures, & fleurit en Juillet & Août.

PROPRIETEZ. Il est froid & astringent ; ainsi il empêche les inflammations, & arrête le flux de sang ; le fruit qui est composé de parties subtiles, étant bû dissout les pierres qui s'engendrent dans les reins, & bû au poids de demi dragme avec du vin, il sert contre les morsures de la vipere & les venins ; le même y sert aussi appliqué en emplâtre ; sa decoction répanduë à terre fait mourir les puces.

TRIOLET. François, *Triolet aromatique*, Italien, *Lotodomestico*, Allemand, *Siben Gezeyt*.

Description. Triolet aromatique. Le Lotus domestique a les tiges hautes de deux coudées, & quelquefois davantage; elles sont droites, fermes, branchuës, qui ont des feuilles semblables au treffle des prez, dentelées legerement tout autour; ses fleurs viennent en grappe, qui sont attachées à un pied mince, & sont blanches, & jaunes; il produit sa graine un peu large & veluë, qui vient dans des gousses; sa racine est longue.

Proprietez. Ses qualitez sont temperées; la graine est bonne contre le venin; c'est pourquoi l'on en met souvent dans la theriaque; la graine, les fleurs & les feuilles cuittes dans du vin, provoquent l'urine, adoucissent l'ardeur de la même, sont bonnes aux suffocations de matrice, & guerissent l'hidropisie commencée, aussi-bien que la fiévre quarte & tierce.

Vertu de la Trippe-Madame. La Trippe-Madame pilée avec jombarbe ou laituë, appliquée sur le poux, tempere l'ardeur de la fiévre; l'eau distilée bûë par plusieurs fois, guerit entierement les fiévres ardentes & tierces.

TRO.

TRONE. Espece de Trône, Italien, *Phillyrea*, Allemand, *Beinholtzlin mundholtz*.

Qualitez. Les feuilles sont froid. & sech.

Description. Trône, c'est un arbre de la grandeur du Troësne; ses feuilles sont semblables à celles de l'olivier, plus noires pourtant, & larges; son fruit approche de celui du leutisque, étant noir, douceâtre & rangé en grappe de raisin, ses fleurs sont blanches.

Lieu. Il naît aux lieux raboteurs & rudes, & on en fait des espaliers dans les jardins, il fleurit en May & Juin, son fruit est meurt en Septembre.

Proprietez. Ses feuilles sont astringentes, comme celles de l'olivier sauvage, étant mâchées, elles servent aux ulceres de la bouche, ou si on se lave de la decoction prise en breuvage elle provoque l'urine & les mois des femmes.

TRU.

TRUFFES. François, *Truffes noires*, Italien, *Tartuffi, ou Tartaffoli*, Espagnol, *Gusmasodibers*, Allemand, *Tetuffen hirschbrunst*.

Description. Les Truffes noires sont assez connuës de tout le monde.

Lieu. On les trouve dans les terres seches & sablonneuses.

Proprietez. Elles n'ont presque aucune qualité, mais reçoivent par l'apprêt qu'on leur donne, toutes celles qu'on veut; elles engendrent des humeurs grossieres & melancoliques plus qu'aucune autre viande, étant fort difficiles à digerer; elles sont ennemies des dents, & leur trop grand usage dispose à la paralisie & à l'apoplexie, on croit qu'elles excitent à l'amour, on les doit laver avec du vin, les cuire sous les cendres chaudes, les nettoier & les sau-poudrer de poivre & de sel, puis les manger chaudes aprés les viandes; ceux-là pourtant qui ont la tête folble, ou qui sont sujets à la gravelle s'en doivent abstenir; les châtaignes cuites à la braise, & mangées avec du jus d'orange, sont saines aprés les Truffes.

TRUFFES. Si j'ai parlé en bref des topinambours, n'aiant rien à en dire davantage, je puis bien m'étendre sur les Truffes; car j'y vois beaucoup de matiere, étant le propre de ces enfans du tonnerre, d'être apprêtées de diverses façons.

TURFFES *cuites au vin.* On cuit les Truffes au vin, avec du sel & du poivre, puis on les sert aussi, ou bien on les met au court-boüillon, avec quantité d'herbes odoriferantes; & si-tôt qu'elles sont cuittes de cette maniere, on les mange coupées par roüelles, & accompagnées d'une sauce au beurre, où l'on mettra un peu du court-boüillon où on les aura fait cuite, ou bien au lieu de ce court-boüillon, si l'on veut mêler à ce beurre, un jus de gigot de mouton, on s'en trouvera fort content.

TRUYE *est la femelle du Verrat.* Le choix qu'on fera de la Truye, sera pareil à celui du Verrat, & outre cela on remarquera qu'il faut qu'elle ait un ventre ample & large, & que ses tetains soient longs; la Truye peut produire depuis un an jusqu'à six; elle porte cinq mois, & donne deux fois des cochons par an.

Le Verrat est un Porc qui n'est point châtré, & qu'on destine pour aider avec la Truye à la generation des cochons. Si l'on souhaite l'avoir beau, on en choisira un dont le corps sera court & ramassé, la tête grosse, le groin long, les oreilles grandes & pendantes, & qui aura les jambes courtes & grosses; un Verrat n'est bon que depuis un an jusqu'à cinq.

Le toit à Cochons. Le Verrat & la Truye, ainsi choisis, on cherchera un lieu pour les loger, & ce sera dans celui dont nous avons parlé dans l'Article des cochons.

La litiere, qu'on n'oublie point de leur donner souvent de la paille fraiche pour litiere; car bien que ces animaux soient sales, & qu'ils n'aiment que la fange, neanmoins ils veulent dans leur toit coucher nettement, devant être certain d'ailleurs que la paille souvent renouvellée les engraisse presque autant que la nourriture qu'on leur donne.

Le tems de foüer la Truye. Le veritable tems de foüer la Truye, c'est-à-dire, de lui donner le mâle, soit pour porter, ou pour engraisser, doit être toûjours depuis le commencement de Fevrier, jusqu'à la mi-Mars, afin qu'en Juin, Juillet & Août, les petits cochons qui naîtront en ce tems, prennent des forces avant le mois de Septembre.

Il y en a beaucoup qui ne prennent point les precautions que je viens de dire, font foüer leurs Truyes en May ou en Juin, en telle sorte que les petits cochons qui en viennent naissent en Septembre & Octobre; cette methode est tres-mauvaise à suivre, en ce que ces petits cochons, qui ne se fortifient point durant les froidures, ne viennent jamais si beaux que ceux qui sont produits long-tems auparavant; le cochon étant un animal qui craint beaucoup le froid, ce qui est cause qu'en hiver, il est beaucoup plus difficile à élever quand il est si petit, que lors qu'il est robuste, & en état de resister à la rigueur de la saison.

Si tôt que les Truyes seront plaines, les Verrats seront separez d'avec elles, & les accompagne-

sont le moins qu'on pourra aux champs, crainte qu'ils ne les mordent, & ne les fassent avorter.

Les Verrats auroot leur toit separez des Truyes pour les mêmes raisons, & de peur aussi que ces mâles ne mangent les petits lorsqu'ils sont nouvellement nez.

La Truye est un animal recommandable par sa fecondité, produisant comme j'ai dit, deux fois en un an, & donnant à chaque fois dix, douze, jusqu'à quinze cochons; pour empêcher aussi que la Truye ne mange ses petits cochons, il ne faut point laisser son auge vuide; car la nature du porc est telle, que pour peu qu'elle se sente pressée de la faim, elle se rassasie de tout ce qu'elle rencontre.

On ne laissera à une Truye que huit à neuf cochons, afin qu'elle les puisse mieux élever, & le reste sera porté tout jeune au marché, & on observera autant qu'il sera possible, de ne garder que des mâles preferablement aux femelles, étant toûjours meilleurs à nourrir.

TUM.

TUMEUR. *Pour parvenir à la generale guerison des Tumeurs.* Il faut observer leurs mouvemens ou tems; qui sont quatre, le commencement, l'accroissement ou progrez, l'état & le declin. Le commencement est marqué par la crudité de l'humeur; le progrés par one maturité commençante; l'état par l'entiere maturité, & le declin par l'entiere reduction de la matiere au mouvement de la nature.

Mais pour faciliter la guerison des Tumeurs, je les veut seulement regarder en deux tems; sçavoir celui de leur mouvement, & celui auquel les humeurs sont fixes. De ces deux considerations naîtront deux indications. La premiere d'arrêter le cours du mal commençant. La seconde d'ôter celui qui est déja fait. Le mouvement & l'impetuosité des humeurs qui excitent les Tumeurs, dépend ou des causes exterieures, comme contusion & autres, qui font l'épanchement des humeurs, ou interieures, qui sont la plenitude & la cacochimie. Les exterieures peuvent être quelquefois prevenuës par la prudence; & les interieures le peuvent être souvent par les remedes; sçavoir, la plenitude, par la saignée, & la cacochimie qui est le vice de la qualité de l'humeur, par la purgation.

Mais pour empêcher que ces humeurs qui sont déja dans le mouvement s'assemblent, vous devez employer deux moyens convenables, l'un pour divertir & retenir l'impetuosité des humeurs, appellé revulsion, par lequel vous donnez un cours de l'humeur à la partie opposée. L'autre pour arrêter & repousser, appellé repercussion, qui renvoye l'humeur à sa source. La saignée est le grand revulsif, & est si necessaire en toute Tumeur qui demande la revulsion, que vous ne la devez pas oublier, même aux Tumeurs malignes, quelque sentiment qu'en aient eu les anciens, puisque l'experience fait connoître, qu'elle tire le sang du centre à la circonference. Vous observerés soigneusement, de faire toûjours la saignée revulsive en ligne droite, & autant que vous pourrés par la partie la plus éloignée. Les ventouses, ligatures, frictions & fomentations, servent aussi à la revulsion. Les repercusifs ne sont pas mis en usage pour toute sorte de Tumeurs: car si elles occupent les emonctoires, si la matiere est visqueuse, venimeuse, proche les parties nobles, & poussée par mouvement critique, il s'en faut abstenir.

Quand l'humeur qui fait les Tumeurs est fixe, il faut employer les remedes resolutifs ou suppuratifs, selon la disposition de la matiere, aux Tumeurs qui se font par fluxion; mais si les Tumeurs sont faites par congestion, vous n'employerez les revulsifs ni les repercusifs, mais seulement les doux resolutifs, & les suppuratifs par degrez; car souvent la foiblesse de la partie, & la qualité froide de la matiere, tels remedes sont inutiles.

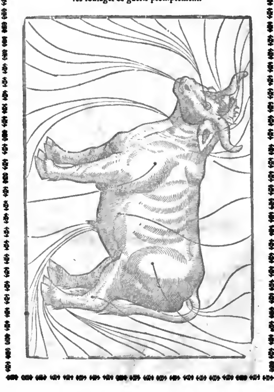
Il est facile de connoître par la definition la nature du phlegmon, qui est une Tumeur contre nature, accompagnée de chaleur, rougeur, douleur, tention & pulsation, causées par l'amas d'un sang naturel; mais comme l'ébulition de sang naturelle le fait sortir des vaisseaux, & épancher sur la partie où il fait le phlegmon ou inflammation; delà naissent les indications d'arrêter la fluxion en diminuant la plenitude du sang, & de vuider l'humeur qui est fixe en corrigeant les accidens.

La saignée est ici si necessaire, qu'elle semble satisfaire à toutes les intentions, n'y aiant point de Tumeur qui ait tant besoin de ce secours: vous la ferez selon les forces, l'âge & le temperament; & vous l'assisterez d'un regime de vivre rafraîchissant & humectant.

SUITE

FIGURE DE LA VACHE ET DU BOEUF

Où sont representez toutes les maladies desquelles ils sont tourmentez, ensemble les veines dont il faut tirer du sang pour les soulager & guerir promptement.



SUITE DU DICTIONNAIRE OECONOMIQUE.

CINQUIEME PARTIE.

V.

VACHES. Il y a une race de Vaches qui donnent deux fois plus de lait, & de beurre, que les Vaches ordinaires du pays ; elles furent amenées des Indes en Hollande, & de là en France, dans les Provinces de Poitou & d'Aunis, en des Marais de Charante, & autres prairies, *Voyés Tome I. le mot d'abondance, de richesse* page 17.

VACHE *à labourer*. Voyez abondance des richesses.

Maladies des Vaches. Voyez Bœufs.

Vache a lait. Le veritable âge que doivent avoir les Genisses pour être données au Taureau, est l'âge de trois ans jusqu'à douze : & c'est pour lors qu'elles produisent des veaux gros, gras, & bien dodus, & non pas des avortons, ce qui arrive lors qu'elles en mettent au monde avant ce tems.

Tems qu'il leur faudroit donner le Taureau. Si l'on étoit maître de donner le Taureau aux Vaches quand on le souhaiteroit, & qu'on peut en choisir le tems, on ne manqueroit point de le faire dans les mois de Mai, Juin, ou Juillet, afin d'avoir des veaux en Hiver, qui est la saison où ils se vendent le mieux ; mais comme cela dépend entierement de la nature de ces animaux, & qu'on ne les sçauroit contraindre la-dessus, il faut de necessité attendre que cette même nature leur inspire ces mouvemens, qui nous donnent à connoître que les Vaches sont en chaleur.

Vache en chaleur. Lors qu'une vache desire le Taureau, elle ne fait que mugler, & ses saillies frequentes la font sauter, tantôt sur une vache, tantôt sur un Bœuf, tantôt même sur un Taureau, si elle en trouve dans ces momens. La vachere aura soin d'observer tous ces mouvemens, & d'en donner avis à la maison, afin de ne lui point laisser ralentir sa chaleur, & de la mener incessamment au Taureau.

On ne doit mettre les Vaches à la charruë que dans la derniere necessité. On doit refuser de donner des vaches à Bail, lors que c'est pour mettre à la charruë : car à moins que ceux à qui vous les donnez n'en ayent un soin tout particulier, ce qu'on rencontre rarement, il arrive souvent ou que vos vaches meurent pour ne pas être nourries conformement au travail qu'elles prennent, ou qu'elles vous raportent tres-peu de profit, si l'on ne veut faire comme ces usuriers de profession, qui prennent un écu ou quatre francs tous les ans pour l'interêt de chaque vache qui leur coûte vingt ou vingt-cinq livres, que chacun profite de cette leçon comme il le jugera à propos.

Les Vaches qui sont pleines, seront traitées doucement, on soignera qu'elles ne sautent, ni hayes, ni fossez : & quelque-tems auparavant qu'on jugera qu'elles devront véler, on les nourrira un peu plus qu'à l'ordinaire, soit d'herbe dans l'étable pendant l'été, ou soit pendant l'hyver de balles de Bled mises dans une chaudiere pleine d'eau, & mêlée dans un picotin de son, & ce traitement, seulement une fois par jour, & le matin avant que d'aller aux champs.

On s'abstiendra de les traire, car le lait qu'on en tire, ne vaut rien, & ne fait que leur alterer la poitrine. Ce qui cause du dommage au veau qu'elle porte.

Si-tôt que le veau est hors du ventre de la mere, on prend une poignée de sel avec autant de miettes de pain qu'on repand sur le corps de ce veau, pour obliger sa mere de le lecher : car plus elle lui rend cet office, plus cet animal nouveau né se fortifie.

On aura soin de netoyer souvent leur étable, car il n'y a rien qui leur fasse tant de bien aprés le fourrage, que de les bouchonner & frotter le long du dos, le col & la tête avec un bouchon de paille durement entortillé, & bien rude au retour des champs & le matin aprés les avoir traites, qu'on emplisse soigneusement les trous qui sont en l'aire de l'étable où leur pissat croupit & qu'on seme sur l'aire quelque sable & gravier, qu'on ne les mene aux Taureaux qu'au mois de Mai, Juin, & Juillet, auquel tems les arbres viennent en vigueur, aussi c'est en ce tems là, que les vaches sont en la force de leur rut, elles sans conduite recherchent le taureau, & on connoitra leur rut a leurs ongles, si elles son enflées, & leurs muglemés continuels, & aux saillies qu'elles font sur les taureaux. L'avantage qui resulte, lors qu'elles sont emplies environ ce tems là, est, qu'elles viendront dix mois aprés (qui est le tems de leur juste portée) à véeller aux aproches des nouvelles herbes, qui leur renouvelleront leur lait, dont les petits seront mieux nourris. Pour les faire plûtôt retenir & concevoir à la saillie du taureau, il les lui faut

livrer bien maigres & le taureau estalon doit être gras; que s'il arrive que la vache refuse le taureau, ou le taureau ne la veut pas, on les doit mettre en apetit en leur mettant prés des nazeaux des mestions que les paisans sçavent assez. Durant le tems de leur portée il les faudra choyer & empêcher qu'elles ne sautent les fossez quelque peu de tems avant qu'elles véellent,& nourrit dans leurs étables, ou dans la cour, de bon fourage ou de bourgeon sans aucunement les traire: car le lait qu'elles peuvent avoir, ne vaut rien; quand elles auront veélé, il les faut traire, pour en faire du fromage, si ce n'est deux mois aprés quelque temps passé, vous les envoyerez aux champs, leur donnant leurs veaux pour ne les allaiter qu'à leur retour des champs, ou au soir, tandis qu'elles mangeront le fourage frais que vous leur tiendrés prêt, & le matin avant que de les envoyer paître.

Faites les abrever deux fois le jour en hiver, non d'eau de riviere ou de fleuve; mais d'une eau qui soit un peu tiede comme celle de pluyes, des étangs, ou de puits tirez quelques-tems auparavant, & quant au petit veau, aprés que la vache aura vélé, il le lui faudra laisser avec une bonne litiere de paille fraiche, tant qu'elle les aye lechez & bien essuyés pendant cinq ou six jours, car sa compagnie les rêchauffe & asseure; puis vous les arrangerez en quelque lieu à part & les attacherez à un bois ou à un pieu avec bonne littiere, la leur rafraichissant souvent, vous les tirerez de ce lieu, quand vous les voudrez faire teter & les y ramenerez aussi-tôt qu'ils auront été alaités.

Quand on voudra tirer le lait de la vache que ce soit le soir & le matin à heure propre, & en leur repos, quand aux maladies des veaux & des vaches, voyez le mot de bœuf page 109. dans le premier volume.

La booze de vache échaufée avec les cendres étant envelopée en quelque feuille de vigne ou de choux, apliquée en forme de cataplâme, apaise la douleur sciatique, fricassée avec vinaigre fait supurer les écrouelles, appliquée toute chaude sur les enflures des hidropiques, les guerit totalement, mise sur le lieu piqué par les mouches à miel, appaise la douleur.

Les maladies des Vaches sont comme celles des bœufs, leurs remedes. *Voyez bœuf.*

Marque d'une bonne Vache. Vous estimerez toûjours la vache de taille moyenne, longue de corps, large de flanc, de quatre à cinq ans, de couleur noire, mouchetée, ou tachetée de blanc & noir, qui ait la pannetiere grande & avalée, le ventre grand, large front, l'œil noir & gros, les cornes non recroquevillées, ni courtes, ni menuës; mais polies, noires, & de taille composée, l'oreille bien veluë, la mâchoire serrée, le souffle gros, les nazeaux ouverts, les levres abatues, & noires, le poil poli, & épais, les Jambes courtes les cuisses grosses, le col long & gros, le chinon large, longue queüe jusqu'aux talons, les ongles courts & égaux, la poitrine large & le pis grand & gros, & les trayons gros & longs.

Pour les engraisser. Tout bœuf ou vache qu'on voodra engraisser, ne seront point trop vieux, autrement ils ne prennent graisse qu'avec bien de la peine, & c'est depuis le mois de Mai jusqu'à la saint Martin, on sçaura qu'il les faut toujours laisser de repos, & leur faire quitter absolument la charruë.

SI-tôt que le jour paroîtra on les menera paître l'herbe avant que la rosée soit tombée de dessus, car c'est ce qui contribue beaucoup à leur embonpoint & on les laissera dans ces pâturages jusqu'à ce que le trop grand chaud les incommode, ce tems arrivé, on les conduit dans leurs étables, pour leur y faire prendre du repos & lors que la chaleur est passée jusqu'à la nuit, on les ramene aux pâturages, pour les renfermer aprés dans leur gite, afin d'y passer la nuit.

Il faut observer, que lors qu'on veut engraisser ces animaux, s'ils mangent la nourriture qu'on leur donne avec apetit, si cela est, à la bonne-heure, mais s'il ne font qu'éplucher leur mangeaille & qu'on voit qu'ils ne mangent que fort legerement, c'est une marque qu'ils sont degoutés & c'est en vain qu'on croiroit les engraisser en cet état.

Pour leur faire revenir leur apetit perdu, lavez leur la langue avec du vinaigre & du sel, & leur jettés dans la gorge une petite poignée de sel, qui par son acrimonie les fera boire & les excitera par là à manger comme il faut.

Puis qu'on voit que de les faire boire est une chose essentielle à les obliger de prendre graisse, on ne manquera donc point de les abreuver deux ou trois fois pendant le jour.

Les huits premiers jours qu'on les engraisse, soir & matin on prend un seeau d'eau ou échaufée au soleil, si c'est en été, ou tiede sur le feu, si c'est en hyver, dans lequel on jette deux picotins de farine d'orge, qu'on mêle bien dans cette eau avec la main, puis qu'on laisse reposer josqu'à ce que le plus gros de cette farine, qui n'a point été blutée, soit descendu au fond de l'eau: cela étant, vous ne prenez que cette eau blanchie, que vous donnés à boire aux vaches & aux bœufs dans un auge, & cette grosse matiere, qui en reste, est reservée pour leur être donnée au retour du paturage, ce breuvage ainsi preparé leur purifie le sang, dispose leur nature à se rendre susceptible de graisse.

Le soir lors qu'ils s'en retournent des Champs, & qu'on veut les enfermer dans leurs étables, on leur prepare une bonne litiere pour les faire reposer tout à fait à leur aise, & on leur jette devant eux une petite botte d'herbe fraichement cueillie, & on n'a pas plûtôt pris ces soins-là pendant quatre mois, qu'on est asseuré d'avoir des vaches ou des bœufs gras. Voilà pour l'été, voyons à present ce qu'il faut faire pour y reüssir en hyver.

On commencera donc toûjours comme je viens de dire de leur faire boire pendant huit jours soir & matin de cette eau blanchie avec de la farine d'orge; & supposé que ces animaux ayent apetit, on a soin d'abord de les tenir bien chaudement dans leurs étables, en ne leur y laissant point manquer de litiere, & comme les paturages ne suffisent pas en cette saison pour prendre graisse, on suplée à ce defaut par le bon foin dont on les nourrit abondamment.

Le soir étant venu, on ne manque point de leur donner des pelotes faites de farines de segle, d'orge, ou d'avoine, mêlée ou separée, & qu'on aura petri avec de l'eau tiede, en y mêlant un peu de sel, cette methode va peut-être paroître à bien de gens d'un peu trop de depense, mais je dirai aussi qu'il n'y a que ceux qui voudront faire les choses de rien, à qui cela peut sembler tel, car

au lieu de leur donner leur avoine en grain, qu'on la leur fasse moudre, & qu'on leur donne ainsi en pelote, n'est-ce pas la même chose ? mais c'est que, comme je viens de dire, il y a des personnes qui voudroient que leurs bestiaux engraissassent de ce qu'ils trouvent par les champs, sans leur rien donner davantage; ces mêmes personnes-là ne prevoyant pas qu'en quelque saison que ce puisse être, ils ne perdent jamais ni la nourriture extraordinaire qu'ils leur donnent, ni les soins qu'ils prennent aprés eux.

Si-tôt qu'on a destiné quelque vache ou quelque bœuf à la graisse, il ne leur faut pas donner de paille à manger, d'autant que cette nourriture n'a que tres-peu de substance.

Dans le tems des grosses raves, on peut leur en donner de cruës dans leur auge, ou bien leur en faire cuite dans une chaudiere; cette nourriture leur est tres-excellente. Il y en a qui prennent du marc de vin, & qui en mettent dans une chaudiere pleine d'eau qu'il ont fait chauffer sur le feu & dans laquelle ils mettent environ trois picotins de son, le tout bien mêlé ensemble, & cela est bon.

Qu'on prenne garde, si ces vaches ou ces Bœufs ne se lechent point; car il n'y à rien qui dissipe plus la graisse que ce lechement, & leurs Bouchers ne s'en apperçoivent que trop bien : & si cela est, preoez de leur fiente, frotez en tous les endroits du corps où ils peuvent ateindre avec leur langue, puis aprés vous vertez que si-tôt qu'ils se seront lechez une fois ou deux, ils n'y retournetont plus, à cause de l'amertume qu'ils trouveront à ce remede.

VACHER. Il faut que le vacher soit toûjours matinal, qu'il fasse tirer les vaches & les mène ensuite aux champs avec les cochons, poulains & bourriques, s'il y en a, qu'ils prennent garde qu'ils ne se fassent mal les uns aux autres & qu'ils n'aillent dans les bleds ni autres biens & héritages défendus, les ramener le soir dans l'écurie, leur donner à manger, lors qu'ils en ont besoin, leur faire de bonne litiere pour faire du fumier pour amender les terres dépendantes du Château : prendre bien garde aux vaches qui sont pleines & prêtes de véler, ne leur point donner de coups qui puissent leur faire mal, les ramener à la maison, lors qu'il les voit prêtes à mettre bas & avoir bien soin des veaux, & les faire teter à leurs heures, sur tout avant que de remener les vaches aux champs.

V A L.

VALERIENNE *des Jardins*, Ital *Valeriana magiore*. Esp. *yervavaleriana*. Allem. *Grotz. baltrian*. Qualitez, la rac. ch. & sech. au 2. d.

VALERIENNE *des Iardins*. La grande Valerienne a la feüille comme l'Ache, ou Panais sauvage, la tige d'une coudée & davantage, lisse, tendre, tirant sur le rouge, creuse & compartie par nœuds, ses fleurs, ressemblent à celle du narcisse : mais plus grandes & plus tendres, blanchâtres & purpurines, le dessus de sa racine est de la grosseur d'un petit doigt, elle jette de çà & delà des petites racines, comme le jonc odorant, entrelassées ensemble : jaunâtre, & de bonne odeur.

L I E u. Elle crois dans les lieux bas & autour du Lyonnois, & fleurit en Mai, jusques en Août.

P R O P R. ses vertus se trouvent au long au liv. V. chap. 10. de Matthiole.

VALERIENNE *moyenne*. Ital. *Valeriana minore*.

QUALITEZ. La racine est ch. & sech. au 2. d. la Valerienne moyenne sauvage a ses feüilles qui retirent à celles du frêne, ou du Cormier, étans lisses, noirâtres, & penchantes en terre, rangées l'une contre l'autre tout au long de la tige & par intervalle, sa tige est haute d'une coudée, & quelquefois plus : droite noüée, délié e, creuse, molle, & de couleur sur le purpurin : à l'extremité, il y a cinq bouquets ou mouchetes garnies de fleurs purpurines, & blanches, il a nombre de racines blanchâtres, mêlées les unes dans les autres, comme celles de Succise ou de l'Ellebore blanc, d'une odeur forte, comme celles du Nardus.

L I E U. Elle croit dans les lieux marécageux & humides, elle fleurit en May jusques en Août.

V A L E R I E N N E. Ital. *Valeriana minima*, Allem *Kleinbeldrian*.

V A L E R I E N N E. Les feüilles de la petite Valerienne ressemblent à celles de la grande, à la seule difference, qu'elles sont un peu plus petites & faites en pointe, sa tige est anguleuse, haute d'une coudée, au bout de laquelle il y a un bouquet ou moucher, qui est de même couleur que les precedentes, la racine est petite, & a une seule queuë & blanchâtre : qui a quantité de filamens, d'odeur agreable.

L I E u. Elle croit és montagnes & lieux humides & fleurit comme les autres, en Mai, jusques en Août.

P R O P R. *Et qualitez* : elles sont les mêmes que celles de la premiere espece. Toutes les Valeriennes sont estimées pour leur odeur & sont tres-bonnes mises dans les habits; prises avec du vin elles sont bonnes contre les morsures des bêtes venimeuses.

V A L E T S *de Chambre*. Il faut en premier lieu qu'un valet de Chambre soit fidele, discret, & que jamais il ne dise rien à personne des affaires particulieres du Seigneur : qu'il ne soit point flateur, & n'avance jamais rien dont il n'ait une preuve veritable, soit contre les autres Domestiques, ou contre les étrangers, & plûtôt demandera congé de sortir de la maison que d'y rien faire d'indecent & de malhonnête dans mille choses où l'on pourroit le vouloir commettre. Il faut aussi qu'il soit adroit & s'aplique à bien faire les commissions que l'on lui donne : qu'il sçache écrire, razer, peigner, & même coudre en cas de besoin : qu'il aie soin de tenir les habits du Seigneur bien propres, bien nets, & bien faire son lit & sa chambre, il faut encore, qu'il aie soin du cordonnier, du Tailleur, du Perruquier, du Chapellier, du Marchand de bas, du Rubanier, & autres, & prendre garde qu'ils ne trompent point dans ce qu'ils font, & fournissent au Seigneur, il doit de même avoir un grand soin de tous ce que d'ailleurs il peut avoir entre ses mains, sur tout des armes du Seigneur, comme épée, qu'on lui donne pour la chambre, ainsi que des autres choses, dont il est chargé, & avec cela, qu'il ne soit point yvrogne, joüeur ni jureur, afin de donner bon exemple aux autres Domestiques : ce faisant, il est estimé du Seigneur & de tout le monde, & ne peut manquer de parvenir quelque jour à quelque chose de plus considerable.

Lors qu'il y a un valet de Gardetobe, il s'apel-

le l'aide d'un valet de chambre, & il doit faire toute la grosse besogne qui concerne la chambre & la garderobe.

VALET *de Chambre de la Dame.* Ordinairement le Valet de Chambre d'une Dame de qualité, est ou Tailleur pour femme, ou Tapissier ; s'il est Tailleur, c'est pour avoir soin de faire & racommoder les habits de la Dame, & les mettre à la mode, lorsqu'ils n'y sont pas : & s'il est Tapissier, c'est pour travailler aux ameublemens, & en faire de neufs ou retablir les vieux, quand il en est besoin, son devoir est avec cela d'aider à faire le lit, & la chambre, d'y preparer du feu quand il en faut, & de resserrer & tenir tous les habits bien proprement, c'est aussi lui qui tient la porte de la chambre, quand la Dame se leve ou le couche, afin qu'il n'entre personne sans qu'elle en soit avertie, & qu'elle ne veüille bien les voir & leur parler, il doit encore avoir soin de tenir des flambeaux prêts pour le soir, garnir les bougies pour la chambre, & de chandelles pour l'antichambre : & si l'on joüe, de bien preparer les Tables, les quartes & les dez, afin d'en donner quand on en demande, enfin il faut qu'il soit sage & fidelle, & qu'il ait beaucoup de discretion dans ce qu'il peut voir, ou entendre, ainsi que dans les commissions qu'on lui peut donner.

Quant au devoir des pages du Maître d'Hôtel, Officier, Cuisinier, servante de cuisine, Cocher, Postillon, Garçon de cocher, & Laquais de la Dame, c'est le même que dans la Maison du Seigneur, & chacun d'eux s'y reglera suivant son emploi.

Valet de Chambre des Enfans. Son devoir est d'avoir bien soin de toutes leurs bardes, comme habits, linge, bas, soulliers, chapeaux & autres qu'il a en sa disposition : les bien netoyer, & les racommoder, lorsqu'il y a quelque chose de rompu, les coucher le soir & le matin aux heures prescrites, & tenir toûjours leurs chambres bien propres & bien rangées, les peigner, & leur aller querir tout ce qui leur est necessaire, les suivre partout où ils vont, prendre garde qu'ils ne tombent ou ne se fassent aucun autre mal, les empêcher de rien faire d'indecent, & dire aucunes choses grossieres ni déhonnêtes : les mener au Collége, & les aller requerir, & avertir le Gouverneur de tout ce qu'ils peuvent faire de mal en son absence, afin qu'il leur en fasse les réprimandes, qu'il jugera à propos, pour les en corriger.

Devoir du Maître valet dans une maison de campagne. Dans ces Châteaux de campagne il y a un Maître valet pour commander aux autres, & veiller à ce qu'ils s'acquitent tous bien de leur devoir, & que les chartiers ayent bien soin de panser leurs chevaux, c'est à lui à les employer aux champs, aux bois, au labourage, à faire faire & receüillir les Moissons dans le temps, faire faire les Foins, & avoir soin des Prairies, bien faire fumer les terres qui se peuvent fumer avant que de les labourer, leur donner aprés toutes les façons necessaires ; bien faire semer les Bleds, & que chacun ne manque de rien suivant son espece, il faut aussi qu'au lieu ou en l'absence du concierge il ait soin du colombier, qu'il prenne garde qu'il n'y entre ni rats, ni belettes, ni autres bêtes puantes qui mangent les œufs & les Pigeonneaux, & épouvantent les Pigeons : car c'est souvent ce qui ruine les colombiers, il faut aussi qu'il ait soin de le bien faire nétoyer tous les mois afin que les Pigeons s'y plaisent, & qu'ils n'aillent point chercher gite ailleurs, il doit encore en l'absence du concierge, avoir soin des vignes s'il y en a, leur faire donner toutes les façons convenables, & dans les saisons requises, faire faire Vendange, entonner & serrer le Vin dans les caves ou autres lieux destinez pour cela, il doit pareillement prendre soin des Foins, Pailles & grains qui sont dans la Maison, les faire battre, serrer & remuer souvent de peur qu'ils ne se gâtent : distribuer le Foin, la Paille & l'Avoine, & prendre garde qu'il ne s'en fasse aucun dégât, dans les écuries par les chartiers ou autres domestiques.

VAN.

VANNEAUX. Les Vanneaux, ainsi que les autres Oiseaux se plument au sec, se lardent & se vuident, puis sont mis à la broche, Pour être mangez avec un peu de verjus, de sel, & de poivre blanc.

VEA.

VEAUX des Vaches Flandrines & d'autres de nos Provinces Païs ou on les a amenées. Voyez le mot abondance en la page 17. au premier Volume qui ne tetent point, & qu'on leve le jour qu'ils sont nez.

VEAU de nos pays. *Comment il faut élever les Veaux.* Lors que le Veau est hors du ventre de sa mere, & aprés qu'elle l'a bien leché, on commence à lui faire avaler un moyeu d'œuf : cette premiere nourriture lui donne des forces.

On le maniera le moins qu'on pourra, crainte qu'étant encore fort tendre, on ne lui blesse le dos. cachés le au prés de sa mere pendant cinq ou six jours, principalement en hyver, afin qu'elle l'échauffe ; & aprés on le mettra un peu à l'écart, & on l'attachera avec une corde à une boucle de fer, ou à un pieu, afin qui ne tête, que lorsque sa gouvernante le jugera à propos : & on le ramenera à son lien, si-tôt qu'il aura teté.

Si l'on s'apercoit qu'il ne puisse pas teter lorsqu'on le met sous le tetin de sa mere, c'est une marque qu'il a les barbillons, qui lui viennent sous la gorge & descendent du cerveau, refroidi. Pour les guerir voyez le mot Bœuf *Tome 1. page* 111. A peine ces animaux jouissent du jour, qu'ils sont sujets aux Infirmitez de la nature, les poux & la galle les tourmentent, si l'on ne soignoit de les en delivrer.

On connoît que les Veaux ont la galle, lorsque passant legerement la main sur le dos, on leur sent une peau mal unie, & qu'on leur voit le poil herissé.

Pour leur guerir cette incommodité, on prend du beurre frais avec de l'huile de chenevis, dont on les frotte par tout les endroits du corps où cette galle paroît, & cette maladie provient de la negligence des servantes à donner de la litiere au Veau, ou pour lui laisser croupir sous lui son urine ; ce qu'on pourra prevenir en y aportant tous les soins necessaires.

Du temps que le Veau doit teter, il n'y a pas de regles certaines pour cet article, la fantaisie en bien des païs décide seule de ce point les uns se contentent de les faire teter quinze jours seulement dans l'impatience qu'ils sont de jouir du lait de leurs Vaches, ceux là font tres mal pra-

mierement, par ce qu'un Veau ne sçauroit en si peu de jours avoir amassé de la graisse, & ne peut être par consequent que tres peu vendu, & en second lieu, c'est que le lait n'ayant pas encore eu le temps de prendre les vertus, qui lui sont essentielles pour être bon, n'est propre qu'à faire de la soupe fort fade.

Ainsi pour bien faire, on doit laisser teter un Veau trente ou quarante jours, ce qu'on observe aux environs de Paris; aprés lequel temps on le peut vendre au boucher, amoins qu'on ne veuille le nourrir, & pour lors on le laisse deux mois entiers sous sa mere avant que de le sevrer. Ce n'est pas assez que d'avoir des Veaux à sevrer, il faut considerer auparavant si les paturages le permetrent; car sans paturages l'experience nous aprend tous les jours, qu'on a beau avoir des Veaux sortis des Vaches de bonne espece, on ne sçauroit les élever comme il faut.

Tels veaux pour parvenir à un bel accroissement, doivent être en pature depuis le matin que la rosée est tombée jusques au soir & dans des endroits separez de leur mere, crainte qu'aprés qu'on les a sevrez ils ne les aillent toûjours retant; & pour cette même raison aussi on les mettra coucher dans une étable separée.

Si l'on n'avoit point de pature separée, & qu'on fut obligé de mettre les Veaux pêle mêle avec leurs meres on se serviroit pour lors de muxelieres pour les empêcher de teter.

Il est avantageux au païs où les paturages sont fort frequens, d'élever quantité de bestail; mais pour ceux où ils sont extrêmemens rares, c'est abus; ainsi que dans ces lieux on ne se forme point une chimére là dessus, comme sur un gain avident qu'on se figureroit en tirer, pour se dedommager des pertes qu'on pourroit faire en faisant quelque recepte, & pour s'y enrichir par ce moyen, on doit avoir la precaution de mesurer ses troupeaux à ses pâturages autrement c'est una imprudence.

Les paturages contribuent beaucoup à faire croître les Veaux, mais cela ne dure que pendant l'Eté, l'Hiver est plus facheux, & demande de nous que pour lors nous redoublions nos soins aprés eux.

Il faut d'abord leur choisir une étable qui soit chaude, car leur tendre jeunesse permet qu'ils soient lors susceptiblea de froid.

On les entretiendra souvent de litiere fraicha, & outre le fourage ordinaire on leur donnera de temps en temps un peu de foin, ce sera le moyen de les maintenir dans un embonpoint capable de leur faire suporter la rigueur de l'Hiver.

Ils iront aux champs avec leurs meres, & le nez muni comme on vient de dire de muxeliéres; & au retour on soignera de les leur ôter, & de les enfermer dans leur étable: & comme dans cette saison les neiges & les frimats tombent tres frequemment, il faut, lorsque cela est, & que les Veaux en sont tout mouillez il faut, dis je, avoir soin de les faire froter avec de la paille; car il seroit à craindre que ces petits animaux encore fort délicats ne devinsent morfondus; ce qui pourroit être cause de leur perte.

Lorsqu'on n'a rien oublié de tous les soins qui regardent les Veaux qu'on sevre, & que par cea moyens ils ont passé un premier hiver, le second n'exige pas da nous tant de peines a les élever.

On supose toûjours que les Veaux qu'on voudra nourrir, seront ceux qui naitront depuis le mois de Mars jusqu'au mois de Juin, à cause du temps suffisant qu'ils ont pour se pouvoir fortifier contre tout ce que le froid prochain leur peut livrer d'atteintes, car ceux qui viennent aprés ce temps, ou meurent pendant l'Hyver à cause du peu de forces qu'ils ont ramassées depuis leur naissance jusqu'à cette mauvaises saison, ou languissent pendant tout ce temps de telle maniese, qu'ils ne deviennent jamais beaux.

V E A U. La maniera dont les parties peuvent être aprestées.

La tête de Veau. Une tête de Veau est écorchée, ou ne l'est pas: si elle ne l'est pas, on sera soigneux de l'échauder pour la peler plus aisement cela fait, & lorsqu'on veut la tenir prête pour manger, on la met cuire dans un grand pot avec de l'eau, du sel, du poivre, du cloud de girofle & quelques fines herbes, puis on la sert lorsqu'on voit qu'elle est cuite, de telle sorte que les parties se detachent l'une de l'autre.

Pieds & Fraise de Veau. Pour faire que la Fraise & les Pieds de Veau soient bons à manger. Il faut les metre cuire dans un pot avec eau, assaisonnée de sel, de poivre, de cloud de girofle, & de fines herbes, & lors qu'ils sont cuita, on les sert tout chauds, avec un peu de persil par dessus, & une vinaigrette dans une sauciere pour ceux qui aiment à la manger ainsi.

Autre maniere d'accommoder la Fraise. La Fraise de Veau se mange aussi au courboüillon, & voici pour lors comme elle s'accommode: lorsqu'on juge qu'elle peut à peu prés être cuite, & que par consequent le pot apart où on la mise, ne contient plus guere de boüillon, on y jette un verre de vin blanc, un peu de verjus de l'oignon, de la ciboule, plusieurs espiceries, des herbes fines, & quelque écorce d'orange, cela fait, & quand ce courboüillon est achevé, dequoy le goût decide ordinairement, on ôte cette Fraise de son boüillon, & on la sert ainsi toute chaude & est tres excellente.

Autre en Andoüilles. On peut encore se servir de la Fraise de Vean pour faire des Andoüilles qui sont tres excellentes, & voici comme elles sa font. Prenez une Fraise de Veau, lavez la bien, ficeliez un des bouts & servez vous de lard, & de boyaux de Veaux qui soient aussi bien nettoyez, & coupez gros le tout de la longueur dont voua voulez que soient vos Andoüilles; joignez à tout cela de la tetine de Veau blanchie tranchée par roüelles ainsi que la Fraise & le lard; apres cela à la reserve des boyaux mettez le tout dans une casserolle, assaisonnez le avec des espices, broyez y une feüille de laurier, du sel, du poivre un pen d'échallottes bien mennës, avec un demi septier de creme de lait; passez le dessus le fourneau, & tirez aprés la casserolle en arriere, jettez y quatre ou cinq jaunes d'œufs, un peu de mie de pain; & le tout ayant fait une liaison parfaite, prenez vos boyaux & chaudement remplissez les avec un entonnoir fait exprez de la composition cy-dessus, liez les & faitas les aprés cela blanchir dans de l'eau & les levez, & lorsque vous les voudrez manger servez voua de papier pour les metre sur le gril, puis mangez lea & vous serez assuré que vous trouverez dequoy contenter vôtre gout.

Le cœur de Veau. Il n'est point de partie dans un Veau qui n'ait sa maniere particuliere d'être ac-

commodée, & on fait de celle-cy une fricassée qu'on passe à la poile avec du lard ou du beurre; puis y jetter un peu d'eau, du sel & du poivre avec quelque peu d'espices & sur la fin de la cuisson, on y mêle un verre de vin quelque peu de verjus, ou du vinaigre, de la ciboule, de l'écorce d'orange & une feüille de laurier & un peu d'herbes fines; puis lorsque cette fricassée est cuite, on la tire pour être mangée chaudement.

La Rate & le Poulmon. Les deux parties que voici se mangent de même que le cœur, observant que les unes & les autres soient minces & par morceaux raisonnables.

Le Foye de Veau. On sert le Foye de Veau de deux façons, ou en sivé, ou roti, si c'est en sivé qu'on souhaite l'acommoder, on commence à le larder de gros lardons, puis on le met dans une Terrine, dans laquelle on la passe en tranches dans du beurre ou du lard, puis ne lui donnant sur le fourneau que mediocrement le feu, on le laisse ainsi cuire dans son suc, étant pour lors assaisonné de sel, de poivre & d'un peu d'espices: puis jugeant qu'il est temps d'y joindre quelqu'autre assaisonnement, on y met un verre de vin & aprés que ce Foye a un peu boüilli là dedans & que la cuisson est presque parfaite, on y jette un filet de vinaigre pour lui donner le haut gout, puis on le sert.

Le Foye de Veau cuit ainsi, est tres excellent à manger froid & est en cet état plus prisé par bien des gens, que lorsqu'il est chaud.

Si l'on veut manger le Foye de Veau roti, on le met à la broche aprés qu'on la bien lardé, où étant on l'arrose frequemment avec du beurre, qu'on aura fait fondre dans une lechefritte mêlé d'un peu de vinaigre, de sel & de poivre; puis lorsqu'il est cuit, on le sert avec de la sauce qui sera restée dans la lechefrite.

Le Sang de Veau. Les personnes qui sçavent ce que c'est que le menage, ne laissent jamais perdre le sang des animaux qu'ils égorgent, si ce n'est celui de Bœuf qui est trop materiel & pour reüssir pour le servir comme il faut, on observe d'abord differemment de celui de couchon, de le laisser refroidir, afin qu'il se fige; cela étant ou le met cuire dans de l'eau, étant cuit, on attend qu'il soit un peu reposé avant que de le fricasser; puis aprés qu'on l'a coupé par morceaux, on la passe à la poële avec du beurre, ou du lard & quelques fines herbes, puis on le mange ainsi chaudement, lorsque la sauce est assez rarée, & ce que je dis icy du sang de Veau, s'observera a l'égard des autres animaux.

Longe de Veau en ragout, ayez une longe de bon veau, piqués la de gros lardons saupoudrez de sel, de poivre & de muscade, & étant presque cuite à la broche, metez la dans une casserolle couverte, avec du boüillon, un verre de vin blanc & de champignons; joignez y de la farine frite & un morceau de Citron vert, avec le degout qu'aura rendu la longe, puis servez la si tôt que vous verrez qu'il ny aura guetes plus de sauce.

La roüelle de Veau, c'est un bon manger que la roüelle de Veau lors qu'elle est bien apretée; & pour y reüssir on prend des roüelles un peu épaisses, qu'on pique de beaucoup de lardons saupoudrez de sel, de poivre, & d'autres fines espices. Cela fait on met les roüelles dans une casserolle, au fond de laquelle on a soin de jetter des bardes de lard, sur lesquelles on range les roüelles. Il faut observer dabord de ne donner à ce ragout, le feu que tres mediocrement, afin que la viande rende son suc; ce suc rendu, on augmente un peu le feu pour faire prendre des deux côtés couleur à ces roüelles; marquant que pour y parvenir, il les faut blanchir d'un peu de farine & lorsquelles sont assez roussies, ce qui se fait dans le lard fondu, qu'on les ote aprés pour mettre un peu de bouillon, on laisse ces roüelles s'achever de cuire doucement, étant assaisonnées, outre ce que dessus dans peu de Persil & de Ciboules, lorsque leur cuisson est faite, on lie la sauce avec des jaunes d'œuf & du verjus; puis on mange ce ragout.

Rouelle de veau en étuvée, outre le ragout cy dessus on met encore des roüelles de veau a l'étuvée & cela se fait ainsi, ayant des roüelles de veau, passez les au lard ou au beurre dans une casserolle, puis mettez y un peu de boüillon ou de l'eau seulement, avec sel ou poivre, épiceries, un petit paquet de Ciboulles, une feuille de Laurier & de l'écorce D'orange, laissez le tout boüillir un peu aprés quoi vous n'oublierez point d'y jetter un verre de vin, & le reïtererez, lorsque vous jugerez qu'elles seront cuites.

Rouelles de veau en hachis. Pour faire une hachis de roüelles de veau, on en choisit de bonnes qu'on hache bien avec de la graisse de Bœuf & le tout mis dans une casserole, on l'imbibe de boüillon & ou l'assaisonne de poivre, de cloud de gerofle, d'epices & de quelques fines herbes; puis on les laisse cuire, étant soigneux de temps en temps de le remuer, crainte qu'il ne s'attache à la casserolle: cela observé & lors que la cuisson approche, on y jette un peu de verjus, & dans le temps des Matons on y en met; cela ne le rend pas desagreable, non plus qu'en ceux de gigot, qu'on peut dire avoir l'avantage de le perfectionner.

Autre achis de rouelles, quiconque veut manger un bon achis de roüelles de veau, n'a qu'à les bien hacher avec du lard, la peau otée, y mêler quelques peu du Champignons, du Persil & de la mie du pain, deux œufs durs, & deux autres jaunes d'œuf, pour faire une espece de liaison du tout, puis les mettre dans une tourtiere, au fond de laquelle on aura soin de placer des bardes de lard & les laisser ainsi cuire & comme en cuisant il se forme dessus une espece de croute, on sera soigneux de faire un trou dessus pour lui laisser prendre vent lorsqu'on jugera qu'il sera temps de le tirer, on y insusera un suc de gigot mêlé avec un peu de verjus dans lequel on aura batu un jaune d'œuf, puis on le servira.

Le jaret de Veau, l'ordinaire du jaret de veau est d'être servi sortant du pot, où on le met pour aider avec d'autres viandes à faire le potage de santé.

L'épaule de Veau, on ne mange guere l'épaule de veau que rotie & pour faire quelle flatte le gout, ou soigne de la bien larder, & puis ou l'embroche, aprés quoi on l'arrose de beurre à mesure quelle cuit, & sitot quelle est cuite on la sert. D'autres otent le manche pour mettre au pot & font cuire le reste entre deux plats; mais quelque assaisonnement qu'on y puisse donner, c'est toujours un ragout de bien peu de gens, un ragout d'un relief fort mediocre.

Poitrine de Veau. On peut dire que la poitrine de veau est une des parties des plus delicates de cet animal; on s'en sert, si l'on veut pour faire du

potage & comment on en prend uoe qu'on fait boüillir & aprés quelle eft cuite, on la tire pour lt faroit entre la peau & les petites côtes, puis on la dreffe fur le pain & verfant deffus le boüillon dans lequel elle a cuit. La farce dont on l'aprête, eft ordinairement compofée de blancs de Chapons, de rouelles de Mouton & de quelques ris de Veau mêlez de Champignons, de fel, de poivre & d'épice, le tout paffé en ragout.

Poitrine de Veau en Marinade, ayez une poitrine de veau, coupez le par gros morceaux, faites les marioer dans du vinaigre, fel, poivre, clouds de Girofle, Ciboules, Laurier, laiffez les dans cet affaifonnement pendant trois heures, enfuite faites une pâte claire avec de la farine, du vin blanc, des jaunes d'œufs; trempez vôtre viande dedans & la faites frire dans du fain doux, puis fervez la.

Poitrine de Veau en ragout. Il n'eft rien de plus excellent qu'une poitrine de veau en ragoût, lorfque on fait l'art de l'accommoder, & pour y parvenir on commence d'abord à la paffer au Roux & la faire cuire dans une cafferole avec du boüillon & un verre de vin blanc avec du fel, du poivre, du cloud de giroffle, de la mufcade, & quelques fines herbes & quand elle eft ainfi cuite on prend des champignons & un peu de farine, qu'on paffe à la poëlle avec le même lard, qui a fervi pour la rouffir, puis on méle le tout, & on le mange de cette maniere, l'on fert encore la poitrine de veau rotie à la broche ou boullie au pot, ou fricaffée en guife de petits boulets.

Le quarré de veau. Pour fervir un quarré de veau de differente façon, on peut le mettre au pot, ou bien le larder pour le faire rotir à la broche; ou autrement on le fricaffe comme je vas dire.

On met le quarre par morceaux, puis on le paffe à la poële avec du lard fondu, ou du beurre dans lequel on le laiffe un peu cuire, enfuite on y met du boüillon, ou de l'eau, un verre de vin blanc, le tout affaifonné de fel, de poivre, mufcade & perfil, cela fait & lorfque la friesfsée eft affez tarie, on y fait une liaifon avec des jaunes d'œuf & un peu de verjus, ou bien avec de la crême de laict, aprés quoi on la tire.

Le bout faigneux. On accommode lebout faigneux comme la poitrine, il eft inutile par confequent qu'on en dife rien, on n'a qu'à y avoir recours.

La cuiffe de veau c'eft un bon morceau que la cuiffe de veau, lorsquelle eft bien preparée: on la mange rotie, mais il faut auparavant la faire mariner un demi jour, puis la larder promptement, enfuite de cela la mettre à la broche, ou tandis quelle cuira, on foignera de l'arrofer de la fauce où elle aura trempé, jufqu'à ce qu'elle foit toute noire, qui eft la vraye marque de la cuiffon parfaite.

De la cuiffe de veau en court boüillon. On fait d'une cuiffe de veau un affaifonnment avec du fel, du poivre, du cloud de gerofle, du thim, des oignons, du verjus, du vin blanc & du laurier avec un peu d'eau, le tout mêlé enfemble, & cuit lentement & fitôt qu'il eft affez tary, on le fert aprés avoir taillade cette cuiffe, fur laquelle on exprime un jus de citron & c'eft un manger merveilleux.

Le gigot de veau, toute la façon qu'on fait pour aprêter un gigot, ou gigouteau de veau, c'eft de le mettre cuire au pot, & de le manger, quand il eft bien cuit, ou à la vinaigrette, ou avec du boüillon affaifonné de poivre blanc & du perfil bien menu.

Les ris de veau. On fçait que les ris de veau font les endroits les plus delicats de la bête, & que lorfqu'ils font mis artiftement en ragouts on peut dire que c'eft un manger merveilleux, & voici comme on les accommode.

Vous prenez des ris de veau que vous piquez de menu lard & aprés que vous les avez ainfi fait rotir, vous les fervez avec un ragout de Champignons deffus qui leur fert de fauce; où bien aprés que vous les avez fait mariner, vous les coupés par tranches, les trempés dans la farine & puis vous les faites frire, puis vous les mangés, avec la même fauce de Champignons que deffus ou celle de mourilles.

V E I.

V E I L L E S. Quand on ne peut dormir; quand cela arrive fans fiévre, c'eft ordinairement des efets d'une intemperie feiche, qui ne peut être corrigée que par des remedes humectans & rafraichiffans.

La faignée doit être pratiquée d'abord, mais elle ne doit pas être copieufe, fi ce n'eft qu'il y a des fignes de plenitude.

Il eft tres neceffaire d'humecter ce corps avant que le purger, car ce qui fait que fouvent les plus forts purgatifs ne lachent point le ventre, c'eft qu'il n'a pas été humecté auparavant, ce que vous ferez avec les grands boüillons preparez avec un morceau de roüelle de veau & feüilles de Laitüe, Pourpier, Porée & Chicorée: comme auffi les lavemens humectans & rafraichiffans.

Vous purgerez par une infufion de deux dragmes de Sené & pareille quantité de femence de Violettes de Mars, dans le jus des pruneaux doux, ou une decoction de feüilles de laituë & de fleurs de Nenuphar, vous y pourrez ajouter le fuc ou firop de Rofes pales.

Si ce remede ne lâche le ventre, le malade ufera durant quinze jours de laict clair chaque matin, dont il pourra prendre une pinte ou deux chaque fois, faifant infufer de deux jours en deux jours dans le premier verre deux dragmes de fené.

Le bain d'eau tiede fera auffi tres utile; ou fa place, vous ferez une decoction d'eau & de feüilles de vigne, laitue, morelle & fleurs de nenuphar dans une chaudiere, pour y tremper les jambes foir & matin.

Vous donnerez chaque foir un verre de decoction de feüilles de laitue, femence de pavot blanc, & fleurs de Nenuphar, y ajoûtant une once de firop de Pavot blanc.

Vous mêlerez l'huile rofat avec l'eau rofe pour apliquer fur le front fans vinaigre, ou vous pilerez la morelle, la laituë, & les fleurs de nenuphar, pour appliquer fur la même partie.

Vous pourrez auffi faire un liniment fur les temples avec quatre grains de laudanum, que vous mêlerez avec un peu d'huile violat: que fi ces remedes n'excitent le fommeil, vous donnerez trois ou quatre grains de laudanum avec un peu de conferve de violette à l'heure du fommeil.

L'inflammation du cerveau & de fes membranes qui eft apellée phrenefie, & connuë par le délire continuel, les veilles & la fievre aiguë, que vous ne pouvez guerir que par les faignées du bras, du pied & même du front, qui feront faites felon les indications.

Vous donnerez souvent des lavemens avec du laict clair & des herbes rafraichissantes ; vous en donnerez aussi avec l'oxicrat.

Vous presserez le malade de boire souvent, qui oublie dans le délire une chose si necessaire.

Vous appliquerez un frontal preparé avec huit têtes de pavot blanc, & la graine, que vous pilerez avec deux pincées de fleur de nenuphar, & un peu d'eau rose ou de laitue, ou vous ferez un liniment sur le front avec l'huile de pavot blanc, ou de mandragore, que si les veilles sont si immoderées qu'elles épuisent les forces du malade, vous pourrez recourir au Laudanum, duquel vous userez sobrement & par degrez depuis trois grains jusqu'à six, de peur que par une dose disproportionnée, le malade tombe dans le letargie ; vous ne devez penser à la purgation durant la fureur de l'humeur, si ce n'est que le delire apellé paraphrenesie, se fasse par le consentement des parties inferieures comme par une bile dominante dans l'estomach ; car en ce cas vous aurez raison de purger par les remedes qui purgent la bile au premier degré, puisque l'experience fait connoître que la diarrhée survenant, guerit tel delire.

Voyez dormir, les moyens de le provoquer page 100.

V E N.

VENAISON, *de la maniere de l'aprêter pour être mangé.*

Lievre pour apprêter un lievre, on commence par l'écorcher, puis on le vuide, aprés cela on le larde pour le mettre en broche l'ayant frotté auparavant avec son foye pour le rougir ; on le mange à la vinaigrette ou à la sauce douce.

Lievre en civé, comme les gouts sont differens on a aussi trouvé les moyens de diversifier les mets. C'est ce qui fait qu'outre roti on sert encore le Lievre en civé, & voici la methode d'en venir à bout. On prend un Lievre dont on leve entierement les cuisses & les epaules, puis on coupe le reste par morceaux qu'on larde de gros lard, pour ensuite les passer à la poële, ou au sain ou au lard fondu ; cela fait, on met le tout dans un pot avec du vin blanc qu'on assaisonne de sel, de poivre, de muscade, de laurier un peu d'orange, & de fines herbes, & on le laisse ainsi cuire, pour le servir tout chaud, lorsqu'il sera parvenu à ce point.

Levreau, les meilleurs Levreaux sont ceux qui sont nez au mois de Janvier, lors qu'ils sont demy, ou de trois quarts comme il arrive quelquefois qu'un Levreau a acquis sa grandeur naturelle, ce qui fait douter de sa jeunesse, pour lors & afin de s'en rendre certain, on a coutume de lui prendre les oreilles pour les écarter & si l'on remarque que la peau se relâche, c'est signe qu'il est tendre ; mais au contraire si elle semble ferme, elle temoigne sa vieillesse. On mange les Levreaux rotis ainsi que les Lievres, & avant de les mettre à la broche on observe toujours de les rougir de leur sang, & de les larder pour être servis a la poivrade, lors qu'ils sont cuits, ou bien à la sauce douce, ou à la vinaigrette, on n'a qu'à choisir.

Levreaux en ragouts, ayés un Levreau, coupés le par quartiers, lardés le de gros lard, avec la Lardoire de bois, faites le cuire avec du bouillon, assaisonnez le tout de poivre, cloud de girofle, & d'un verre de vin, & lors que la cuisson en est faite, prenés le sang, & le foye que vous passerez a la puile avec un peu de farine, mêlés le tout ensemble avec un filet de vinaigre, & le servez.

Lapins. On conte de deux sortes de Lapins sçavoir les Lapins de garenne & les Lapins clapiers les premiers sont bien plus estimés que les derniers & l'on se trompe toujours dans le choix lorsqu'on ne sçait pas le faire ; & pour parvenir à cette connoissance, on sçaura qu'un lapin de garenne se reconnoit à l'aide de trois de nos sens premierement par la veüe on juge de sa couleur par l'odorat & par le gout. On connoit un Lapin de garenne par la couleur lorsqu'il a le poil du pied & le dessous de la queüe rousse, ce qui ne paroît que fort peu aux Lapins clapiers ; ce n'est pas que si on ne sçavoit en cela la ruse des rotisseurs, on si trouveroit bien trompé, car que font-ils pour abuser les acheteurs, ils sont soigneux de leur bruler un peu le poil des pieds ce qui les rend roux : mais on reconnoit leur tromperie en effaçant cette marque avec de l'eau ou portant le Lapin au nez, on sent le poil roussi, le gout fait distinguer un Lapin de garenne d'avec un clapier, lors qu'en le mangeant on trouve une chair grossiere, & fade, on juge que c'en est on de la seconde espece ; au lieu que quand cette chair est delicate, & a un certain relief qui lui convient, on peut dire pour lors, que c'est un Lapin de garenne.

Lapin roti, lorsqu'on veut faire rotir un Lapin on le pique de fins lardons, ou bien on le barde ou farde de lard on l'arrose de beurre en cuisant ; & sitot qu'il est cuit, on le met dans un plat, & on le sert avec une sauce à l'eau assaisonnée de sel, & de poivre blanc.

Lapin en ragout, ayez un Lapin, coupez le en quatre, lardez le de gros lard, passés le à la poële avec du lard fondu ; mettez le cuire dans une terrine ou casserolle avec du boüillon un verre de vin blanc, le tout assaisonné de poivre & de sel, joignés y de la farine frite avec de l'orange, & lorsque la cuisson en est faite, servés le pour etre mangé chaudement.

VENDANGES, les Bourgeois, ou quelque autre personne distinguée en vertu inspireront à monsieur le Curé de leur Parroisse de donner avis à son Prône avant les Vendanges qu'on y doit garder les instructions suivantes.

1°. Qu'on se comporte d'une maniere que Dieu soit glorifié par leurs travaux. 2°. qu'on ne chante & qu'on ne dise aucune parole mal-seante & deshonnête 3°. qu'on ne fasse point d'action qui soit scandaleuse 4°. que si on est obligé de coucher ceux qui font vendange, s'ils sont de different sexe ; ne pourront coucher dans un même endroit, quand même un homme diroit avoir sa femme, il sera obligé de coucher avec ceux de son sexe comme les hommes ou garçons avec les hommes & les filles ou femmes avec les femmes, 5°. On fera la priere matin & soir, comme devant & aprés les repas 6°. que s'il vient à pleuvoir, ou qu'il arrive les matins quelques grands broüillars, auquel tems, on ne peut pas travailler, car autrement le vin perdroit sa force, en ce temps là on sera obligé d'entendre quelque lecture, si on ne leur fait dire le chapelet, enfin si quelqu'un ne veut pas se soumettre à ces choses, ils peuvent prendre parti ailleurs comme aussi si quelqu'un vient à scandaliser les autres ou tomber dans quelque faute notable on les congediera aprés les avoir payés au prorata du temps qu'il auront travaillé.

Pour

Pour les Vendanges. Les regles les plus certaines qu'on puisse établir pour faire vendange, est lorsque les Raisins sont meurs, ce qui arrive quelque fois en Septembre, & quelquefois seulement en Octobre, & suivant les païs & les climats où les vignes sont situées.

Pour juger sûrement qu'un raisin est parvenu à sa juste maturité, nous avons d'abord besoin de l'œil, qui voyant qu'il a la couleur qui lui est naturelle, soit rouge, noire, ou blanche, fait dire que ce raisin est meur; & le gout en decide aussi, quand l'eau en est douce, & d'un sucre d'un fin relief.

Aprés que par ces marques que je viens de dire, on a connu la maturité parfaite du Raisin, on se met en disposition de l'aller cueillir, & l'on choisit pour cet ouvrage, si le tems le permet, de beaux jours; mais si l'automne est si dereglée qu'il ne nous donne que de frequentes humidités, il ne faut pas pour cela laisser de faire la recolte des Raisins du mieux qu'on peut.

Il arrive quelque fois dans le tems des Vendanges, quoi qu'elles soient belles; que le matin lors qu'on est aux vignes, il s'éleve des brouillards épais, qui venant à tomber, humectent considerablement les raisins; pour lors attendez que le soleil ait paru pour en secher toute cette eau, car cette grande humidité mêlée avec le raisin dans le tonneau, ne sçauroit que diminuer la bonté du vin.

La coûtume est dans des pays, de cueillir les raisins noirs separément d'avec les blancs, afin de faire le vin de même, & en d'autres on méle les uns & les autres: ou bien il se peut qu'en une piece de vigne, on mêlera tout une année, & que dans une autre on fera une séparation de ces raisins.

Ceux qui se piquent de faire du bon vin, se donnent bien de garde de mêler les bons raisins avec ceux qui sont de peu de valeur, & ont toûjours soin de recommander qu'on en separe les especes pour les mettre à part, afin d'en faire du vin commun pour la boisson des Domestiques.

Ils observent encore, sur tout dans les années de chaleur, lorsque les raisins qu'on cueille, sont noirs la plûpart, & par consequent destinez pour faire du vin rouge; ils observent, dis je, si-tôt que les raisins, hottée à hottée, sont mis dans le tonneau qui est au pied de la vigne, de le fouler, puis avec les mains d'en ôter le plus de grape qu'ils peuvent. On ne sçauroit dire combien cette petite façon contribuë à la qualité du vin, qui doit un peu rester dans la cuve pour prendre couleur.

Chaque pays, dit l'ancien proverbe, chaque guise: dans l'un on foule la vendange dans les vaisseaux qu'on porte aux vignes, avant que de charier à la maison, & dans l'autre on en fait le transport sans l'écraser: & il est aussi d'autres endroits où l'une & l'autre methode se pratiquent.

VENDANGES, *Pour avoir d'amples Vendanges, Porta en donne le secret.* Il estime même que son secret est incomparable pour les plantes legumineuses; voici comme il en parle, Cette affaire, dit-il, est d'une utilité immense, d'un boisseau de bled il en viendra plus de cent boisseaux; il faut pourtant observer que le succés ne seroit pas si grand, si l'année, le Ciel, la terre, & les saisons étoient dans un derangement si grand, que toute la nature en eut à souffrir. Cependant la recolte sera toûjours belle quoique plus petite que je n'ai dit; mais si le tems étoit favorable, un boisseau certainement en portoit 150. Cela ne doit point paroître un paradoxe, si on se souvient que le Gouverneur du Fihacium, Region de l'Affrique envoya à Neron une Touffe de bled, de 440. Tuyaux qui étoient venus tous d'un seul grain. Il est certain que la plûpart des laboureurs n'entendent rien dans leur profession, c'est la raison pourquoi on ne fait pas en ce Païs-cy de bonnes recoltes, voici comme il faut s'y prendre, pour tirer de nos terres des moissons dignes de nos Travaux & qui repondent à nos vœux,

Procedé, il faut conduire l'épouse à l'époux on ne la doit pas choisir d'enhaut, ni d'en bas, mais du milieu. Celles qu'on prend ailleurs n'ont point de force. On la separe par le bain: & l'ayant parfumée d'essence & nourrie de graisse de vieilles chevres on l'associe à Vulcain & à Bacchus, on lui chauffe un lit mou pour la bien coucher. Car c'est par la chaleur vivifiante qu'ils commencent à s'unir avec affection; & qu'ils s'attachent & se lient par de tendres embrassémens. La semence ainsi animée produira une posterité puissante & nombreuse. Il faut que la Lune y preside par sa seconde lumiere. Car ce qui est fertile, communique la fertilité. Il ne reste qu'à avertir qu'il faut à Bacchus une femme qui n'a pas perdu ses cheveux, parce qu'une femme dont la tête est ainsi dépoüillée de son ornement, est méprisée par son mari; Elle n'auroit pas non plus de quoi se defaire des choses nuisibles. C'est assés seulement qu'elle n'ait point de cheveux frisés, étant ainsi moins parée, elle plaira davantage à son Epoux.

On Auroit besoin d'un Commentaire pour entendre cela. Je ne sçais d'où vient que Porta qui par tout s'applique à se faire entendre, affecte ici d'être obscur. Cette longue allegorie du mari & de la femme paroit là fort mal placée. Ce que j'entrevois ladedans c'est nôtre seconde multiplication, il faut choisir les grains de blez du milieu de l'Epi. Ceux qui surnagent sur la surface de la liqueur de la multiplication, ne sont pas bons à semer. Il y entre des choses grasses des cendres figurées par vulcain le Dieu du feu, il y faut un peu d'eau de vie ou du vin signifié par Bacchus. On doit aussi preparer la terre. On seme en pleine lune du bled de l'année sortant de l'épi, je n'en sçai pas davantage, quelqu'un plus habile & plus versé dans ce stile Enigmatique des Chimistes nous en donnera la clef.

VENEUR. Mot general qui vent dire Chasseur de certaines bêtes comme de Cerfs, de Chevreüils, & de Loups, dans tout ce livre, j'ai cherché l'utile, la chasse des Loups est assurément tres-utile & l'une des plus belles chasses de toutes les autres, soit en ce que les jeûnes Princes & grands Seigneurs, même les Gentils-hommes se peuvent eux & leurs Chevaux exercer en la dite chasse, afin que puis aprés, ils en soient plus adroits qu'aussi par cette chasse on délivre le païs de telles bêtes pernicieuses; qui, entre autres mille incommoditez, ravissent aux Rois & Princes les faons des bêtes fauves, biches & Cerfs, & les petits cochons sous la Laye, les chevaux, mêmes aux haras, la belle jument pleine ou bien quelque beau poulain; & aux pauvres gens leurs vaches, moutons, & menu bestail: & qui plus est, les jeunes enfans, & bien souvent les grands

De la chasse du Loup. Le Loup est un anima

auquel on ne sçaura trop souvent donner la chasse, par raport au desordre qu'il cause non-seulement aux bêtes domestiques; mais encore à celles qui sont sauvages, le tems de son rut est le mois de Fevrier, & sa chaleur dure dix ou douze jours.

Lors que la Louve est en chaleur, elle lasse pendant cinq ou six jours les Loups qui la suivent, & comme ils dorment, elle reveille celui qui lui convient le mieux, & qui est celui qui d'ordinaire est le plus laid, qui aprés, a toûjours pour fort d'être devoré des autres, d'où l'on dit en proverbe, que jamais loup ne vit son pere.

Des Lieux ou l'on doit quêter les Loups par raport aux saisons. Comme les mangeures sont les connoissances qu'on prend des bêtes noires, celle du Loup le fait aussi connoître aux chiens, suivant la nature, dont elles sont par raport à toutes les saisons.

Pour suivre ici un ordre qui ne soit point confus, je dirai les lieux où l'on doit chasser le loup dans toutes les saisons, si c'est dans les mois de Fevrier, Mars, ou Avril, on sçaura que les loups abandonnent tout à fait les grands païs, pour se refugier dans les buissons qu'ils choisissent pour cela fort épais, ou bien dans des Carrieres ou les Louves viennent souvent en ce tems mettre bas leur Louveteaux.

Depuis le commencement du mois de Mai jusqu'au quinze, cette chasse change de nature: ce qui la tient en suspens pendant ce jour-là qu'on apelle la muë du Loup, à cause des bleds qui commencent à être grands, ce qui fait que les Levriers n'y peuvent voir ces animaux, qui pour lors sont toûjours sur pied.

Pour le mois de Juin, Juillet & Aoust, on laisse ces bêtes carnassieres en repos, non par une consideration autre que celle qu'on ne sçauroit les detourner en cette saison, à cause que les bleds sont trop grands, & qu'à cause de cela il est impossible de les ateindre avec les chiens.

La muë du loup les ayant garantis de la fureur des Chasseurs pendant trois mois & demi, on commence à la relever dés le premier jour de Septembre qui est la saison de le chasser la plus favorable.

On se sert des chiens courans & des levriers pour chasser les loups, & ils ne sont jamais guere en haleine, qu'ils n'ayent chassé deux ou trois fois & le lieu de les rencontrer en ce tems, est pour l'ordinaire dans quelque buisson, où ils ne demeurent pas long-tems, firôt qu'ils ont été chassés une fois; mais où il est aisé de les trouver d'abord, pour peu qu'on en aye connoissance.

L'épouvante que les Loups prenent de cette premiere chasse, les oblige souvent de se retirer ou sur la queüe de quelque étang où ils verront beaucoup de joncs, ou bien ils vont avec leurs petits dans quelque marais, on leur peut courir aprés les y avoir détourné, ce qui ne se fait pas sans peines & enfin, pendant les mois d'Octobre, Novembre & Decembre, je dirai qu'on peut aller guêter les loups aux mêmes endroits qu'on le fait aux mois de Septembre.

De la chasse des Loups. Comme pour réüssir dans une entreprise, il est toûjours bon d'user de precaution, je declare que la chasse du loup en demande, qui lui sont essentielles, & sans lesquelles difficilement on en vient à bout: car premierement, le soir, veille qu'on doit aller à la chasse du oup, il faut avoir une provision de carnage de quelque Cheval mort ou autre animal qu'on met dans un gueret en deux ou trois endroits éloignés les uns des autres d'une portée de pistolet, cela fait, un homme prend toute la tripaille dont il fait une traînée le long des buissons, & qu'il tient atachée, non pas avec aucun cordage; car les cordages ont de l'antipatie avec les loups, mais avec toute autre ligature; & comme cette chair de cheval n'est mise que pour atirer les loups, crainte que les loups ne s'y jetant trop tôt, n'en eussent fait de trop bonne heure la curée, ce qui leur donneroit le tems de gagner païs, & de rendre par ce moyen toutes les precautions inutiles.

On doit observer, si l'on peut de ne point faire des traînées loin des lieux ou il y ait de l'eau, afin que les loups, pour étancher leur soif, ne soient point obligez de s'écarter.

Comme il faut quêter le Loup. Les precautions que je viens de dire, étant prises, il faut se lever de grand matin pour arriver au carnage dés la pointe du jour, y étant arrivé, on prend son limier qu'on tient de court, & qu'on approche de la Charogne qui donne des marques infaillibles que les loups y sont venus manger.

Lors qu'elle est entraînée en un autre lieu que celui où on l'avoit mise, & si c'est dans une terre labourée, il sera pour lors aisé d'en connoitre les voyes, pour peu qu'on lâche le limier dessus.

Lors qu'on est arrivé prés du bois, ou prés des buissons où l'on croit que les loups sont dans leur fort, on tiendra son limier de court, s'il fait du bruit en lui faisant tenir toutes les voyes qui peuvent abourir au lieux ou les loups sont retirés, & lorsque ce limier en trouvera au rembuchement on l'empêchera d'entrer plus avant, crainte des inconveniens qui en peuvent arrivet.

Ce rembuchement découvert, on doit mettre à l'entrée du bois une brisée par terre, & une autre atachée à quelque branche d'arbre, puis faire son enceinte, & prendre les devans en quelque grand chemin, ou dans quelque vallon.

Il arrive quelquefois en chassant qu'on reconnoît que le loup à passé; cela étant, on ne fait point de bruit, & poursuivant la proye fort leotement, on brise comme j'ai dit cy-dessus, pour aller encore prendre les devants en d'autres endroits qui se soient plus avancés.

Si l'on remarque qu'il ne soit pas passé, il est une preference pour lors à donner aux lieux où on étoit plûtôt chasser le loup & l'on voit un côteau exposé au midi ou au soleil levant, plein d'herbes ou de mousse, c'est ce lieu qu'on doit choisir pour cette chasse; car les loups y demeurent ordinairement, il n'y a qu'en été qu'ils se retirent dans les taillis ou dans les hautes futayes, ou on les quête comme je viens de dire.

Lorsqu'on est en quête, il faut regarder, s'il n'y a point passé quelque loup, ce qu'on reconoît aisément par les traits qui seront imprimés sur la terre, lors qu'il a plu; & l'on doit remarquer si ces traces ou pas qu'on apperçoit, rendent droit au bois ou à quelque buisson & si cela est, on ne manquera pas de s'y aller quêter, & pour lors le limier trouvera à coup sûr le rembuchement d'un ou de plusieurs de ces animaux, tandis qu'on n'oubliera point de briser, de faire les cernes & de prendre les devants.

De la maniere de forcer les loups avec chiens courans. Si les chiens courans sçavent l'art de for-

cer, un cerf, ils ne sont pas moins d'instinct à en faire la même chose au loup, & voici commenc chacun étant assemblé au lieu destiné pour la chasse, il faut porter les levriers sur les butes & mettre les chiens courans par bandes, observant toûjours que ce sont les meilleurs & les plus vifs; & l'on remarquera qu'il est bon de relayer les chiens de tems, en tems afin que les premiers donnés reprennent aisément haleine, & se reposent: tandis que les chiens courent, il faut les animer de la voix & du son du cor, car cela fait qu'ils vont plus vîte, & qu'ils sont plus hardis à poursuivre leur ennemi mortel. On force un loup, & sur tout lorsqu'il est vieux, en le faisant rentrer dans le bois, lorsqu'il se presente aux yeux, & qu'il cherche les moyens d'en sortir; car pour lors se voyant pressé, il ne fait plus que courir çà & là, ce qui fait que ne s'écartant pas, les chiens sçavent l'atteindre bien-tôt, quand principalement on soigne de lui en donner des frais qui le chassent à pleine vûe.

Si le jour qu'on chasse un loup dans un buisson, cet animal a eu les ruses de se sauver, on peut le lendemain y revenir, on l'y retrouvera encore, mais aprés, non; il n'est pas toûjours necessaire de limier pour donner la chasse au loup, puisqu'on le peut faire sans eux: & pour y reüssir, voici comme on s'y prend.

Toutes choses, comme cy-dessus observées à l'égard de la charogne & lorsqu'on est arrivé au bois à l'heure que j'ay dit, & avoir remarqué par les traces du loup, qu'il y est surement rembuché, on prend quatre chiens courans des meilleurs, avec lesquels on vient au rembuchement, pour leur y faire prendre le sentiment de la bête; & sitôt qu'on remarque qu'ils s'animent, on en decouple deux des plus sûrs à courir le loup, & d'abord qu'on les entend aboyer, on lâche les autres incontinent, qu'on suit de plus prés qu'on peut, afin de les animer par le son du cor & en leur criant harlou, harlou, harlou, & n'oubliant point de les relayer.

On prend encore le loup avec les levriers, en observant au bois par où ils ont coûtume de se rembucher, & sortir pour aller quêter leur vie, le vent pour cela est encore necessaire d'être observé, de telle sorte qu'ils viennent du bois; car s'il lui étoit opposé, les loups par le sentiment qu'ils auroient des chiens, ne sortiroient jamais du bois, à moins que ce soit un loup, & qu'on ne porte ses levriers fort éloignés du lieu d'où il faut qu'il sorte, ainsi que les chiens courans, les Levriers doivent être relayez: c'est pourquoi il est necessaire d'en avoir plusieurs laisses, tant de grands que de legers à la course; qu'on observera de lâcher en queuë de toutes ces laisses, il y en aura trois, dont deux seront vis-à-vis l'un de l'autre pour être lâchez en flanc; autrement il est inutile de le faire, si l'on attend plus tard: & lorsqu'on ne manque point ainsi son coup, on est sûr d'embarasser le loup, tout de même que quand les autres laisses sont lâchées à tems, car cet animal rarement en échape: & à l'égard de celui qui tient ses limiers dans le fond de la course, il faut qu'il sorte de sa bute sa laisse à la main, & qu'il vienne au devant de lui, pour la lui donner en tête; & cette laisse sera toûjours composée des chiens qui auront le plus de courage. Pour réüssir encore dans cette maniere de chasser le loup, on doit prendre garde en se postant, de faire en sorte que ceux qui tiennent les laisses soient à couvert eux & leurs chiens, & se tiennent un genoux en terre; de plus, que lorsque le loup est atteint des levriers, il faut courir vîte à lui, pour lui mettre un pieu dans la gueule, crainte qu'il ne blesse les levriers, ce qui souvent leur fait courir risque de leur vie; & se donner bien de garde de les laisser long-tems acharnez aprés leur proye; cela executé, on les retire, pour aller chacun avec sa laisse se porter une seconde fois, pour chasser les autres loups qui seront restez dans le bois au cas qu'il y en ait.

Il y a d'autres manieres de prendre les loups.

Six moyens pour prendre les loups. Voyez page 48. & les suivantes de la partie 5. du premier tome.

De la chasse du Chevreuil. Le chevreüil entre en amour au mois d'octobre, ce qui leur dure seulement quinze jours avec une chevrelle; & le naturel de ces animaux est de demeurer ensemble jusqu'à ce que la femelle vëüille mettre bas son faon, car pour lors elle s'éloigne du mâle, qui ne manqueroit pas de le tuer, si elle restoit proche de lui; mais lorsque son petit est devenu grand, & en état de pouvoir accompagner les grands chevreüils, pour lors la Chevrelle recherche son mâle, & se tient en harde avec lui tant qu'on les tuë l'un où l'autre; les chevreüils font pour l'ordinaire leur viandis pendant le printems, dans les bleds, lors qu'ils commencent à pousser; ce qui fait ainsi que les cerfs le retirent, aprés dans les buissons, où on les doit quêter pour lors.

Pendant l'été ils vont aux gaignages dans les bleds, dans les avoines où ils restent encore en automne, si l'on n'a soin de les en chasser, pour les obliger d'aller faire leur viandis dans les taillis, où il vont aussi quelque fois de leur plein gré.

Lorsque l'hiver est venu, ces animaux se retirent dans le fond des forêts, où ils font leurs nuits, & leurs viandis, sur tout prés des fontaines où il y a toûjours quelques herbes vertes, & qui font les lieux où avec le limier on doit les aller quêter.

A l'égard des termes dont il faut se servir tant pour sonner du Cor que pour parler aux chiens.

Ce sont les mêmes que ceux dont un use, lors qu'on chasse le cerf, & lors qu'on veut detourner un chevreüil, on agit aussi de la même maniere à l'égard du limier, car c'est tout un: il n'y a que le tems de le detourner qui est diferent en ce qu'on ne lance jamais le matin un cerf, au lieu que le chevreüil se lance toutes les fois que l'occasion se rencontre, à cause que ces animaux se retirent de bonne heure pour aller aux taillis touffus, afin d'y faire leur nuit.

J'ai déja dit que le bruit de beaucoups de chiens étoit meilleur pour lancer un chevreüil, que celui d'un seul limier & j'en avertis encore, joint à ce que cette quantité de chiens se lancent avec plus de vitesse.

Avant qu'on decouple le levrier, il faut toûjours que ce soit ceux en qui l'on a le plus de confiance & qu'on croit les plus sages, afin qu'ils prenent le chevreüil en tête, afin d'être maîtres de la route, & tourner, lorsqu'il tournera; & pour animer les chiens, on leur crie bellement *vel si allé*, ce qui les oblige de donner dans la voye: & lors qu'aprés les avoir decouplez, on les revoit, il faut leur dire *vol ci allé* jusqu'à ce qu'il soit lancée; aprés quoi on crie *voleclest*, quand on en revoit des suites, observant aussi pour lors de sonner du gros ton par mots entrecoupez,

& c'est ce qui acheve d'animer les Chiens & si le chevreüil prend ses voyes du côté de quelque riviére ou de quelque étang, il faut observer ce que j'ai dit du cerf par raport à cette occasion, en prenant de grands devants pour les trouver quand il voudra en sortir; & si le bonheur veut qu'il soit pris, il faut pour lors sonner la mort, & faire la curée tout comme au cerf.

Parmi les autres chasses d'un Veneur, celle du cerf est toute noble, il doit sçavoir que les cerfs changent quatre fois de demeure dans l'année, qu'en Janvier, Fevrier, & Mars, on doit le chercher dans le fond des forêts, où l'on en prend connoissance à cause de leur viandis qu'ils y font quelque fois aussi en ce tems il se retirent prés des fontaines & des ruisseaux pour y brouter le cresson qu'ils y trouvent soit en Avril, Mai, & Juin les cerfs courent au büisson pour viander ou bien sur les bords des forêts où sont les meilleurs gaignages, à cause des bleds, & autres legumes qui croisent dans leschamps, & l'on tient que dans cette saison ils sont plus faciles à rencontrer à cause, dit-on, qu'ils ne quitent jamais les buissons où ils trouvent à manger, qu'on ne les oblige de se retirer.

Pendant les Mois de Juillet, d'Aoust, & Septembre un piqueur qui sçait son métier ne va point pour l'ordinaire chercher le cerf ailleurs qu'au bois, d'où pour lors il ne s'écarte que rarement à cause de la venaison dont il est rempli & des viandes dont il est pleinement rassasié.

Pour ce qui regarde les trois derniers mois de l'année qui sont Octobre, Novembre, & Decembre, je dirai, que les cerfs étant en rut, depuis le mois de Septembre, jusque à celui d'Octobre il faut dans ce tems les aller chercher dans le fond des forêts où ils sont avec les biches & commencer la chasse sur les huit à neuf heures du matin, & c'est par ce moyen que pendant le rut, on donne les cerfs au chien, lors qu'ils ont quitté les biches mais durant les mois de Novembre & Decembre on doit sçavoir que les cerfs allant chercher du gland ou autre fruit sauvage, se retirent pour lors ordinairement dans les futailles, où il faut les aller chercher observant toûjours d'aller prendre les devants des grands forts qui sont les plus fourrez & où ils se mettent pour se garanrir des grands froids.

La connoissance du pied du cerf. Aprés avoir enseigné les lieux où l'on doit pendant toute l'année aller chercher le cerf, il est bon de parler des connoissances qu'un veneur doit avoir pour sçavoir connoître les vieux cerfs d'avec les jeunes, & pour cela je commencerai par les pieds.

C'est l'ordinaire des vieux cerfs d'avoir la sole du pied grande & de bonne largeur, le talon gros & large, & la comblerre ouverte, ils ont aussi la jambe large, les os gros, courts & non tranchants, la piece ronde & grosse, & ce que les vieux cerfs ont de particulier, est qu'ils ne font jamais aucune fausse demarche, au lieu que cela arrive souvent aux jeunes: de plus on distingue encore les vieux des jeunes par leur alleure, ceux-là n'avancent jamais le pied de derriere plus avant que celui de devant, il s'en faut toûjours plus de quatre doigts, au lieu que ceux-ci le passent toûjours.

Pieds de Biche. Quoi que le Cerf & la Biche soient pour ainsi dire d'une même nature, cependant leur pied est tout dissemblable, ayant le pied fort long, étroit, & creux, & le talon si petit qu'il n'y à point de cerf d'un an, qui n'en ait un aussi gros: de plus on reconnoit la biche au viandis, lorsque le long des brossailles qu'elle à brouté on voit les coupures rondes & pareilles à celle d'une vache, au lieu que le cerf succe le brout, & pour cela ne fait que le mâchillier.

Outre les instructions que je viens de donner, l'on pourroit encore se tromper au pied des vieux cerfs, si l'on ne consideroit les païs où ils sont: car dans ceux qui sont montueux & pleins de pierres, ils ont les pinces & les tranchants du pied tout usé, ne marchant dans ces endroits que du bout de la pince; au lien que dans les païs de sable leur pied paroît plus, à cause qu'ils s'apuyent plus du talon.

Des connoissances des fumées. Fumées en terme de chasseur signifie fiente des bêtes fauves; & l'on en remarque de trois sortes, sçavoir les fumées formées, les fumées en torchées, & les fumées en plateaux; les formées sont celles qui sont grosses, longues & noüées, ointes où dorées; & ils les rendent ainsi depuis la my-Juillet jusqu'à la fin de Aoust, celles qui sont torchées, se voyent pendant les mois de Juin & de Juillet, & sont toûjours molles, & enfin les fumées en plateaux, sont celles que les cerfs rendent au mois d'Avril & de Mai, & sont toûjours larges & grosses, & l'on juge par là que ces animaux sont de dix corps.

Des connoissances des portées. Il ne sufit pas de connoître les cerfs aux fumées, il est encore necessaire d'en juger par les portées; ce qui est aisé de faire pendant l'année à la reserve de quatre mois sçavoir Mars, Avril, Mai, & Juin, qui est le tems ordinaire de leur muë; & où ils ont la tête molette, lors donc que leur tête est un peu endurcie & que les cerfs ne craignent plus de la hurter contre les branches, pour lors l'on peut juger sur leur portée parce que en entrant dans les forêts, ils levent leur tête hardiment, en allant s'y rembucher, & cette marque se fait voir aux branches qui sont tournées, & versées des deux côtés, & quand l'on s'en aperçoit, on peut dire qu'un cerf à passé par là, puisque c'en est la veritable trace.

Ce n'est pas seulement dans les forêts qu'on juge des portées des cerfs, mais encore dans les endroits du bois qui sont clairs, ou ces animaux quelque fois levant la tête pour écoûter, froissent des branches à la hauteur de leur bois.

De la connoissance des alleures. On reconnoît le corsage d'un cerf par ses alleures qui sont longues ou courtes, & l'on juge par là aussi qu'il peut donner plus ou moins de rablature aux chiens & si l'on remarque que son pied soit long, c'est signe qu'il est grand, au lieu que s'il la rond, on juge qu'il n'a pas tant de force, & de là un habile piqueur tire un avantage pour les chiens

De la maniere de chercher les Cerfs aux gaignages. Les cerfs changent de viandis comme le Soleil fait de maison pendant l'année & autant de fois; & pour commencer par Ianvier qui est le premier de l'année, je dirai qu'on va en ce tems ordinairement chercher le cerf sur le bord des forêts à cause qu'ils vont viander dans les bleds, & jamais on ne les trouve seuls, étant toûjours trois ou quatre de compagnie laissent les hardes des autres bêtes fauves.

Comme le mois de Fevrier & de Mars est le tems, où ils jettent leurs têtes, c'est à dire, où ils müent, on sçaura que pour lors ils se separent les uns des autres, pour chercher châcun un endroit

commode pour refaire leurs têtes: & le viandis qu'ils prennent pour lors est les châtons de saules de coudriers, les bleds verts & les prés, ainsi l'on voit que pour les trouver, il faut cette saison les chercher dans ces sortes d'endroits on trouve les cerfs dans les petits taillis, lorsque les mois d'Avril & de Mai sont arrivez; & pour lors quittant rarement leurs buissons où ils demeurent toûjours jusqu'au rut, ils vont faire leurs viandis dans les pois, les vesses, les lentilles, & s'il y en a qui soient prés du lieu où il se reposent; Juin, Juillet & Aoust sont les mois où les cerfs, ainsi que tous les autres animaux, trouvent le plus à manger; c'est pourquoi quand on les veut quêter on ne s'amuse point d'aller au fond des bois, mais on va aux taillis où ils font leurs viandis, aussi bien que dans les grains generalement qui sont pour lors sur la terre; & c'est pour lors qu'ils sont en leur grande venaison, & qu'ils vont boire pour apaiser la soif que leur cause cette nourriture, il n'est rien où l'amour n'étende son empire; les brutes ainsi que l'homme ressentent son poovoir: c'est ce qui fait que lorsque les cerfs sont en rut, ils n'ont point de demeures certaines, & viandent pour lors où ils se trouvent: ce qui leur arrive pendant le mois de Septembre, & celui d'Octobre; c'est pourquoi on les quête poor lors où l'on peut.

A la sortie de leur rut, les cerfs vont aux bruyeres, & c'est là où il faut chercher: & comme je viens de dire que le rut les tient pendant les mois de Septembre & d'octobre, on peut juger que c'est en Novembre qu'on doit les quêter dans les bruyeres, qui sont les lieux où ils font leurs viandis, & où ils se couchent même, lors que la saison est temperée.

Comme l'hiver change la nature de face, les cerfs en cette saison changent de sentiment, ils se mettent en hardes, & se retirent dans le plus profond des forêts & dans les plus épais pour tâcher de se garantir des vents froids; & de frimats; & mangent les bois qu'ils peleut, ou bien la mousse qu'ils trouvent.

De la maniere de mener le Limier en quête. Sitôt qu'on est levé, il faut avec du vinaigre qu'on prend dans le creux de sa main, en frotter les nazeaux du limier, car cela contribue à lui donner un tres-bon sentiment. Cela fait, on part, mais non pas trop matin, à cause que les cerfs de repos, font pour l'ordinaire leur reüssui dans la taille, d'où ils seroient assés rusez de sortir, pour peu qu'ils vinssent à éventer le limier.

L'heure donc venuë, qu'on jugera de se mettre en quête, il ne faut point manquer de le faire; & pour lors prenant son limier devant soi, en doit regarder si le cerf va de bon tems, & s'il en fait rencontre d'un, donc on air lieu d'être content, ce qui se reconnoît à la façon de chasser du chien, qui tire lâchement à cause de la reposée qui lui fait oublier les voix; ou bien vigoureusement en se ressouvenant toûjours de celle qu'il doit tenir pour lancer sa proye.

Il y a deux choses, qui souvent trompent le piqueur, lors qu'il est en quête d'on cerf. La premiere, ce sont des certaines toiles d'araignées qu'ils trouvent dans les formes du pied de cerf, qui lui font juger, qu'il va de hautes erres, & point du tout: car le matin un cerf viendra de passer par un endroit, qu'aussi-tôt aprés ces toiles se forment dans les trous qu'il fait, & la seconde, est lors que ce piqueur voyant ses formes remplies d'eau claire, il conjecture qu'elles sont vieilles faites; il se trompe, sur tout lors que n'ayant pas égard à la nature du terroit qui est humide, il croit que cet eau, à cause qu'elle est claire, n'a pû remplir cette capacité qu'avec beaucoup de tems.

Tout Veneur qui trouve un cerf qui lui plaît, & tel que son limier le souhaite, doit le matin tenir son chien de court & non pas faire comme il y en a qui leur donnent toute la longueur du trait; & si-tôt qu'il a reconnu quel est son cerf, il doit, s'il peut, le rembucher, & le tendre au couvert sans aucun égard de forme du pied, des portées, ni des foulées.

Tout cela observé, le Veneur doit jetter ses brisées, comme il le jugera à propos & prendre aussi-tôt le devant, en faisant deux ou trois fois ces enceintes tandis que son limier est bien échauffé, l'une par les grandes voyes, afin de le secourir des yeux, & l'autre par le couvert, pour faire que son chien ait le sentiment meilleur.

Toutes ces precautions prises, s'il trouve le cerf hors de son enceinte, & qu'il croit l'avoir détourné, il faut qu'il retourne à sa brisée, & prendre le contre pied pour lever les fumées tant du relevé du soir que du matin, en examinant l'endroit où il a mangé, & pour déconvrir, ses ruses malicieuses, Car toutes celles qu'il sera devant les chiens qui le poursuivront seront en pareil endroit, & de même que celles qu'il avoir fait le matin, ce qui aide beaucoup à un piqueur de placer ses chiens avec avantage.

Il arrive quelque fois qu'un veneur trouve deux ou trois entrées, & autant de sorties, & pour lors il est de son art de choisir, celles qui sont de meilleur tems, & pour ne point manquer sa proye, de faire ses enceintes plus vastes, afin d'entrer dedans toutes les ruses & malices du cerf, qui embarrassent un piqueur qui ne peut démêler ses sorties ny ses entrées, entre sort, plusieurs fois la nuit dans son fort.

Cela fait, & voyant les ruses de la bête renfermées dans son enceinte, à la reserve d'une entrée par où il pourroit avoir passé en révenant des taillis ou gaignages, il doit pour lors lancer son chien sur le Cerf, & l'obliger, s'il est possible, de fausser jusque au fort, devant toûjours presumer que ses voyes l'emportrent, & par ce moyen on sçait l'art de le detourner.

Tout Veneur ne doit jamais pour detourner le Cerf fouler le fort en le lançant, non plus que de se trop fier à ses chiens, qui venant à le rencontrer, le brisent seulement à l'entrée du fort, & content de cela, ne fait point d'enceinte, ce qui est une maniere d'agir qui le trompe bien souvent.

Maniere de quêter aux gaignage, & voir le Cerf en vûe.

Les précautions que doit prendre un veneur, quêtant un Cerf aux gagnages, sont telles; qu premierement il faut que le soit veille du jour, qu'il doit aller en chasse, il regarde par quel endroit, il pourra le lendemain venir à bon vent, & observant de choisir pour cela un arbre sur lequel il puisse decouvrir de loin toutes les bêtes qui seront dans les tailles.

Ces precautions prises, il se levera le lendemain deux heures devant jour, & avant que d'arriver aux tailles, il laissera son chien dans quelque

maison prochaine, afin de s'en servir, s'il en trouve avoir de besoin.

Etant arrivé, & montant sur l'arbre remarqué il promenera sa veuë sur toute la taille, & si quelque Cerf qui lui plaît, se presente à ses yeux, il en observera la tête & ne bougera point de son poste qu'il ne le voie rembucher au fort, & lorsqu'il le verra couvert, il aura soin de remarquer l'endroit par ou il entre, & de le marquer par le moyen de quelque arbre, ou de quelque autre chose qu'il se mettra en idée.

Cela fait, & une bonne heure aprés qu'il sera descendu de son arbre, il prendra son chien & ira detourner le Cerf, observant de n'y point aller plus tôt, à cause que les Cerfs sont quelque fois leur essuy au bord du fort.

De la maniere de quêter aux petites couronnes des tailles.

Les ruses des Cerfs sont telles quelque fois qui aprés avoir été courus ils se recelent long tems sans sortir de leur fort, & mangent dans les tailles derobées qui sont dans le milieu des forts; & cela leur arrive plus communément dans les mois de May & Juin.

Cependant, en quelque temps que ce soit que le Cerf use de cette finesse, il ne sçauroit se receler plus de trois ou quatre jours, & lorsqu'on s'apperçoit de pareilles ruses, il faut à neuf heures du matin, & point auparavant, se transporter à ces endroits, à cause qu'ils sont leur ressuy en peu tard, afin de jouir de la chaleur du Soleil; & y étant arrivé, on doit sçavoir qu'il ne faut pas entrer bien avant dans le fort; & si tôt qu'on a reveu le pied on leve les fumées du Cerf, on se retire sans bruit en tenant son chien entre ses bras, & lors que on est éloigné, il faut contrefaire le berger, de peur de le faire lancer, & qu'il ne prenne le vent; une demy heure aprés quoy on récommence à faire son enceinte.

De la maniere de quêter aux gaignages.

Les Cerfs vont aux gaignages, lorsque quitant leur bois, ils vont manger dans les jardins, ou dans les champs, & pour lors quand on les y veut quêter, on se leve de bon matin pour les y trouver, autrement on manqueroit son coup, à cause des bestiaux qu'on sort dehors à l'aube du jour, & qui rompent les voyes par ou le Cerf a passé & en ôtent par ce moyen sa connoissance au veneur, & le sentiment aux chiens.

La maniere de quêter une seconde fois le Cerf

Toutes les fois qu'ont quête un Cerf on ne le prend pas toûjours, c'est ce qui fait qu'on est obligé de quêter une seconde fois, cela étant, voicy comme il s'y faut prendre.

Les veneurs poursuivant donc le Cerf, & ne le pouvant prendre ce même jour là, doivent observer des brisées dans les dernieres routes où ils ont quité leurs bêtes, afin d'y retourner quêter le lendemain dés la pointe du jour avec le limier, & tous les autres chiens destinez en cette prise.

Le matin qu'on doit retourner quêter le Cerf, étant arrivé, on tend aux dernieres voyes où les brisées ont été mises; & là se separant les uns des autres, celui des veneurs qui a les chiens d'un plus haut nez, tire sur le droit, & observant de faire marcher son limier sur les routes, il les retient de court, & pour les autres qui l'accompagnent, il ne manque point de prendre les devants, par les endroits qui sont frais, & qui sont ceux qui sont les plus avantageux pour le sentiment des chiens qu'ils conduisent & si par hazard l'un de ces veneurs passe les autres, il doit attendre pour se mettre aprés, à faire suivre son chien, en sonnant deux mots du cor pour apeller ses compagnons, & faire joindre la mute à ce son, tout le reste des chasseurs doivent accourir à celui qui le donne, & considerer tous, si c'est leur droit & si cela est, ils laisseront suivre le chien qui aura la meilleure envie de bien faire, tandis que le reste de la troupe prendra le devant, aprés s'être separé; & si par bonne fortune il se trouvoit en quelque demeure avantageuse, il faudroit assembler les chiens & & fauller au travers du fort: & s'il arrive dans ce même endroit à renouveler les voyes, il est de leur art de considerer, si ce n'est point du change: si c'est le droit de celui qui fuit, ce veneur d'abord doit sonner deux mots pour apeller tous ceux de sa suite, ce qui sert de signal au piqueur pour les avertir que le limier renouvelle les voyes, & qu'ainsi il prenne à eux, il arrive souvent, lors qu'un Cerf a été couru, qu'on trouve cinq à six reposées les unes auprés des autres; le Veneur ne doit point s'en étonner, ni prendre ces marques pour une harde de bêtes, s'il arrive tel Cerf pour lors fatigué, ne pouvant se tenir deboot, & étant obligé de manger étant couché.

De la maniere de quêter le Cerf aux hautes Futayes. Pour bien quêter aux hautes Futayes, il est necessaire de sçavoir deux choses, sçavoir la saison ou l'on est, & les demeures à l'égard de la saison, si c'est dans l'été où toutes sortes de mouches sont incomodes, il est inutile d'y aller quêter le Cerf, qui cherche alors pour s'en garantir, les petits forts qui sont prés des gaignages: & pour ce qui est des demeures, & comme il y a des forêts de plusieurs sortes, le veneur qui doit sçavoir son metier, doit pour lors faire ses enceintes plus où moins grandes que ses demeures le requeront, à cause que si on lance un Cerf dans les Futayes, il sera impossible de le detourner, ni d'en aprocher.

Comme c'est en vain qu'on veut donner des connoissances de quelque Art que ce soit, si l'on n'a soin, d'en aprendre les termes; j'ay crû que traittant des chasses, je devois décrire & expliquer ceux qui conviennent à la Venerie, afin que ceux qui liront ce Livre, ne trouvent rien à souhaiter dans cette matiere.

Lors qu'on parle des fientes des Cerfs, des Rangiers, des Cheurevils, des Dains, & enfin de toutes les bêtes vivantes de broût, on se sert du mot de fumée, au lieu que celles des bêtes qui mordent, s'apelle laisses, car, par exemple, on dit les laisses d'un Sanglier, & des autres animaux de cette sorte.

La fiente des Lievres se nomme crote, celle du Renard & des Teissons, fiente; & celle de la Loutre espraintes.

La maniere de manger à l'égard du Cerf, se dit viander & la nouriture qu'il prend, viandis; si le Cerf a fait son viandis en un tel endroit: au lieu que par raport aux bêtes mordantes, comme Sanglier, & autres, on se sert du mot de mangeures.

A l'égard des pieds, l'on dit les pieds, où les voyes d'un Cerf & autres bêtes broutantes, & les traces d'un Sanglier & autres animaux de cette espece qui mordent.

On dit gaignages, lors qu'on veut signifier des champs ou des jardins semés, ou de Bled, de Vesces & autres Legumes; le Cerf a fait cette nuit son viandis, ou bien a mangé dans les gaignages: lors qu'en terme de Venerie on parle des voyes, cela veut dire le grand chemin; ou si l'occasion demande qu'on se serve du mot de route, on entend les petits sentiers; le Cerf va la voye, ou bien le Cerf va la routte.

Quand un Veneur parle d'erres, il veut dire les aileures par où une bête va; & à l'égard des brisées, on doit entendre des morceaux de papiers qu'on attache sur les voyes d'une bête pour la mieux remarquer.

Tout Veneur en lançant un Cerf, ou autre pareille bête, doit crier à son chien voi-le cy, vay avant; mais lors que c'est un Sanglier, ou autres animaux de cette nature, & qui mordent, il doit parler en pluriel, & dire voi-les-cy, allez avant.

Ressuy, est un mot qu'on employe, lors que le Cerf moüillé de la Rosée, se couche en quelque endroit découvert pour se secher au Soleil; & lorsqu'on s'en apercoit, on dit voicy l'endroit ou le Cerf fait son ressuy, à l'égard des Sangliers & autres semblables, on dit bauges; le Sanglier a fait ses bauges en ce lieu.

Pelage, est un mot dont on use, lorsqu'on veut marquer la couleur des bêtes broutantes & des chiens, ce chien est d'un tel pelage, ce Cerf est d'un tel pelage, ainsi que corsage, veut dire un Cerf qui a la tête haute ou basse.

Si le Cerf que le Veneur a vû, avoit six cors d'un côté & sept de l'autre; & qu'on lui demandât, comme est le Cerf; il doit répondre qu'il est faux marqué: & suivant qu'elle lui aura paru a son extremité, il dira qu'il porte pomutes, trouchures, ou couranures: ou bien si on l'interroge, pour sçavoir s'il est vieux, il poutra dire, s'il l'est, qu'il l'a réconnu pour tel aux meules qui sont larges & fort pierreuses prés du sac, & teste de la tête, & aux andoüilliers qui sont gros.

Les ergots qui sont derriere le pied du Cerf & autres bêtes de cette nature, s'apellent pour l'ordinaire os; car on dit, voyez ou le Cerf a donné des os; & a l'égard du Sanglier, ces ergots se nomment gardes.

Bauges signifie le lieu ou les Sangliers se sont couchez, au lieu que par raport au Cerf, on se sert des mots de lits, posées, ou chambres: & si un Veneur voit une troupe de bêtes fauves, il faut qu'il dise qu'il à vû de hardes de bêtes; pour les Sangliers, on dit compagnies.

De la maniere de mettre les Relais. Pour bien entendre la maniere des mettre les Relais, deux points essentiels en ce cas, sont à considerer, sçavoir l'Hiver & le Prin-tems; l'Hiver, parce que les Cerfs ont la tête dure, & suivent à cause de cela les grands forts; & le Prin-tems, parce qu'ils l'ont ordinairement molle & en sang, ce qui les oblige de gagner les tailles où il ne sont pas sujets de se hurter.

Cela observé & le jour étant venu qu'on veut mettre des Relais on part devant jour & étant arrivés a l'endroit, on place les chiens au pied d'un arbre, se résouvenant pour lors, qu'il faut se tenir dans le silence.

Les personnes qui sont de relais, doivent aprés l'avoir mis en place, s'en éloigner de trois ou quatre cent pas du côté où se donnera la chasse, afin de n'avoir rien qui puisse empêcher d'entendre quelque chose, au cas que cela arrive, en y pretant attentivement l'oreille, ou bien de voir le Cerf mal-mêné, c'est à dire baissant la tête, ce qu'il fait, quand il ne voit personne; au lieu que, quand il apercoit quelqu'un, il la hausse, & par une ruse qui lui est naturelle, il fait des bonds pour donner à connoître qu'il a de la vigueur, en un mot, quand le piqueur s'écarte, c'est pour n'entendre aucun bruit.

Comme il faut forcer le Cerf. Quand on veut forcer un Cerf, il ne faut jamais l'entreprendre que toute la mute ne soit assemblée, pour les faire courir tous à la fois; cela étant, celui qui tient les chiens, doit leur faire suivre trois ou quatre pas le droit, puis en laisser aller un, & s'il remarque qu'il dresse, il pourra alors se determiner de découpler tous les autres, & de sonner pour les chiens: car s'il laissoit éloigner son relais, il seroit en danger de prendre le contre-pied, ce qui seroit pour lui un inconvenient fort grand.

Si le piqueur voyoit que le Cerf fut en harde, il faudroit qu'il piquât en tête pour essayer de le separer, & étant venu à bout de son dessein, il ne manqueroit point aussi-tôt de découbler les chiens pour les voyes: & comme il pourroit arriver que le relais de ce même piqueur fut placé sur le bord d'un étang & qu'il y vît venir le Cerf, il se tiendroit alors tranquille & s'il voyoit qu'il voulût se baigner, il le laisseroit faire, puis quand il seroit hors de l'eau, il prendroit son tems, aprés quoy il decoubleroit ses chiens comme je viens de dire, observant de ne les point abandonner & de sonner toûjours à leur trousse en mettant les brisées par tout, où il en verroit: que si les chiens prenent le change, & qu'ils s'écartent de leur droite voye, il lui fut plus aisé d'y retourner pour y quêter le Cerf une seconde fois.

Il arrive souvent qu'un piqueur gardant son relay, voit passer un Cerf des dits corps aprés lesquels il n'y a quelque fois que quatre ou cinq chiens; quelque fois aussi en cette conjecture il n'entend, ni les autres piqueurs, ni le son de leurs cors; que faire pour lors, sinon que d'examiner, si la bête est poursuivie vivement, & de quelle nature sont les chiens qui la chassent, s'ils sont bons, & qu'ils passent pour bien garder le change, le piqueur doit sonner pour les chiens le plus fortement qu'il pourra, afin d'apeller du secours & si par malheur personne ne venoit, il faut qu'il se mette aprés les chiens de la meute & qu'il decouble son relais en sonnant toûjours, & apelant du monde à son aide, tandis qu'il jettera des brisées par ou le Cerf passera, & sur ces voyes, mais au contraire, s'il voyoit que les chiens de la meute ny fussent pas & que la chasse fût trop éloignée de lui pour l'entendre, il doit se donner de garde de relayer, mais regarder seulement quel pays prend le Cerf, & le briser à la portée de la vüe pour aprés en faire le recit à la compagnie, lors qu'il l'aura rejointe à moins de lancer le Cerf.

De la maniere de lancer le Cerf & le donner aux chiens. Le Cerf étant detourné, comme je viens de dire, le Veneur doit prendre le limier & s'en aller à la brisée avec tous les piqueurs de la mute, qui ensemble remarqueront les connoissances du Cerf, pour ne pas tomber dans l'inconvenient d'être trompé au change.

Enfin, lors que tout le corps des chasseurs est rejoint, il doit s'écarter autour du buisson, pour voir si l'on peut, le Cerf au partir du lancé & le Veneur qui l'aura detourné voyant sa compagnie rejointe avec tous les chiens de la mute, observera de prendre les devants, & de fraper à routes, tandis que les autres qui sont aprés, lui crie, voyele icl, voyele-là en lançant ainsi le Cerf, il y a deux observations à faire; la premiere, de menager les chiens à la course, crainte qu'il ne s'échauffent trop à la brisée, ce qui les feroit peut être sortir des voïes & les empecheroit de prendre le droit, La seconde est que les chiens de la mute devant suivre les routes par où passent les Cerfs; il ne faut pas neanmoins qu'ils aprochent du limier de plus de soixante pas, Crainte que le Cerf ayant été rusé, il ne rompit les voyes, & que le limier n'eût pas assez d'espace pour retourner, afin d'en démeler les routes, & d'en pouvoir prendre le droit.

Le limier par fois, en faisant sa fuite, quitte les droites voyes, & lors qu'on le remarque, le Veneur doit prendre soin de le retirer, en hor-va, hor-va: afin que ses chiens retournent sur son droit: cela fait, & le limier étant redressé, ce même Veneur doit mettre un genoux en terre pour prendre connoissance du Cerf, soit par les pieds, par les portées, ou bien par d'autres marques: ce que voyant, & si elles lui plaisent il doit se mettre à crier fort haut voye le-ci aller, il dit vray, voici aller le Cerf, tone-valé, rotte-rotte, puis mettre une brisée dans cet endroit qui enseigne la route que tient le Cerf, & avant que la mutte fût trop éloignée de lui, il crieroit, aproche les chiens, ou il sonneroit deux mots en plaçant des brisées hautes & basses, pour reconnoître sa premiere, au cas qu'il en eût perdu la voye.

Cette voye retrouvée par l'instinct de son limier, & lors qu'il comence à aprocher du Cerf, le Veneur n'oubliera point de tenir son chien plus de court, crainte que s'il venoit à le lancer d'étroi, il ne s'emportât inconsiderement hors des routes, ce qui l'empecheroit d'en voir la reposée, ou les foules, pour en tirer par ce moyen des connoissances dont il a besoin.

Mais s'il entendoit qu'on lancât le Cerf, ou qu'il trouvât son lit, où sa reposée, il se retiendra de sonner si-tôt son chien, & se contentera de crier trois fois gare, & par cette maniere d'agir il aura du Cerf les connoissances certaines qu'il en cherche, en faisant suivre son chien jusque à ce qu'il en puisse remarquer aisement.

En se comportant ainsi, il peut trouver des fumées, & pour lors le Veneur doit les amasser, & les confrontant avec celle qu'on a aporté à l'assemblée, voir si elles sont pareilles; si cela est, tant mieux, & même le chien qui s'animera de plus en plus au sentiment qu'il en prendra, lui donnera à connoitre qu'elles seront telles qu'il desire; & toutes ces marques, lors qu'elles se rencontrent, font juger que le Cerf est lancé.

Un Veneur habile en son Art ne doit point sonner pour les chiens, lors qu'il voit qu'un Cerf part de sa reposée, mais crier gare, gare, aproche les chiens, observant de faire suivre son limier sur les routes environ de cinquante pas, & tout cela à cause qu'il y a des Cerfs si rusez qu'ils ne font que tourner au partir de leur lit, pour chercher le change; mais s'il s'aperçoit que le Cerf commence à dresser par les fuites, & qu'il en ait une certitude parfaite, il sonnera pour les chiens en criant tya hilland, & mettant son limier sur les fuites, & sur les voyes, & ne cessant point de sonner jusqu'à ce qu'il voye tous les chiens de la mute arrivés prés de lui, qu'il connoisse qu'il commence à dresser.

Toute la mute assemblée prenant le droit lit, doit sortir du fort & laissant son chien à la garde de quelqu'un, monter aussi-tôt à cheval, pour s'en aller toûjours au dessous du vent & à côté de la mute, afin de lever les defauts.

Il arrive quelque fois dans ces conjectures qu'un Cerf en tournoyant sur la mute, donne le change dans son fort; pour lors il faut rompre les chiens & les menacer, puis les accoupler en retournant prendre les dernieres roûtes ou chercher la reposée, n'oubliant point de fraper à route jusqu'à ce que ces chiens aient lancé leur Cerf une seconde fois.

De ce qu'un piqueur doit sçavoir pour prendre un Cerf à force. Il faut qu'un Veneur sache, s'il veut prendre un Cerf à force, qu'il y a une maniere de parler au chien, quand il chassera le Cerf, toute differente de celle qu'on doit observer lors qu'il poursuit un Sanglier ou autre bête noire; dans le premier cas on crie, & l'on sonne hautement, & d'un ton qui rejouit; & dans le second, on parle au chien rudement, on les excite par des cris furieux.

N'oubliant pas de faire ce que je viens de dire, on ne doit point, quand on lance un cerf, abandonner ses chiens de loin; mais au contraire il faut suivre leur menée sans s'écarter ni croiser, crainte de lancer le change, & afin de relever les defauts, n'aprochant de la mute que pour cette raison de plus de cinquante pas, sur tout lors qu'on vient de les decoupler, car si le cerf rusoit, que les chiens fussent pressez par les piqueurs il arriveroit pour lors un inconvenient, qui feroit que ces chiens perdroient leur voye ce qu'il faut prendre soin d'éviter; mais si le piqueur jugeoit que le cerf eût couru une heure ou davantage, & s'apercevoit qu'il eut pris le droit en s'éloignant de la mute pour la surpasser; il est du devoir de ce piqueur d'apuyer leurs chiens de plus prés en sonnant trois mots à châque fois.

Voici une maniere des ruses dont se servent naturelement les cerfs, & qui embarasse bien souvent les piqueurs les plus habiles & dont il n'est point hors de propos d'être instruit.

Le cerf, quand il est poursuivi des chiens, est assez rusé, bien souvent pour s'en derober & & leur donner l'échange de plusieurs manieres, alant pour cela cherché les bêtes à leur reposée ou étant arrivés, ils se couchent sur le ventre & laissent les chiens surpasser de beaucoup, observant en cette posture de placer ses quatre pieds dessous & de tenir son nez panché à terre, afin de ne point, par son haleine, éventer les chiens qui passant bien souvent à un pas prés de lui, n'en n'ont ni vent, ni connoissance; & il ne partira pas même de ce poste, deussent les piqueurs passer avec leurs chevaux.

Cela étant, & lors que les piqueurs s'en aperçoivent, il est de leur métier toûjours de mettre des brisées aux entrées des forts par où le cerf passera, afin que s'il donne l'échange, ils puissent aisément retourner chercher les routes & les brisées où il ne manqueront point de le relancer, pourveu qu'il ait avec eux le limier & de vieux chiens.

Dans

Dans la quête que ses vieux chiens font plus sagement que les jeunes, on entend par fois un chien sonner; cela étant & si-tôt qu'un piqueur entend, il doit courir à lui, pour voir si ce n'est point la proye dont il fait rencontre; si ce la est, il doit donner trois mots, puis crier bien haut, voi-le-ci aller, il dit vrai, voi-le-ci aller le cerf tandis que les autres menacent les chiens pour les obliger de venir à eux, & c'est alors que le cerf pourra être relancé.

Ce n'est pas de la maniere ci-dessus que le cerf sçait donner le change: car pour se dérober des chiens qui le poursuivent, il va de fort en fort, pour chercher les bêtes, afin de se mettre en hardes avec elles pour les obliger de fuir avec lui pendant plus d'une heure, puis s'il voit qu'il ait mal mené, il quitte pour lors sa compagnie, & fait sa ruse le long d'un grand chemin ou de quelque ruisseau, le long duquel il ira tant que ses forces lui pourront permettre, & lors qu'il se sentira éloigné des chiens il rusera pour se defaire d'eux en se mettant en la posture que j'ai dit ci-dessus, c'est pourquoi lors que les piqueurs remarqueront tout cela, ils se serviront de leurs vieux chiens & se tenant prés d'eux, ils briseront par tout, où il se presentera un cerf à leur veüe.

Le cerf aussi abandonne quelque fois le change, ce qui se reconnoît lorsque les chiens tombent en défaut, se separent en deux où trois mutes: pour lors les piqueurs ne se fiant toûjours que sur leurs vieux chiens, doivent aller à eux, & regarder en terre, pour voir s'ils ne remarqueront rien de ce qu'ils cherchent & s'ils reconnoissent qu'oüi ils ne doivent point manquer de briser en sonnant du cor & criant, voi-le-ci fuyant, il dit vrai. Par fois un cerf passe par des endroits qui ont été brûlez, ce qui ôte presque aux chiens tous les sentimens; & pour lors observant de quel côté il a la tête tournée, les piqueurs doivent pousser leurs chiens, & leur faire faire leur quete une seconde fois parlant à eux.

Les chiens sont quelque fois sujets à être hors de haleine, & pour lors on ne doit point les presser mais au contraire, il faut les rejoüir: & s'il arrive que la fatigue les empêche de chasser comme ils doivent, on se determine de jetter des brisées aux dernieres voix qu'on a vûës & de conduire les chiens dans un Village pour leur faire prendre du rafraichissement avec de l'eau & du pain.

Tout cerf fatigué & mal-mené a toûjours coûtume de chercher l'eau pour se mettre dedans; & pour lors y rusant comme ailleurs les piqueurs doivent briser sur le bord de cette eau regardant de quel côté le cerf à la tête tournée, ce qui se peut voir par les fuites, & par le moyen des chiens qui se jettant dans l'eau pour nager, & peuvent en prendre le sentiment au jonc, ou herbes qui y sont, sitôt qu'on remarque que ces chiens ont senti leur proye, il faut les apeller, crainte que l'eau ne les gâte en les refroidissant.

Au reste pour lors, si l'on veut les chasser, il faut regarder dans l'eau, si on ne l'y verra point nager, s'il n'y est pas, on doit mettre les chiens en quête à vingt ou trente pas éloigné de la riviere, & non pas sur le bord.

Le cerf est quelquefois si rusé qu'il se cache dans l'eau de telle maniere que n'y pouvant pas l'y voir, les chiens bien-souvent le passent sans en pouvoir prendre aucun sentiment; ce que voyant; il ne manque point de se dérober d'eux & de s'en retourner par où il est entré.

Pour remedier à cet inconvenient, il faut toûjours qu'un piqueur ait l'œil sur l'eau, tandis que les autres feront faire une seconde fois la quête à leurs chiens à douze pas prés du bord, voilà ce que l'on peut en bref dire touchant la maniere de lancer le cerf, & de le donner au chien; voyons presentement comme il faut que les veneurs sonnent du cor & parlent aux chiens pour le cerf.

De la maniere de parler aux chiens pour le serf. Comme il est certains langages que les chiens entendent pour les cerfs, qu'ils ne comprendroient pas pour toute autre bête, il est bon de marquer ici ceux qui y sont propres, & dont un piqueur se doit servir, lors qu'il est en poursuite de quelqu'un; il y a le cor, dont il doit sçavoir sonner par raport aux occasions qui se presentent, & ce son étant essentiel à cette chasse, il faut qu'il s'y fasse instruire s'il ne le sçait pas.

A l'égard du parler, si le piqueur devance la mute & s'il voit le cerf, il doit sonner à veüe, à plusieurs fois, & en mots longs; & si en une pareille conjoncture il parle aux chiens, il faut qu'il crie plusieurs fois, *thya hillaut*, & jusqu'à ce qu'il voit les chiens prés de lui.

La mute étant arrivée, on la laisse passer, & puis on crie, passe le cerf, passe, plusieurs fois har, har.

De ce qu'il faut observer à la mort du Cerf. Un Cerf meurt dans l'eau ou sur terre; si c'est sur terre, on sçaura que dans le tems de son rut, il a la tête extrémement dangereuse, c'est pourquoi il s'en faut donner de garde; & pour le tuër il est toûjours mal aisé d'en venir a bout, si sa tête est fraye & brunie, en lieu plein & decouvert; au lieu que si c'est au long de haye ou dans quelque fort de bois, on en viendra facilement à bout, tandis que cet animal s'amuse aprés les chiens: & si par cas fortuit il arrive, que le cerf tournât la tête pour venir au piqueur, il n'auroit qu'à prendre une branche ou quelque feüillage, & le secouër rudement; alors, le cerf en prenant peur, ne manquera point de s'en retourner sans lui faire aucun mal.

Si c'est dans l'eau qu'il meure, il faudra l'y aller querir, ou en nageant, ou si l'eau est trop profonde, dans un bateau.

La maniere de fesser le cerf, & d'en faire la curée au chien. Aprés la mort du cerf on sonne ordinairement du cor pour assembler toute la compagnie, puis on commence la section par le ventre depuis la gorge jusqu'au dintier qu'on leve aussi-tôt, cela fait, on le prend par les pieds d'entre le devant, ou l'on incise la peau tout au tour de la jambe audessus de la jointûre & qu'on fend depuis l'incision jusqu'à la poitrine, observant d'en faire autant aux autres jambes, cela fait, on leve la langue, puis les deux nœuds qui se prenent entre le col & les épaules & ensuite les flancars, ces pieces levées on s'adresse à l'épaule droite, puis à la gauche de la hampe, puis au foulx toutes ces parties dechiquetées, on vuide le ventre qu'on netoye bien pour le mettre aprés à la fourchette; aprés cela on ouvre le cœur, on ôte l'os, on leve les nobles, puis les cuisses toutes ces parties levées on detache le fimier qui regne depuis le commencement du côté jusqu'au

bout de la queuë, en élargissant sur les euisses jusqu'aux jointures, laissant l'os corbin tout franc ; puis on dissèque le cou ; ensuite on enleve les côtés & les échines.

La curée des chiens. Il faut observer qu'on ne doit jamais defaira un cerf que toute la mutte des chiens ne soit presente ; & sur tout le limier auquel on donne le cœur, ou la tête ; & pour les chiens, leur partage dans cette depoüille est le col qu'on leur offre à manger tout chaud, car les curées plus fraiches faites sont meilleures que celles qui se font à la maison, de la maniere que voici, ayez du pain, coupez-la par morceaux mettez-le dans une poële avec du fromage, prenez du sang du cerf, arrosez le pain : cela fait prenez un grand pot de lait chaud, mêlez le tout ensemble & puis mettés-la curée dessus la nape & remplissez une poële d'eau fraiche pour les chiens près de la curée : cela fait, metez le forbus au bout d'une fourche & leur donnez à manger.

VENTRE. Le ventre duquel on entend parler, est celui qui renferme le peritoine, l'epiploon, les intestins, la matrice, la vessie, & d'autres parties. Quant au peritoine, c'est une membrane audessous de la peau fort déliée, qui toutefois est double, envelopant ce qui est contenu dans le ventre, & communique à chaque partie une tunique pour les maintenir dans leur naturelle situation.

L'Epiploon est aussi une double tunique que le vulgaire apelle coëfe, elle prend depuis le creux de l'estomach, & va s'étendre ensuite sur les boyaux pour les tenir chaudement & servir de soûtien aux rameaux de la veine porte.

A l'égard des intestins, ce sont des conduits qui servent à découler les ordures du corps, & à filtrer le chila, qui aprés est envoyé au foye par les veines mesetaïques. L'on divise les intestins en six, quoi qu'ils ne sont ensemble qu'une longueur, mais parce qu'ils ne sont pas tous d'une pareille grosseur, l'on en fait une difference qui est tres-necessaire à la connoissance de leurs maladies, il y a done trois menus intestins.

Le premier s'apelle duodenum qui veut dire long de douze doigts, il derive du ventricule.

Le second, jejunum, d'autant qu'il est toûjours vuide, & par consequent toûjours à jeun, c'est lui toutefois qui étant plus rempli de veines mesetaïques, en tire le chile, pour l'envoyer au foye.

Le troisiéme ileon à cause qu'il fait plusieurs tours comme en serpentant.

Des trois gros, le premier est nommé cæcum, qui veut dire borgne, n'ayant qu'un seul passage, pour servir d'entrée, & de sortie aux matieres.

Le second, colon, nom d'où derive le mot de colique, dans lequel s'endurcissent les excremens.

Le dernier rectum, parce qu'il va droit au fondement, où se rencontre un muscle apelé sphincter, qui empêche que rien ne se vuide sans necessité. Sous les entrailles il y a un amas de glandes, qui a quelque raport à une masse de chair qui sert d'apui, & d'oreiller à la veine porte, on l'apele pancreas.

Quant au mesentaire, c'est une double membrane qui tient tous les boyaux attachés ensemble, afin qu'ils ne sortent de leurs places, elle est remplie de veines, d'arteres, de nerfs, de graisse, & de glandes.

De la matrice, & autres parties contenuës dans le ventre, & sous le peritoine, l'on en traitera cy-aprés, voyons presentement à quelle maladie les intestins sont sujets.

Le flux de ventre. Le flux de ventre se distingue en lienterie, diarrhée, celiaque & dissenterie.

La lienterie se connoît par les matieres que l'on rend, dans lesquelles ce que l'on a mangé, est sans coction, & sans avoir changé de couleur.

L'usage des viandes gluantes & grasses, l'excez de melons, de concombres, de cerneaux, de noisettes nouvelles, & d'autres fruits causent la lienterie, comme aussi de boire à la glace, ou de l'eau de nege ou de souffrir le grand froid, ou de coucher en des lieux humides ; si elle ne vient que foiblesse, elle ne cause aucune douleur, mais sitôt que les matieres se rendent acres, elles écorchent & cuisent en passant, d'une maniere ou d'autre, elle ne doit pas être negligée, crainte qu'elle ne tourne en dissentarie, ou que l'on ne devienne hectique, la douleur de côté jointe à une difficulté de respirer en sont les avant coureurs.

Pour guerir la lienterie, l'on fera boire de l'eau ferrée, ou l'on éteindra un caillou dedans.

Durant quelques jours on fera prendre à jeun demie dragme d'encens, dans un peu de gros vin, ou de la gelée de groseilles avec trente-grains de Rubarbe à demie rôtie sur une pêle à feu ; où l'on mêlera dans un verre d'eau d'absinthe, une demie dragme de Mastic en poudre. Ou l'on fera pendant deux heures infuser dans un verre d'eau sur des cendres chaudes deux pincées d'absinthe, autant de menthe, & une dragme de canelle, aprés que l'infusion sera coulée, on y ajoutera un quarteron de sucre, étant mise sur le feu on la laissera cuire en sirop, duquel on en donnera deux cuillerées, soir & matin.

Sinon, prenez une gousse d'ail broyez-la, & la mêlez dans de la boüillie avec demie once d'huile d'amandes douces, ou d'huile d'Olive.

On pourra encore faire avaler demie once d'huile d'amandes, de pêches, ou l'on fera secher la peau qui est contenuë au dedans des gisiers de poules, laquelle étant pulverisée, on en donnera une dragme dans un verre de gros vin. Ou l'on trempera ses mains dans de l'eau chaude, se faisant en même-tems serrer les pieds avec un cordon jusqu'à souffrir de la douleur, sinon on se couchera sur le ventre : se Provoquer le vomissement est un remede tres-souverain, si dans ce flux il y survient des raports aigres, c'est un tres-bon signe.

La lienterie est causée quelque fois d'une tumeur, ou d'un ulcere au creux de l'estomac, qui est reconnuë à un pus, qui sort avec des matieres indigestes, à quoi on remediera en mêlant une once de casse dans un grand verre d'eau de plantain, qu'on donnera à jeun, pour l'ordinaire l'on fera user d'une ptisanne faite, avec des raisins, & du miel blanc, ajoûtant sur chaque pinte une cuillerée de vinaigre.

Pendant cinq ou six jours de suite les matins, à jeun, on fera avaler dans un verre de gros vin une dragme de prêle bien pulverisée, & l'on frotera l'estomach avec de l'huile de coings, ou d'huile de mastic.

Celle qui vient d'avoir souffert beaucoup de froid, ou d'avoir beu de l'eau de nege, ou à la glace, se guerira avec de la conserve de flamme,

ou des tablettes d'Iris de Florence, ou de racines d'Acorus, ou avec le Theriaque, ou l'on prendra pendant huit ou dix jours une once d'Assafœtida, en petites pilules.

Si l'accez de trop boire, ou de trop manger cause cette indisposition, il n'y aura qu'à faire abstinence, & user de gros vin avec un peu de Muscade, de Romarin, & du Sucre infusez ensemble, & en boire par intervale.

Il y a encore une autre lienterie qui succede à la dissenterie causée par des cicatrices, des ulceres aux intestins, ou les matieres que l'on jette, sont à demi cuites, avec lesquelles une partie du chile s'écoule, l'on traitera cette derniere avec les mêmes remedes qui au commencement sont ordonnez.

Dureté de Ventre guerie sans lavement. Quand on ne veut point prendre de lavement, & qu'on est dur du ventre, prenez un fiel de bœuf aprés en avoir ôté la peau de dessus, mettez dans on pot ce fiel de bœuf, remuez le bien, melez y aussi du vinaigre environ le quart, & un peu du sel, remuez bien le tout, trempez dans cette mixtion une plume d'oye qui n'a pas été taillée, on une broche qu'on met aux épaules de mouton, & metez la broche ou plume dans le fondement, & assurement dans peu on ira du ventre.

2° Ou prenez du beurre frais, broyez le bien avec du sel, & de graisse, avec une plume où broche comme ci-dessus & metez-la dans le fondement.

Pour desenfler le Ventre. Apliquez sur le nombril du malade une tanche vive, la tête en haut vers l'estomac, & la bandez bien ferme avec une serviette, de façon qu'elle demeure sur la dite partie, & l'y laissez vingt-quatre heures, jusqu'à ce qu'elle soit morte: en aprés enterrez-là dans le fumier, & vous verrez que l'enflure s'évacuëra.

V E R.

V E R D. *Pour faire du Verd bon pour écrire, & pour peindre.* Prenez verdet, & le détrempez seul en vinaigre, & le passez par un linge, & le broyez tres-bien sur le porphire, avec de l'eau claire, & y mettez en le broyant, un peu de miel, & le laissez bien secher; puis le broyerez derechef tres-bien avec eau gommée, & sera fait.

V E R G E *d'Or.*

Ital. *Virga aurea.*

Allem. *Guldinwundkraut.*

V E R G E *d'or.* Elle jette une tige ronde, lisse de deux coudées de hauteur: ses feüilles sont comme celles de l'Olivier, quoy que plus larges & lissées, dentelées legerement: à la cime des tiges elle produit des fleurs jaunes rangées en épy, qui étant flétries, tombent en papillotes.

L I E U. Elle est fort épaisse en France, en Allemagne, en Anglererre, & fleurit en Août.

P R O P. Les Chirurgiens Allemans la font boire à ceux qui ont des fistules ou des blessures interieures, avec bon succez; & l'apliquent aussi par dehors, prise en brevages ou clysterisée, elle resserre le ventre, sa decoction guerit les ulceres de la bouche, & raffermit les dents, gargarisée elle guerit toutes les maladies de la bouche, comme l'esquinance, & l'inflammation de la luette. Verge des bergers petite.

QUALITEZ. Sec. au a. d.

V E R G E *des bergers petites.* Cette plante est une espece de Dipsacus, qui est assez semblable au precedent sauvage, toutes fois il n'a pas la tige ainsi canelée ni si couverte d'épines; & a les feüilles foibles, & ses têtes beaucoup moindres, n'étant que de la grosseur d'une Olive, & qui sont remplies de petits filets; en sorte qu'elles ressemblent à des houpes de soye verte. Quelques-uns estiment que ce soit la plombage de pline, ce qui peut être avec raison.

Elle a une vertu fort astringente, & encore plus desicative, par laquelle, ainsi que la consoulde, elle conglutine les playes, ulceres & fistules, tant interieures qu'exterieures, arrête les fluxions, reprime les dissenteries, guerit les ulceres de la bouche, & ses inflammations, qui plus est, elle est fort singuliere pour faire uriner.

V E R J U S. *Pour garder du verjus de grains jusqu'à Pâques, aussi vermeil & frais que s'il étoit sur le sep.* Il faut cüeillir le verjus assez verd environ huit jours devant le temps qu'on a coûtume de le cüeillir, & que ce soit en beau Soleil & lors qu'il est sec, & non pourri, moisi, ou moite: puis l'arranger dans un petit baril, grape contre grape, fort doucement: puis étant plein renfoncer le dit baril, & l'emplir par le bondon de verjus vieux, comme de l'an precedent, & laisser le dit baril à la cave; quand on voudra en avoir, il faudra defoncer le baril, & il sera tres beau.

Compotes de verjus pelé. Prenés deux livres de verjus bien meur que vous pelerés, & par le bout en tirerés les pepins avec un petit bâton que vous ferés exprés, & vous le mettrés dans un plat ou terrine, & lors que vous l'aorés tout pelé vous prendrés une livre de sucre clarifié, ou sans clarifier, que vous ferés boüillir & cuire jusqu'à la plume, puis vous jetterés vôtre verjus épluché dedans, & l'acheverés sur le feu jusqu'à ce que le sirop soit en état, parce que le fruit diminuëra de la cuisson de vôtre sucre: prenés garde sur tout de ne point trop faire cuire le sirop, parce que le fruit noirciroit & bruleroit.

Les compotes de Muscat se font de même.

Pour exprimer de bon Verjus, on ne se sert ordinairement que de trois sortes de Raisins, sçavoir du Gouais, du Farineau, & du Bourdelas, autrement du Grey: il se plante, ou en Treille, on en Vigne dressée, observant pour lors seulement de les planter plus au large que les autres Raisins qui servent à faire du Vin à cause qu'ils poussent beaucoup plus de bois, & rendent par consequent davantage.

La culture qui convient au verjus, est pareille à celle des Vignes dont j'ay parlé: la taille est de même, & il n'y a que le temps de le cueillir qui differe de celui des autres Raisins bons à manger.

Lors que les Raisins propres à faire du verjus sont cueillis trop meurs, la liqueur n'en est pas si bonne pour s'en servir à l'usage auquel on la destine; & sujete à tourner en eau: & produit aussi un mauvais effet, lors que son fruit est coupé trop verd; ainsi il y a un milieu à choisir entre ces deux extremitez, que ceux qui ont coûtume d'en recüeillir, ont coûtume de connoître, plûtôt ou plûtard que les années permettent de s'acquitter de ce travail.

Quant à la maniere de le faire pour ceux qui en amassent des tonneaux pleins, c'est chez les

faiseurs d'huile où elle se pratique : & pour entretenir du verjus dans sa bonté, je ne sçay point d'autre secret que de le tenir toûjours bien bouché, d'aucuns y mettent du Sel, je crois que cela ne peut que lui faire du bien.

Pour faire l'eau de Verjus. Dans une pinte d'eau mettez y trois quarterons de verjus en grain, ou bien une livre s'il n'est pas beau, que vous écraserez auparavant dans un mortier, sans le piler pourtant, de peur que les pepins n'y donnent un mauvais goût : vous le jetterez ensuite dans l'eau, le manierez avec les mains, en passerez & ôterez le gros marc, & y mettrez un quarteron ou cinq onces de sucre, suivant l'aigreur du verjus : si-tôt que le sucre sera fondu, vous passerez le tout à la chausse jusqu'à ce qu'il soit clair comme de l'eau de roche : le ferez rafraichir & le donnerez à boire.

Pour confire le Verjus. Il faut prendre de beau verjus en grain, fendre le grain par le côté ou par le travers avec la pointe d'un petit coûteau, vous en ôterez le pepin le plus que vous pourrez : en épluchant vôtre verjus, vous le jetterez dans de l'eau fraiche à la quantité de quatre livres : puis vous aurez une poële à confitures ou un chaudron à moitié plein d'eau que vous ferez boüillir sur le feu, vous tirerez ensuite vôtre verjus de dedans l'eau fraîche, que vous mettrez égouter sur un tamis, puis vous le mettrez dans l'eau boüillante : mais il ne faut pas faire boüillir le verjus mais seulement le faire fremir, si-tôt que vôtre verjus est monté sur l'eau & qu'il nage, vous l'ôterez du feu, & vous le couvrirez d'un torchon ou serviette, & le laisserez refroidir, pendant que vous preparerez quatre livres de sucre que vous clarifierez, & le ferez cuire à la plume, puis vous mettrez égoutez le verjus sur un tamis, & le jetterez dans le sucre cuit à la plume, & le menerez à petit feu reglé jusqu'à ce qu'il prenne son verd : & aussi-tôt qu'il verdira, faites-y bon feu & l'achevez promptement, sans quoy il noirciroit : prenez garde de ne pas trop faire cuire le sirop, parce qu'il est sujet à se candir : si vous voulez le faire au sucre en poudre, faut éplucher vôtre verjus sans le jetter dans l'eau, le mettre dans une terrine pour n'en pas perdre le jus qui en sort en ôtant le pepin, puis vous aurez autant de livres de sucre en poudre, comme vous aurez de livres de verjus épluché, que vous jetterez dedans vôtre verjus sur un petit feu, afin qu'il ne fasse que fremir, & vôtre verjus deviendra verd & beau, & vous l'acheverez promptement, jusqu'à ce que vôtre sirop soit fair : & si vous voulez faire du verjus pelé, vous prendrez de beau verjus meur, vous le pelerez & en ôterez le pepin avec la pointe d'un petit bâton ou avec la pointe d'un petit coûteau, & le mettrez dans une terrine, afin que le suc ne se perde point, puis vous prendrez autant de livres de sucre comme de livres de fruit, que vous clarifierez & que vous ferez cuire à la plume, vous jetterez vôtre verjus dedans, le remuërez dans la poëls & le ferez boüillir tout doucement jusqu'à ce qu'il verdisse, & l'acheverez promptement, le laisserez un peu refroidir, & le mettrez dans des pots bien nets & bien secs.

Le verjus que vous prendrez pour confire, est celui que l'on apelle Bicanne ou Bourdelas, & du quel à Paris on fait le verjus, & que l'on pile aux pressoirs de sainte Oportune, du pont saint Michel, & autres endroits, lequel par sa grosseur & épaisseur de chair fait la plus belle, & agreable confiture.

Vous le choisirez, non trop mollasse, ou meur, mais dans sa beauté, avant que le goût s'adoucisse : vous le peserez égrené de sa rafle, & le fendrez par la moitié en long, ôtant tous les pepins s'il se peut, en le jettant dans l'eau claire, à mesure que le fendrez, puis vous le ferez parbouillir, mettant une petite pincée de sel, ou deux pincées de salpetre, pour lui conserver sa couleur verte : étant amorty seulement, vous le tirerez du feu, & le couvrirez de quelques linges, le laissant refroidir dans son eau, par aprés vous le tirerez de l'eau, l'égoûterez, & le mettrez dans le sucre en poudre, y ajoûtant un peu d'autre eau claire, pour fondre le sucre seulement : puis vous le confitez tout d'une cuite, car si vous le tiriez du feu pour l'y remettre, il perdroit beaucoup de sa couleur : étant cuit en bonne consistance, vous la retirerez du feu, le verserez dans quelque terrine, pour ne le laisser dans la poële chaude, qui detruiroit aussi beaucoup de sa couleur, & aprés vous le dresserez dans vos pots & Tasses, ainsi que les Cerises : il faut livre à livre de sucre & fruit, pour rendre vôtre verjus bien beau.

Il s'en confit aussi sans sucre, ou avec bien peu : mais c'est une confiture fort desagreable, qui dégoûte plûtôt les pauvres malades à qui l'on le donne, que de leur reveiller l'apetit.

Si vous voulez, vous ferez de la gelée de verjus, y adjoûtant de jus de peaux de Pommes de Reinette ou Capendu, pour lui donner quelque liaison, ou bien de la Gomme de pepins de Coins : elle sera fort agrable à manger, à cause de son acidité.

VERNIS. *à dorer & bronzer.* Prenez une once d'huille de Terebentine, dans un petit matras, avec demi-once de sandaraque en poudre & bien bouché le mêtrez sur un rechaut & la sandaraque étant bien fondue, vous y adjouterez demi-once de Terebentine, que ferez boüillir avec le cette durant un petit quar d'heure, puis passerez le dit verni par un linge dans un goudet dans lequel y aura une once de vermillon, on conservera le dit vernix tant qu'on veut & quand on s'en veut servir, comme il est fort épais, on y met un peu d'huile de Therebentine.

VEROLE, *& de la Rougeole.* La petite verole est un levain contenu en la masse du sang, qui venant à se fermenter petit à petit dans les veines, y excite à la fin un boüillonnement si general, que se faisant un passage au travers des pores, se décharge en suite sur toutes les parties du corps.

Plusieurs ont opinion que l'enfant attire cette impureté du ventre de la mere, laquelle venant aprés qu'il est né, suit par un changement d'âge ou par un air contagieux, ou soit par une maligne constellation, à boüillir dans les veines, agite de telle sorte les esprits, que dans un tel combat, les forces naturelles font quelque fois plus d'effet, que tous les remedes, pour la faire sortir.

D'autres pretendent qu'une nourriture déreglée, ou que cette vivacité, jointe au mouvement continuel qui agite incessament les enfans, & les jeunes gens, échauffe, & anime tellement leur sang, que par la violence il pousse aux extremitez sa lie la plus terrestre, qui est proprement le levain de la petite verole.

Car quant à la Rougeole, sa matiere est bien la même, mais c'est la plus subtille qui est mêlée de tout ce qu'il y a de bile.

On ne peut attribuër le retardement de la petite verole, qui arrive dans des âges un peu avancez, qu'à une bonne precaution, à une vie sobre, & à un exact regime, qui tant que l'un & l'autre ont été bien observez, il ne s'est fait aucune fermentation capable d'agiter le sang, il y a aussi des temperamens si bien disposés, qu'ils s'en trouvent exemts tant qu'ils vivent.

La Rougeole & la petite verole, suivant le sentiment de quelques Medecins, sont hereditaires, comme la pulmonie, la goute & la gravelle; mais la raison veut, qu'elles soient plutôt naturelles, ou des simptomes malins & pestilentiels, ainsi que le pourpre.

D'autres pretendent que ceux qui ont la petite verole, jusqu'à trois fois, ou quatre fois, cela ne peut arriver que de la foiblesse de la faculté expultrice, qui ayant laissé un reste de levain a donné lieu à une nouvelle fermentation.

Il y a encore une petite verole sans être accompagnée de fievre, qui ne dure que trois jours au plus, les pustules sont blanches semblables à de petites vessies remplies d'une humeur sereuse, qui se crevent, & se sechent le même jour: celle-ci n'est point dangereuse, les signes avant-coureurs de cette maladie, ce sont douleurs de tête, envie de vomir, lassitudes, maux de reins, abbatement & fievre.

Si au premier, au second, & au troisiéme jour de la fiévre la petite verole paroît avec des pustules rouges ou blanches, que la fiévre diminuë, & les autres simptomes à proportion, il n'y aura rien à craindre, mais, s'il arrive que les pustules soient jaunes ou plombées, ou livides & enfoncées, que la fievre soit violente, que l'assoupillement soit grand, avec une difficulté de respirer, les yeux, & le visage enflamez, la voix affoiblie, des inquietudes extrêmes avec des picotemens par tout le corps, des urines & des matieres noires, avec la dissenterie, ou un cours de ventre, pour lors on doit tout apprehender.

Il y a toûjours plus de sureté que la fievre devance la petite verole, & la rougeole, que si elle venoit aprés.

La petite verole & la rougeole arrivent plutôt sur la fin de l'Eté, & en Automne qu'en d'autres saisons.

Le Maître grain est apellé ainsi, d'autant que ce sont plusieurs pustules jointes ensemble & qui apportent par consequent plus d'incommoditez, que si elles étoient dispersées.

L'on fera toûjours mieux de saigner, & de purger avec la Casse, & le Catholicon double, ou la Rhubarbe, & de donner de petits lavemens composez de son, d'orge, de plantin, d'Agrimoine, du sucre rouge & de jaunes d'œufs avant que la petite verole paroisse, qu'autrement.

Ceux à qui l'on ne poorra pas tirer du sang, on tâchera de leur apliquer des ventouses, & ceux à qui les hemorroïdes seront suprimées, des sangsuës, & en cas que la petite verole, ou la Rougeole eussent peine à sortir, alors on mettra en usage les eaux cordiales, la confection d'Hyacinthe, l'eau Theriacle, le Theriaque, le corail, les perles, le Sedoite, le Bezoard, ou la poodre de Vipere, ou le sel de corne de Cerf, ou autres cordiaux qui exciteront la sueur, laquelle est d'un grand secours dans ces sortes de maladies.

L'on avertit de plus, que pendant que la petite verole poussera en dehors, on ne mette rien sur le visage, qui soit froid, ni astringent, crainte de la faire rentrer, ce qui sans doute causeroit de sinistres accidens. On bassinera avec une plume seulement les dehors des paupieres d'un colire composé de deux onces d'eau rose, ou de Plantin, ou de Chardon benit, ou de Scabieuse dans laquelle on aura mêlé douze grains de Saffran en poudre, si non l'eau rose seule avec le blanc d'œuf, & gros comme un poix d'Aloés hepatique en poudre avec laquelle on frotera les paupieres, & de plus on en poorra faire couler quelque goute dans les yeux. Le sang de Pigeon tout chaud peut servir au déffaut des susdits colires, & en cas qu'il y paroisse quelque tache dans les yeux, on y souflera du Sucre en poudre, le sucre candi est meilleur que le commun.

Souvent il arrive qu'il se fait des ulceres aux yeux, alors on aura recours au traité des maladies des yeux, où l'on trouvera les remedes propres à les netroyer & cicatriser.

Que si la gorge étoit remplie de petite verole, pour lors on enveloppera une douzaine ou deux de cloportes dans un petit linge, que l'on attachera au col, sinon on fera user de meures confites, ou de son sirop: ou du sirop de roses seches, ou l'on fera un gargarisme avec de l'orge, du plantin, de l'agrimoine, de roses de provins, du sumach, y mêlant un peu de miel blanc, ou du sirop de grenades.

Lorsque la petite verole commencera à se secher qui sera aprés le neuf, on poutra froter le visage avec telle pomade: Prenez quatre onces de vieux lard, découpez-le bien, & le faites fondre dans de l'eau, passez le ensuite, & le bâtez petit à petit avec de l'eau rose, tant qu'il devienne blanc comme neige, & aprés l'on engraissera, la face avec une plume les soirs & les matins, il y en a qui estiment le sang de Liévre chaudement & souvent appliqué sur le visage, sinon sans chercher tant de misteres, l'on poutra se servir, ou d'onguent rosat, ou de pomade de ceruse, ou de cerat de Galien.

L'on purgera passé le quatorze ou le quinze, soit avec la casse, ou les tamarins, ou la rhubarbe, ou le catholicon double, oo le sirop de roses, ou de pêcher. L'on dosera suivant les âges, ce qui ne sera pas difficile à faire, car uo peu plus ou moins de ces remedes, ne sçauroient faire du mal, on poutra encore employer la manne, mais elle conviendra mieux à ceux qui seront replets & humides.

Pour ce qui est du vivre des enfans & des jeunes gens qui n'auront pas de tres-fâcheux symptomes, ny beaucoup de fievre, on poutra sans danger leur donner au dîner, & au souper un petit potage mitonné avec quelque cuisse de volaille, & pour leur boire, de la ptisane ordinaire, & entre les repas quelques fruits cuits, ou quelque confiture, comme gelée de groseilles, cotignac, & d'autres semblables.

A l'égard des autres, la prudence en fera la regle.

Pour la verolle, ptisane merveilleuse. Prenez salse pareille six dragmes, Antimoine en poudre autant; enveloppez l'Antimoine dans un linge blanc, attachez le au milieu d'un bâton pour le suspendre dans un pot, sans qu'il touche au fonds: mettez en poudre la salse-pareille, c'est à dire la

battez bien, ou la coupez bien à petits morceaux, mais elle est mieux en poudre quarante coques de noix avec leurs zests les plus vieilles soot les meilleures, racines de chine six dragmes & un peu de bois de Bresil rapé pour donner couleur à la prisanne: puis ayant mis le tout dans un pot avec deux pintes d'eau & l'Antimoine suspendu au milieu, faites bouillir à decouvert deux ou trois bouillons, mettez aussi vos poudres de noix & de racines de chine, & faites bouillir à feu lent à la consommation d'un tiers, il faut refaire trois ou quatre fois.

Pour le creux de la petite verolle. Il faut se laver le visage avec l'eau du vinaigre blanc distillé, un soir en se couchant, & le lendemain, avec de la decoction faite avec des mauves, & du son & reïterer huit jours durant qui est quatre fois de chacun en même ordre que dessus.

Pour empêcher la petite verolle de creuser. Prenez un poulmon de veau ou de bœuf que mettrez sur un feu de charbons, & lors qu'il commencera à suer, prenés une éponge & enlevez l'eau & le pressez dans un vase de terre, y ajoûtant autant pesant de graisse de porc mâle, & autant de suc d'absynthe, mêlant bien & incorporant le tout ensemble sur un rechaut, puis avec un brin dudit absiote que vous trempérez dedans, en jetterez sur le visage en façon d'aspergés, il faut attendre que les oeufs jours suient passez.

VERONIQUE *mâle* All. *Erenbreisa*. elle rempe sur terre, sa tige est pourtant haute d'un pan, rougeâtre & veloë. Les feüilles sont oirâtres longuettes, veluës & dentelées tout autour, les fleurs sont rouges, qui viennent à la cime; & la graine qui croit dans la petite gousse, sa racine est fort mince, la femelle a les feüilles plus rudes, plus vertes, & qui ne sont point dentelées. Ses fleurs sont jaunes-rouges: pour le reste elle est semblable au mâle.

LIEU. Elle naît dans des lieux incultes & sauvages; elle fleurit en Juin & Juillet.

PROP. Elle est amere & astringente, le Mâle a plus d'efficace que la femelle. L'eau distillée de la plante iofusée dans du vin, est beuë avec un peu de Theriaque, & est un excellent remede contre les fievres pestilentielles. La même eau prise au poids d'une once, chasse les vertiges, ayde la memoire, dissout les vents & les humeurs grossieres; purge la matrice & la vessie: elle fait suer & chasse le venin du corps.

Cette herbe, principalement la feüille, est fort recommandable pour ses vertus: car le jus qui est exprimé de ses feüilles, ou l'eau qui en est distillée, guerit toute sorte de playes tant recentes qu'inveterées, toutes sortes d'ulceres malins, chancres, tumeurs chaudes, gratelles, & toutes infections du cuir. Qui plus est le frequent usage tant du jus que de l'eau distilée de Veronique, apporte parfaite guerison aux ladres, dequoi nous avons ample temoignage d'un Roy de France qui en receut entiere allegement, c'est aussi pourquoy cette herbe est appellée herbe aux ladres, l'on en fait un baume qui est singulier sur tous autres à toute sorte de playes & d'ulceres malins, mêmement pour la ladrerie, cette herbe aussi est souveraine ez clysteres pour les dissenteries en breuvage pour les fievres pestilentes, ulceres des poulmons, & opilations de foye & de ratte.

VERRAT. Le Verrat est un Porc qui n'est point chatté, & qu'on destine pour aider avec les Truyes à la generation des Cochons.

Si l'on souhaite l'avoir beau, on en choisira un dont le corps sera court & ramassé, la tête grosse, le groin long, les oreilles grandes & pendentes, & qui aura les Jambes courtes & grosses: un Verrat n'est bon que depuis un an jusqu'à cinq.

VERRE *artificiel*. Pour contrefaire des pierres precieuses, on fait un certain verre artificiel qui se fait d'aubins ou blancs d'œuf: les autres le font du sablon d'aucuns fleuves, & d'autres, d'aucunes herbes. Mais vous le fetez de cette maniere, vous battrez plusieurs glaires d'œufs ensemble, & en remplirez une vessie laquelle vous mettrez dans un pot de terre plein d'eau boüillante, où elle cuira longuement, puis l'en tirez & la faites seeber par plusieurs jours, mais non en lieux poudreux: car s'il n'est luisant, il ne vaut rien: & en est meprisé, & ainsi cette matiere s'endurcira, de sorte quelle acquerra la dureté du verre. Mais si vous voulez rendre vôtre matiere colorée faites la boüillir dans eau colorée; si vous désirez la couleur de topase, faites boüillir en eau où on aura dissous & liquifié du safran: si vous souhaitez celle du rubis où escarboucle, faites la boüillir en eau, ou auront bouilly des taclures de bresil, & ainsi des autres: mais si vôtre matiere ne pese autant que le verre, ou comme les pieres precieuses, mellez y des couleurs pesantes, comme du cinabre non leger à cause de l'argent vif qui y abonde, & ainsi vous pourrez imiter le poids du verre, non toutesfois avec une dureté si robuste, qu'il puisse se defendre contre le burin, & qu'il resiste à la lime, *Joan. Bapt. porta.*

Pour diviser le verre, trempez un fil dans souffre & huile, environnez l'endroit, mettes y le feu, continuez cette maniere de faire, jusqu'à tant que le lieu soit bien échauffé: soudain aprés, vous environnerez le même endroit, d'un fil trempé en eau froide: & là il se rompra comme si avec un diamant on l'eût tracé, la division qui s'en fait avec le diamant est plus propre: mais elle requiert plus long temps.

VERRE mol, *Pour amollir le verre*, le plomb y sert principalement par longue cuisson, il se rend gluant & tenant, il faut en premier lieu reduire en chaux de plomb, & autres metaux: car le plus sale & le plus tenebreux se consomme, mais la vertu est efficace, & demeure au verre, cardan.

Pour conglutiner fragmens de verre, prenez vernis liquide, gras & vieux, avec lequel tu colleras les fragmens de verre, conjoignez les bien, & les liez, qu'en aucune maniere ils ne se desjoignent: puis les mettez au soleil, ou en la fournaise par plusieurs jours tant que le vernis soit bien seché. Enfin vous racletés dextrement avec le couteau ce qui tiendra contre: & seront les dits fragmens tellement collez, que aucune liqueur si elle n'est boüillante, ne les dissoudra.

Pour souder le verre. L'aubin de l'œuf battu, & mêlé avec chaux vive, sert à souder le verre, & tout ouvrage de terre cuite en est tellment consolidé, qu'il ne peut étre dissous pour sa tenacité gluante.

Rendre mol. Le verre étant boüilly en sang de bouc, & suc de fenepon, ou y étant déttempé, il viendra aussi mol que cire, ou argille, pour le former comme on voudra, & le mettra on en la premiere nature le plongeant en eau froide.

VERRE, Si en du vinaigre égale portion de sang de bouc, & des cendres de verre, & le tout soit distilé, mettant tremper le verre en l'eau qui en proviendra, il se rendra ployable, & aisé à étendre comme cire. Mais s'il est plongé en eau froide, ou qu'il en soit lavé, il s'endurcira, & retornera en son premier état. Des secrets d'un certain verrier de grand esprit.

Le verre est fait verd avec cendres de fongere : car elles tiennent du salé & je ne sçay quoi tirant au sel Kali, Cardan.

VERRUE. On dit que si les verruës sont touchées de feüilles de figuier, elles se perdent, quelques uns en attribuant autant au cœur de colombe.

Si vous voulez faire perdre les verrues, coupez la tête à une Anguille vivante, & les frotez du sang qui en decoule toutes les verrues tomberont *Jo. Bapt. Porta.*

Mettez les pieds d'une poule dessus le brasier chaud, jusques à ce qu'ils se pellent, & frottez de la peau separée des os les verruës chaudement trois ou quatre fois, & elles tomberont.

Rossellus assure qu'en prenant un oignon rouge, bien pilé & mis avec du sel, puis en frotter les verrues.

VERS. Le ver est un animal engendré d'une matiere corrompuë & pourrie au ventre, ou en d'autres parties, les temperamens gras pituiteux y sont sujets dans l'Automne, & dans l'Eté, ceux qui vivent dans la crapule, & qui ne se reglent point en leur manger, les enfans à cause du lait, & des dents, & la plus part des viellards en sont exempts.

Le grincement des dents, mâcher à vuide, songer des choses horribles, s'éveiller en sursaut, se lever endormi, se tourmenter la nuit en se retournant tantôt d'un côté, tantôt d'un autre, les joües maintenant vermeilles, & aussi-tôt pâles, le pouls inégal, une fiévre sans être reglée, des envies de vomir, de degoût pour le manger, une demangeaison au fondement, ainsi que si c'étoit des fourmis, & des picotemens dans le ventre, ce sont toutes les apparences que l'on a des vers.

Cette maladie étant negligée, menace de l'apetit canin, de l'épilepsie, de la sincope, de la colique & du misereré.

Si dans les commencemens des fiévres on jette des vers parmi la matiere, ils decouvrent la malignité de l'humeur & c'est un signe mortel, s'il en sort avec du sang, soit par le haut, ou par le bas, cela est encore mauvais, d'autant que l'on voit par là que les parties sont excoriées.

Il y a tant de medecins sur ce chapitre des vers, que le moindre païsan enseignera autant de remedes, que le plus grand Docteur; toute fois on ne laissera pas d'en declarer quelques uns qu'ils peuvent peut-être ignorer, comme de faire prendre dans quelques confitures, ou autres choses de la poudre de ruë, ou de rhubarbe, ou de petite centaurée, ou d'origan, ou de menthe, ou d'écorce d'orange, ou d'absinthe, ou de gentiane, ou de graines de chicorée sauvage, ou de la corne de pied de bœuf.

La plus forte dose sera d'une dragme à continuer cinq ou six jours de suite.

Quant aux personnes qui seront grasses & repletes, ils pourront ajoûter demie dragme d'Aloës, ou mêler lesdites poudres avec une once de sirop de fleurs de pêcher, ou de sirop de chicorée composé, sinon ils useront de vin d'Absinthe, ou de Teriaque, où d'Orvietan.

Ceux qui auront de la repugnance à prendre par la bouche, on leur apliquera sur le nombril cette maniere d'emplâtre. Prenez de la poudre de petite centaurée, du fiel de bœuf, de farine de lupins de chacun demie once, d'aloës, une dragme, mêlez le tout ensemble avec un peu de miel, ou bien prenez du suc de feüilles de pêcher, du suc d'absinthe de chacun une once, du fiel de Bœuf ou de quelqu'autre animal, de vinaigre de chacun demie once, de l'Aluës, de la Coloquinte de chacun une dragme, d'huile d'amandes ameres une once & demie, mélangez le tout ensemble, l'aloës, ou la coloquinthe, ou la genciane, ou le fiel d'un animal, ou l'absinthe pilée, ou la petite centaurée, l'un ou l'autre mêlé avec un peu d'huile ou du miel, & mis sur le nombril, fera presque autant d'effet, que tant de mélanges ensemble, l'on pourra encore les faire boüillir avec du lait & du sucre, & le donner en lavement.

Pour empêcher les vers, il n'y a rien de meilleur contre les vers des petits enfans que de faire secher sur une tuille rouge du feu des vers, & en donner la poudre aux enfans: laquelle chassera incontinent les autres du corps.

Autre. J'ai experimenté que les vers des enfans sont chassez, si on leur donne à manger au matin à jeun sans autre chose des raisins de cabas: car les choses douces en abondance sont contraires aux vers comme les ameres: car ils se crevent par l'abondance de douce viande.

VERS. Les vers causent divers accidens selon les parties qu'ils occupent, comme une distention & même torsion, avec bruit dans le ventre ils excitent aussi la pâleur au visage, demangeaison aux narines, & un amaigrissement de tout le corps, & s'ils s'élevent jusqu'à l'estomach : ils piquent tellement les membranes, ou son orifice superieur qu'ils causent sincope, défaillance avec toux, épilepsie & un sentiment de suffocation.

Les vers s'engendrent dans les intestins & autres parties d'une matiere pituiteuse, putride, qui tire son origine d'une mauvaise nourriture, comme aussi du lait, fromage & fruits, d'ou vient que les pauvres & les enfans y sont fort sujets.

Il est d'abord necessaire pour les guerir de les purger par une decoction de pourpier & feüilles de chicorée sauvage, dans laquelle vous ferés infuser demi dragme de rhubarbe domestique; avec un peu d'écorce d'orange ou de citron, délayant une once de sirop de roses pâles ou de fleurs de pêcher.

Ce remede purgatif pourra servir aux adultes & à ceux qui sont plus avancés en âge, augmentant la dose de rhubarbe, & y ajoûtant deux dragmes de sené.

Incontinent aprés que cette portion sera prise, vous jetterez un lavement d'une decoction d'orge, de son & de racine de reglisse, y mêlant une once de sucre rouge, ou deux onces de miel commun.

Le mercure dulcifié donné aux enfans jusqu'à six grains, & autres jusqu'à douze, est un excelent purgatifs contre les vers, si vous le donnez avec un peu de conserve de roses rouges où un peu de moüelle de pomme cuite.

On donne vulgairement aux enfans demi dragme de semence contre les vers, pilée avec un peu de moüelle de pomme cuite, & sur la prise un verre

d'eau de pourpier : mais comme l'experience fait connoitre que ce remede excite presque toûjours la fiévre, il est plus utile de leur donner de la poudre suivante.

Prenez deux dragmes de corne de cerf brûlée jusqu'à ce qu'elle devienne blanche, une dragme de semence contre les vers ; & pareille quantité de feüilles de scordium, reduisez le tout en poudre, & en donnez depuis un demie dragme jusqu'à une dragme, avec un peu de miel, sur ce remede vous boirez un verre de ptisane faite avec la racine de chiendent & la racture de corne de cerf, qui servira pour le boire ordinaire.

Le vin dans lequel vous aurés fait infuser les feüilles d'absinthe & de scordium est tres-utile, si vous en prenez châque matin demi verre à jeun.

Le sel de Genevre depuis dix grains jusqu'à quinze, ou l'écorce d'orange pulverisé donnée en même quantité tire les vers, si vous prenez un peu de ce remede.

L'huile de bois de genevre rectifié, ou du bois de noisetier, est admirable, si vous en donnez de châcun une goute pour les enfans avec un boüillon de pourpier, où trois goutes pour ceux qui sont plus âgez.

Je ne trouve rien de si facile ni si utile contre les vers des enfans, que de leur faire boire aux repas, l'eau dans laquelle vous aurés fait boüillir une once de vif argent, qui servira plusieurs fois à cet effet.

On peut apliquer sur le nombril des enfans l'extrait de genevre, ou la poudre de feüilles d'absinthe & de scordium, avec le fiel de bœuf & un peu de cire l'ail pilé à pareille qualité apliqué sur la même partie mais s'il y a des accidens fâcheux qui travaillent les malades, comme doulents de ventre & de tête opiniâtres, avec convulsions, il faut en ce cas soupçonner quelques vers extraordinaires, comme celui qu'on apelle platée, qui s'étend selon la longueur des intestins, & dans la violence de ces simptomes, vous ne trouverez de plus pressant remede que le sirop emetique, Febrifuge décrit, dont vous donnerez depuis demi once jusqu'à une once, selon les forces du malade, vous en verrez un éfet merveilleux.

Vers de terre, ou achées en toutes saisons de l'année pour prendre de poisson commun p. 278. 2. Partie.

VERS. *Pour les vers des petits enfants, remedes Chimiques.*

Panacée Mercurielle, la dose est depuis 6. grains jusqu'à deux scrupules.

Sublime doux, la dose est depuis 4. jusqu'à 30. grains.

Precipité de couleur de rose, la dose est depuis 4. jusqu'à 20. grains.

Petite centaurée.

Rasure de corne de cerf en ptisane & en poudre, la dose est depuis 10. grains juqu'à une dragme.

Rubarbe, la dose est depuis 12. grains jusques à une dragme.

Mercure precipité noir, la dose est depuis 12. grains jusqu'à demi dragme.

Æthiops mineralis, la dose est depuis 21 grains jusqu'à 12.

Mercure precipité rouge sans addition, la dose est depuis 2. grains jusques à 6.

Extrait de rubarbe, la dose est depuis 10. grains jusqu'à 2. scrupules.

Extrait d'aloës, la dose est depuis 15. grains jusqu'à une dragme.

VERTIGE. Le Vertige est une vapeur contenuë dans les premiers ventricules du cerveau, qui se jettant sur les nerfs visuels, en rend la veuë trouble, & les sens communs si étonnez qu'il semble que tout tourne autour de soi, sans neanmoins cheoir ; mais lors que la vapeur se rencontre plus forte qu'à l'ordinaire, on ne voit que tenebres, on est comme hebêté, les yeux se renversent, & aprés avoir fait la roüe, l'on tombe à la fin.

La cause du vertige est au cerveau, ou lui est communiquée par la simpathie des autres parties. L'on connoit qu'elle vient du cerveau au frequens tintemens d'oreilles, à une douleur & pesanteur de tête, & à l'odorat qui est interdit des autres parties comme de l'estomach, par un mal de cœur, par des douleurs, tremblemens, & nausées : de la matrice, lors que quelques unes de ces indispositions sont procedées, où par retention de semences ou par celle des mois, du foie, de la vessie ou d'autres endroits, on s'apercoit a peu prés d'où elle derive.

Si la cause vient du sang, le face rouge, le pouls est vite aux côtez des temples, l'on s'étend en baillant, l'on est endormi & paresseux, & l'on s'imagine ne voir que du rouge, même les urines le sont, & avec cela fort épaisses. De la bile on a la couleur jaune, & tout ce qu'on regarde, paroît de même, l'on ne dort point, on a souvent des envies de vomir, on sent une amertume à la bouche, les urines sont subtiles & jaunâtres. De la pituite, on est pâle, stupide, la tête lourde, & pesante, peu de chose épouvante, on dort sans cesse, & profondement, on crache beaucoup, par fois sale, parfois non, l'urine est claire & sans coction, & l'accez du vertige dure plus long-tems que les autres. De melancolie le visage est obscur & plombé, la tête n'est remplie que d'idées & de pensées tristes, funebres & materielles, & toûjours dans l'aprehension, sujet aux raports aigres, & faisant des urines subtiles & fort claires,

On est plus sujet aux vertiges en hiver, que dans les autres saisons, si on neglige cette maladie, on est en danger de tomber dans l'apoplexie, ou dans l'Epilepsie, si la douleur de tête survient aux vertiges, elle les guerit, mais elle dure long-tems.

Le vertige est un mouvement irregulier de l'esprit animal, causé par l'agitation des humeurs dans le cerveau, où le malade s'imaginant que tous les objets tournent, il tomberoit s'il n'étoit apuyé. Souvent le vertige est excité par la vapeur qui s'éleve des parties inferieures, d'autrefois il est produit par une matiere amassée & agitée dans le cerveau : celui-ci est souvent le messager de l'epilepsie, & l'autre n'a pas souvent de mauvaises suites.

L'epilepsie est une convulsion de tout le corps par laquelle le malade tombe subitement, privé de toutes les fonctions des sens, avec d'écume à la bouche, causée par une matiere pituiteuse qui ne remplit pas entierement les ventricules du cerveau.

Il ya une autre espece d'epilepsie qui dépend plûtôt d'une vapeur élevée du bas ventre, que d'une matiere reservée dans le cerveau, & vous distinguerés l'une de l'autre par ces signes : dans l'epilepsie dependante d'une matiere qui remplit les ventricule du cerveau, le malade avant l'accez epileptique

épileptique, a un sentiment de pesanteur à la tête, une stupeur & lenteur dans les actions, avec un visage pâle: mais lorsque l'epilepsie dépend d'une vapeur élevée d'une matiere putride ou des vers, le malade se plaint de la douleur de cœur, nausée & défaillance.

Il y a une troisiéme espece d'épilepsie produite par une vapeur maligne élevée de l'extremité des doigts, de la main ou du pied, qui retenant la nature de son principe c'est à dire, d'une matiere putride, produit ce fâcheux accident.

La difference qu'il y a entre les remedes du vertige & les remedes de l'epilepsie, c'est que les remedes contre l'epilepsie, doivent être plus forts, la cause étant plus rebelle.

Si par les signes susdits vous connoissez que l'épilepsie soit produite par une matiere reservée dans le cerveau, la saignée doit être pratiquée, comme aussi la purgation qui doit être preparée avec decoction de racine de pivoine, feüilles de betoine & de melisse, dans laquelle vous ferez infuser trois dragmes de sené, délayant demi dragme de poudre d'hermodate & vingt grains de poudre de gui de chêne.

Les mâchicatoires sont ici de bon effet; mais les sternutatoires sont tres-dangereux, car par l'agitation qu'ils causent, ils augmentent manifestement le mal. Les vesicatoires apliqués sur les épaules, ne sont pas inutiles, non plus que les cauteres potentiels apliqués à la partie posterieure de la tête: quelques-uns se servent avec succés du mercure dulcifié, qu'ils donnent depuis huit grains jusqu'à quinze & audelà avec un peu de conserve de fleurs de Betoine, & même on réüssit, quand ils l'ont donné jusqu'à exciter le flux de bouche; ce qui peut être pratiqué.

Quand l'epilepsie est opiniâtre & ne cede aux remedes ordinaires, en ce cas vous pourrez avoir recours au sirop emetique ou au tartre emetique qui font d'un tres-grand effet dans cette maladie.

Vous pourrés aussi donner de vitriol vomitif, apellé *gilla*, jusqu'à une dragme, par trois fois de deux jours l'un, avec l'eau de fleurs de tillot, comme cueillerée d'eau de fleurs de muguet, apellé *lillium convallium* avec laquelle vous mettrés trois goutes d'esprit de vitriol, & six goutes d'esprit de tartre, dans la violence du mouvement épileptique, vous mélerez dans une cueillerée de ladite eau de muguet, depuis deux goutes jusqu'à huit, de l'huile de tabac, ou nicotiane rectifiée, qui est un puissant remede antiepileptique soit pour preserver.

Si le malade est d'un temperament pituiteux, vous lui ferés observer une diete durant trois semaines, dans laquelle vous lui donnerez soir & matin des décoctions faites avec de bois de buis & de genevre, ou autres.

Vous gueritrés les enfans de l'epilepsie à laquelle ils sont fort sujets, si vous les purgez au declin de chaque lune, par une décoction de racine de pivoine dans laquelle vous ferez infuser une dragme de Sené en délayant une cueillerée de suc ou de sirop de roses pales: vous pourrez à même intention vous servir de deux dragmes de roses qui est un remede fort utile pour ceux qui ont aversion des autres remedes.

Ensuite de ce purgatif vous donnerez une demie cueillerée de poudre de racine de valeriane sauvage avec un peu de vin, & si l'enfant est à la mammelle, vous lui en donnerés en moindre quantité avec un peu de lait: la poudre de gui de chêne produit le même effet.

Souvent aux adultes l'epilepsie se fait par une vapeur qui s'éleve de la rate du méseoreté, de l'estomach, du viscere, & même des vers qui croupissent dans le ventre inferieur: & en ce cas, il faut recourir aux remedes qui épuisent l'humeur dans sa source & dans la partie qui envoye, ce que est observé particulierement aux jeunes filles au tems qu'elles doivent avoir leurs fleurs ou évacuations menstruales, qui guerissent de telle epilepsie par les bains d'eau tiede, saignées du pied & autres remedes apetitifs qui les leur provoquent.

Mais il y a une troisiéme espece d'epilepsie qui est un effet d'une matiere putride, qui souvent a son siége dans une extremité des parties du corps, comme des doigts de la main ou du pied, qui éleve une vapeur si maligne, qu'elle cause l'epilepsie avec tous les simptomes: & en cette espece le malade commence à en ressentir les avancouteurs dans ladite extremité par une douleur qui y est causée par une vapeur, qui retenant la nature de son principe, porte avec soi la malignité qui fait toute cette condition, & en ce cas le Medecin doit faire pratiquer de fortes ligatures au dessus de la partie qui envoye pour empêcher ledit accident, & apliquer un vesicatoire ou le Ranuncule pilé que vous laisserez sur ladite partie jusqu'à ce qu'il y ait excité de petites vessies, ou bien même y mettre la moitié d'un petit pain chaud sortant du four, trempé dans l'eau de vie: & si cela ne suffit, vous employerez le bouton de feu qui est le dernier remede, aprés lequel vous pourrez apliquer un cautere potentiel sur la même partie, qui servira de remede de precaution.

Dans le mouvement de l'epilepsie, quelque cause qu'il y ait: vous donnerés au malade une demi cueillerée d'esprit de vin, & pareille quantité d'eau de fleurs de muguet ou lilium convallium, y ajoûtant six grains de castor; & au même-tems vous exprimerez dans l'oreille avec du coton égales parties d'huile de rüe ou de sureau & de l'eau de vie.

VERVAINE. Outre l'aide que cette herbe donne aux yeux malades encore profite-t-elle aux douleurs de tête & des dents, aux ulceres de la bouche & principalement aux infections de cuir, comme gratelles, teigne, feu volant, mal de saine Main, si on s'en sert en forme de bain, ou en fomentation faite avec fumeterre en eau & vinaigre.

V E S.

VESSE. Ital. *Affaca*, All. *Vvicken*.

La vesse a la tige assez grosse, quarrée d'environ trois pieds de haut, ses feüilles étenduës; à l'opposite de l'autre, les fleurs sont purpurées comme celles de la feve, & ses petites branches sont attachées à des gousses plates qui contiennent les grains de couleur noirâtre.

LIEU. On la seme dans les chams, & elle meurit en Juillet & Août.

PROP. Les paisans les amassent avec la gousse & toute la plante pour en nourir le betail: elles ne sont pas d'usage en la medecine ni de nourriture aux hommes, parcequ'elles sont de difficile digestion & resserrent le ventre, & par consequent étant de semblable nature & de mauvais goût elles donnent une nourriture mauvaise, grossiere, propre

à engendrer un suc melancolique.

VESSE *sauvage*, Ital. *Afaca* All. *Vvilderwvicken.*

VESSE *sauvage.* Elle a les feüilles comme la vesse; mais plus menuës & plus longues, sa tige est quarrée, ses fleurs sont plus rougeâtres, d'où pendent des gousses qui sont plus courtes que celles des poids & plus grandes que celles des lentilles: sa graine est noire & un peu plus grosse que celle de la vesse.

LIEU. Elle naît d'elle-même dans les hayes, & dans les bleds, & on la seme dans les chams: elle fleurit en Mai & Juillet.

PROPR. Sa graine est amere, de substance terrestre, abstersive & astringeante: elle est de mauvaise digestion pour les hommes, quoi qu'elle soit bonne pour les pigeons; étant un peu rôtie & pilée, puis cuitte comme les lentilles, elle arrête le devoyement d'estomac: La farine mêlée avec du miel & apliquée efface les lentilles & les tâches qu'on a sur la vüe.

VESSIE. La Vessie est receptacle des serositez qui descendent des reins, pour ensuite les jetter dehors par le canal qui leur est destiné.

Aux hommes, elle est scituée au bas du ventre dessous l'intestin droit, aux femmes, elle est entre la matrice & l'os pubis.

Elle est ronde & longue, ayant un conduit par lequel les urines s'écoulent en dehors.

Sa substance est membraneuse pour s'étendre, & se retressir au besoin.

Elle est composée de deux membranes, l'une est exterieure, qui derive du peritoine & l'autre interieure, qui est fort épaisse & garnie de trois sorte de fibres, celles de dedans sont droites, celles de dehors traversent, & les autres serpentent. Elle a plusieurs veines, & arteres qui sont repanduës par toute la substance & deux nerfs, l'un qui vient de la sixiéme paire, & l'autre de l'extremité de l'épine du dos, elle a un muscle fait en maniere d'anneau qui environne son col, & le tient fermé, afin d'empêcher que l'urine ne sorte sans necessité. Son col est plus charnu que le reste plus long & plus large aux hommes qu'aux femmes, ayant au bout deux petites glandes, qui sont apelées prostates ausquelles aboutissent les conduits de la semence.

La Vessie est sujette à la pierre, & aux ulceres, qui causent foiblesse ou supression d'urine avec douleur ou sans douleur.

La Pierre dans la Vessie. La pierre dans la vessie y est portée quelque fois des reins par les ureteres, sinon elle y est engendrée par un suc grossier & fort crud decoulé des veines avec l'urine en sa capscité qui s'y est desseché & endurci par la chaleur.

Les signes les plus aparens, se sont des douleurs que l'on ressent au col de la vessie qui augmentent, lors qu'on veut uriner, une grande demangeaison à l'extremité de la verge, avec spesanteur autour des parties honteuses, une envie de pisser, comme aussi d'aller à la selle sans pouvoir faire ni l'un ni l'autre; joint à tout cela que l'on ne peut se tenir, ni assis, ni debout, ni marcher, ni aler à cheval, étant toûjours dans des inquietudes extrêmes.

Les remedes qui servent de maladies des reins seront propres aussi à celle de la vessie; il sera bon toutes fois d'observer, qu'en voulant faire sortir la vessie, de commencer toûjours par de legeres tisannes aperitives, & lorsque l'on en donnera de fortes, que ce soit, à jeun ou quatre heures aprés le repas.

Voici quelque receptte que l'on poutra en toute seureté mettre en usage, prenez deux dragmes de poudre de cloportes, une once d'eau de vie, chopine de decoction de pois chiches, partagés cette potion en deux, & en donnez deux matins de suite à jeun, ou bien prenez une dragme de cloportes en poudre, demie dragme de coques d'œufs frais, mêlez l'un & l'autre dans un verre de vin blanc, y ajoutant une cuillerée de suc d'oignons blancs, sinon faites boire l'espace de six semaines les matins à jeun, un verre d'eau d'oignons distilée. Autrement prenez deux onces de racines de chelidoine ou de l'éclaire bien decoupées, faites les infuser dans une chopine de vin blanc, & en donnez les matins à jûn un demi verre, le plus que l'on pourra continuër ce breuvage, & plus l'on s'en trouvera soulagé.

Si tant de remedes n'avoient pu reüssir, alors il faudra se resoudre à la taille, qui est une operation qui ne doit pas tant donner de tereur, puisqu'à present, il se rencontre beaucoup d'habiles gens.

Ulcere à la Vessie. Si l'ulcere est au fond de la Vessie, ou passage de l'urine, on sentira douleur autour des parties honteuses, & l'on n'urinera jamais si bien, ni à plein canal, que lors que l'on insinuëra une canule dans le conduit.

S'il est au col, l'on sentira une demangeaison au bout de la verge, & du mal dans le tems que l'on voudra uriner; & si l'urine est forte, outre que la douleur sera violente, on ne pourra se tenir couché, ni debout tantôt on sera ataqué de quelque accez de fievre, ou tantôt fatigué des veilles, enfin de quelle maniere il soit scitué dans la vessie, il menace d'hidropisie, ou le deteglement de toutes les parties du corps, qui s'aplle Kakechie.

Cet Ulcere est plus difficile à guerir que celui des reins, entant qu'ils sont charnus, & la vessie aride, & nerveuse, il se manifeste encore par l'urine puante mêlée de radure & de matiere semblable au pus.

Si l'ulcere à commencé par la bile, les urines seront saines ou par une pituite salée, elles paroîtront blanches.

Entre toutes les maladies simples où il faut plus promtement aporter du secours, c'est à l'ulcere de la vessie; car pour peu qu'il soit negligé, il se rend incurable; c'est pourquoi on fera bien, sitôt que l'on se sentira de cette incommodité, de retrancher le vin pur, de boire froid, des viandes salées, épicées, sucrées, des ragoûts avec ails, ognons, ciboules, poirreaux, jus de citron, de verjus & de vinaigre, on se mettra si l'on peut entierement au lait, crud ou boüilli, il n'importe. On se fera ouvrir une fois ou deux la veine, & l'on prendra souvent des lavemens avec du boüillon de tripes & de jaunes d'œufs & une fois ou deux le mois on se purgera avec de la casse mondée, soit en bolus, ou délayée dans du petit lait, on une once de catholicon double detrempé dans un verre d'eau de chicorée.

Nonobstant que l'on pratiquera les susdits remedes, on se seringuera avec de telles injections. Prenez quatre blancs d'œufs cruds, agitez les avec deux onces de lait de femme, & deux onces de mussilage, de semence de coins, ou de psillion, demie once de bol d'Armenie autant de sang de dragon, mêlez le tout ensemble, & en seringuez.

Ou bien prenez une pincée de semences de coins, autant de celles de guimauves, & de lin, metez-les infuser dans une chopine d'eau sur des cendres chaudes, & sur deux onces de cette infusion que l'on aura passée par un linge, ajoutez dedans une once d'huile de nenuphar, deux grains de saffran, & on grain d'opium que l'on s'en serve, étant un peu chaufée. Sinon prenez une once de beurre frais, faites-le fondre dans [demi setier de lait, ensuite mêlez-y demi cuillerée de miel avec trois grains de safran en poudre, & que l'on en seringue, étant un peu chaufé, trois à quatre fois le jour.

Ou dans quatre onces de jus de grande consoulde, avec autant de jus de plantin, mêlez-y demie dragme d'aloës & dix grains de camphre, & que l'on en seringue.

Si avec l'ulcere il y a strangurie, qui est une dificulté d'uriner, pour lors il faudra prendre quatre onces d'eau de feves, deux onces d'eau de plantin, autant d'eau rose, demie once de ceruse lavée, une dragme de camphre; mêlez le tout ensemble, & en faites souvent user en injection. Ou bien prenez demi setier de lait, dans lequel vous battez demie once de semence de concombres, ou de citrouilles, ou de melons avec autant de graines de pavots, avec deux blancs d'œufs, & faites-en] une injection.

Que si les douleurs étoient extrêmes, l'on pourra prendre les bains, sinon l'on apliquera sur la partie cette fomentation, prenez quatre blancs d'œufs frais; trois cuillerées de vinaigre, une pinte d'eau, demie dragme de camphre, batez les tout ensemble, & tant soit peu dégourdi, trempez-des linges.

On pourra encore se servir de telles tablettes, desquelles le long usage est admirable. Prenez des quatre semences froides, de la semence de pavots, de mauves, de coton, de pourpier, de coins, de graine de mirthe, de la gomme adragan, de la gomme arabique, des pignons, des pistaches, des penides, de la reglisse, des amandes douces, de l'orge moodé, de chacun deux dragmes; du bol d'Armenie, du sang de dragon: do spode, des roses rouges, de la mirthe, de chacun demie once, du mussilage, de psillium deux dragmes. Reduisez le tout en poudre, & en formez des trochisques ou des tablettes, la prise sera de deux dragmes les matins à jeun.

Il ne faut pas seulement acompagner ces remedes du regime, mais l'on évitera de plus la soif, la faim, la fatigue, les exercices immoderez, les soucis, les veilles & le long dormir.

De la suppression d'urine, dite ischurie. L'Ischurie est une suppression d'urine qui vient, ou par le propre vice de la vessie ou du conduit, ou des deux ureraires qui sont bouchez.

Du propre vice de la vessie, si c'est par sa foiblesse, elle marque son intemperie, par son extention, la qualité de l'urine, par son inflamation, sa plenitude par le peu de sentiment que l'épine du dos est blessée, ouquelque vertebre relâchée.

Quant au conduit, il arrive d'être bouché soit par la pierre, soit par le sable, soit par une humeur crasse, épaisse & lente, ou par du pus, ou par quelque corps étrange, comme caroncules, verrues & tumeurs.

A l'égard des deux ureteres, il n'y a que le sable, ou la pierre qui empêchent l'écoulement de l'urine. L'iscurie est incurable, si elle derive d'une blessure, ou d'une laxation de vertebre, ou ensuite de plusieurs accez de fiévre ardente. Elle est aussi mortelle, si elle est causée par un sang épaissi & congelé.

A quelle saison, on à quelque âge que l'on soit attaqué de l'ischurie, la saignée sera toujours necessaire, faisant prendre ensuite une once de casse mondée, avec demie once de manne detrempée, ou fonduë dans un verra de decoction de mauves, un jour ou deux aprés la purgation, l'on fera avaler dans un boüillon deux dragmes de terebentine de pin, ce que l'on continuëra pendant plusieurs jours les matins à jeun; sinon l'on fera boire deux dragmes de coquilles de limaçons bien pulverisées dans un verre d'urine de petit enfant.

L'on apliquera aussi sur le ventre, de la parietaire, du seneçon avec une gousse d'ail, l'un & l'autre cuit dans du vin, à même-tems l'on pourra en frotter le nombril de quelque goute d'huile de scorpion, entre les repas l'on usera d'one tisanne faite avec des feuilles d'agrimoine, ou de racines d'asperges.

Deux fois la semaine en se couchant on en se levant, l'on avalera trois onces d'eau d'oignons blancs distilée, mêlée avec une once de sirop violat, ou de guimauves, ou de capillaires.

Sinon l'on prendra de fois à autre une dragme d'ambre jaune bien en poudre, dans un verre de vin-blanc & même l'on pourra en liet un morceau au bout de la verge.

Le parfum de sauterelles reçû par en-bas, est souverain pour l'ischurie, qui proviendroit d'one humeur crasse & épaisse, pareillement celui du poil de chevres ou de cerf.

L'on pourra encore se servir des mêmes preservatifs que l'on a ordonnés à la strangurie.

Cependant l'on avertit que si les remedes pris interieurement faisoient decouler beaucoup d'urines à la fois, de les ménager de crainte qu'elles ne remplissent trop la vessie.

Si l'ischurie étoit causée par quelque caroncule ou quelque calus, il faudra avoir recours à un habile Chirurgien, qui introduira dans la verge une bougie de cire frotée de quelque remede propre à consumer les chairs: aprés cela on pourra user du bain.

Si l'urine étoit retenuë par des matiéres crasses, on mêlera avec demie once de casse demie dragme de poudre d'aloës, que l'on fera prendre-le matin à jeun, & on reïterera ce purgatif tant qu'il en sera de besoin.

De la strangurie. La strangurie est un écoulement qui se fait goute à goute tantôt avec de sensibles douleurs, & tantôt sans en ressentir aucunes, elle est causée, soit par l'acrimonie de l'urine ou par ce] qu'elle a été long-tems retenuë ou par un ulcere à la vessie, ou par une tumeur à l'intestin droit ou à la matrice qui comprime l'un & l'autre, ou par quantité de serosités acres qui découlent des reins.

La strangurie arrive aux jeunes gens par la foiblesse de la partie qui doit retenir, ou jetter dehors, ou par un relâchement du muscle de la vessie apellé sphincter.

Aux hommes un peu d'âge suivant la qualité des humeurs, & de leur temperament. Aux gens decrepites elle ne se guerit point, & si une femme grosse en est attaquée, il ne lui faut rien faire qu'elle ne soit accouchée.

Dans un tems sec, cette suppression est plus ordinaire aux personnes bilieuses, mais sur tout l'Au-

tomne est fort à craindre pour ceux qui sont sujets.

Lorsqu'elle survient à l'inflamation des intestins, ou de la matrice, l'on meurt en sept jours, à moins que la fiévre ne survienne, laquelle ouvre le passage à l'urine, c'est pourquoi ceux à qui on remarquera cette disposition, il faudra promptement leur tirer du sang seulement du bras, & les purger le lendemain avec de la casse & du sirop de roses pâles dissoud dans un verre de decoction de mauves ou de violettes, ou de petit lait.

Sinon avec deux onces de manne, dans un bouillon. Aprés cela on leur donnera souvent des lavemens composés de lait, de jaunes d'œufs, & de sucre rouge ou de cassonade, ou de miel, de nenufar. Ensuite l'on fera user par intervale d'une tisanne faite avec des feuilles d'agrimoine, de racines de fraisiers, de reglisse, & d'asperges, ou l'on leur donnera soir & matin une prise des émulsions faites avec les quatre semences froides, & du sirop violat, ou de nenufar, ou de capillaires.

On leur fera prendre quelques juleps le matin ou le soir composés avec deux onces d'eau de mauves, autant d'eau de violettes, ou de leur decoction mêlés avec une once de sirop d'althea, ou de pavots blancs, ou de nenufar.

Sinon, l'on leur fera avaler trois onces d'eau d'oignons blancs distilée avec un peu de sucre; ou bien l'on leur donnera quatre onces d'eau de parietaire, ou deux onces de son bien éputé avec une once de bon huile d'olive, ou d'huile d'amandes douces, une once de sirop de guimauves, y ajoûtant un jus de citron.

Tous les jours avant le dîner, faites avaler demie once de casse mondée; ou faites manger à l'entrée des repas du fromage mol sans sel.

Et en cas que la suppression fut extrême, envelopez un ail dans un petit linge, & l'atachez à la verge, soe l'heure l'on urinera, la même chose arrivera, en y attachant un limaçon sinon faites avaler un peu de vin blanc, la langue d'un oye; ou frotez la poitrine, les reins & les parties hontenses avec du sang de renard; ou seringuez par la verge un peu d'argent vif mêlé avec un peu de lait tiede.

L'on pourra se servir aussi d'une telle injection. Prenez de la moüelle des os de veau, de l'huile de nenufar, de l'huile d'amandes douces, du lait de femme, ou de vache, de chacun deux onces, mêlez le tout ensemble, & un peu dégourdi, seringuez-en de tems en tems.

Pour les femmes rien n'est de si admirable, ni de plus efficace, que de leur faire recevoir par en-bas la fumée de sauterelles.

L'on remarquera que si la suppression vient de sang caillé, elle est mortelle, & si les ureraires sont entierement bouchés, l'on meurt le onze ou douziéme jour.

Nonobstant que l'on fera pratiquer les remedes cy-dessus, on deffendra cependant les viandes les plus grossieres & indigestes, le sel, les poires, la salades, la patisserie, les fruits cruds, & le vin pur.

VIC.

VICAIRE, *dans une Parroisse*. Pour reglement de la vie d'un Vicaire, & de sa conduite, un autre Vicaire pourra se conformer a celle de celui dont il est parlé dans la dixhuitiéme lettre de mon recueil, elle a été trouvée trop belle & trop utile pour un Vicaire & pour son peuple, pour ne pas meriter d'être ici ecrite, voici le contenu,

Ce Vicaire a introduit le travail dans nos Ecoles des Filles. Les instructions que l'on y fait, sont si utiles qu'il semble qu'on n'y peut rien ajoûter à cet œuvre; cependant il étoit dans ce sentiment, que si les filles ne font point d'ouvrages en même tems qu'elles aprennent à lire & écrire, ces Ecoles leurs peuvent être nuisibles & préjudiciables, on y fera des filles sçavantes, mais non point ménagéres & ouvriétes; à la sortie de ces lieux on y aura pris le goût de lire des Livres & écrire des Lettres, mais on n'y aura point pris de l'amour pour le travail, & même on aura de la peine à l'inspiter à ces filles.

Il assuroit l'avoir remarqué en plusieurs filles, qu'on examine les unes & les autres, celles qui vont à l'Ecole & celles qui n'y vont pas, & on reconnoîtra facilement cette verité que les Ecoles sans le travail ne sont pas utiles comme elles le sont, lors que l'un & l'autre s'y rencontre.

Ce Vicaire avoit en sa chambre devant son Oratoire les Pratiques suivantes écrites de sa main.

1. Je dois avoir une humilité profonde par mon état de Vicaire & par bien d'autres titres, & une douceur qui ne se perde jamais, *discite à me, quia mitis sum & humilis corde.* Matth cap. 11. v. 29.

2. Je dois veiller continuellement pour le salut des Parroissiens.

3. je dois avoir une bonne provision de patience, & une prudence presque universelle, & ainsi

4. Je ne me laisserai jamais prevenir contre personne.

5. J'ayderai à conduire la Parroisse, puisque par mon état de Vicaire je ne suis que pour supléer au défaut de Monsieur le Curé, & pour le servir en ce qu'il trouvera bon que je fasse.

6. Je ne prendrai point aucun parti dans les divisions qui pourroient arriver dans la Paroisse.

7. Je ne parlerai jamais des défauts des Parroissiens qu'à Mr. le Curé pour y aporter du reméde.

8. Je n'entreprendrai rien de consequence sans prendre ses avis & son conseil, & même dans les choses moins considérables autant que je le pourrai faire & qu'il l'agréera.

9. Je dois m'armer de force & de courage pour combattre contre les demons qui me feront une guerre universelle, si je veux faire ma Charge & remplir tous les devoirs de mon ministere.

10. Je dois avoir une ame genereuse & constante pour ne perdre jamais l'esperance du salut des pecheurs.

11. Je dois être immobile dans la resolution du service de Dieu, comme un rocher au milieu des vagues de la mer.

12. Je prendrai garde de ne souffrir jamais une pensée & un désir d'être élevé à la dignité de Pasteur, & d'avoir quelque Cure, & s'il m'en arrive quelque pensée, je la rejetterai comme une tentation dangereuse.

13. Je dois autant surpasser le Peuple dans l'amour de Dieu comme je le surpasse, & que je suis élevé audessus de lui par la qualité de Prêtre.

Je crois qu'il est bon de marquer ici sa conduite en diverses rencontres, & on verra qu'il ne se contentoit pas d'avoir cet écrit devant ses

yeux, mais qu'il faisoit son possible pour le mettre en pratique.

Je vous ai parlé de ce qu'il pensoit sur la conduite des Ecoles, & comme il y avoit introduit le travail des mains par le moyen du Livre de l'Ecole parroissiale qu'il avoit aporté de Paris, & des Réglemens des Ecoles de Lyon que je fis acheter, il n'est pas croyable, quel changement on vit dans nôtre Ecole, dont il a toûjours pris un grand soin.

Il aimoit si fort l'obéïssance qu'il ne sortoit point du presbitére, quand j'y étois, qu'il ne me demandât mon agrément, & quand je n'y étois pas, il disoit à ceux de la maison les lieux où il alloit, afin qu'on le pût trouver en cas de besoin.

2. Si j'alois à la campagne quelques jours, & que je fus absent, d'abord à mon retour il ne manquoit de me dire tout ce qui s'étoit passé, & ce qu'il avoit fait.

3. Il prenoit un soin particulier de déconvrir tout ce qui se passoit contre le bon ordre dans la Paroisse, il avoit des Penitens & des Penitentes qui lui étoient fidelles, à lui venir faire un raport veritable, non dans la Cure ou dans les ruës, lieux ausquels il ne leur parloit jamais, afin qu'ils n'en fussent point soupçonnez ; mais toûjours dans le Confessionnal, & il me faisoit ensuite ouverture de tout ce qu'on lui avoit dit, afin que je visse ce que j'avois à faire sur ce qui lui avoit été declaré.

4. Il avoit sous sa conduite prés de cinq cens personnes qui alloient à lui à Confesse, dont une grande partie y venoient tous les quinze jours, les uns le Dimanche matin & le soir, les autres le Ieudy, Samedi & autres jours de la Semaine, châcun étoit réglé à son jour. Une année aprés qu'il fut chez nous, & qu'il eut réglé tout son monde, j'étois surpris de voir communier si souvent beaucoup de personnes que je ne voyois guéres au confessionnal, je parlai à trois ou quatre divers tems, & leur fis quelques demandes où elles alloient à confesse, elles me répondirent que c'étoit à Monsieur le Vicaire ; je leur demandai ensuite, si elles y alloient souvent, de quinze en quinze jours, me répondirent-elles, & aux jours qui nous sont marquez ; & sur ce que je leur dis, mais vous communiez deux fois la semaine, comment faites-vous donc quand vous êtes tombé dans un peché, chacune d'elles me dirent, quand je tombe dans un peché mortel ou veniel, si c'est dans un peché mortel, je gemis & fais penitence jusqu'à mon jour réglé pour la Confession; si c'est un peché veniel, ou il est volontaire & de malice, ou par fragilité; si je l'ai commis volontairement & avec malice, j'attends à la quinzaine, & si c'est par fragilité, je fais une Acte de contrition, je prens de l'eau benite, je vais communier les jours qui me sont marquez. Parlant un jour sur ces confessions si frequentes une ou deux fois la semaine, il se declara là-dessus & dit, *ab initio non fuit sic*, c'est tout ce qu'il disoit là-dessus.

5. Il avoit d'autres pénitens qui n'aloient à lui que de trois semaines en trois semaines, les autres tous les mois, ou les Fêtes de la sainte Vierge, & d'autres les Fêtes principales de l'année. Il avoit commencé à régler une partie de ces pecheurs, qui menoient une vie moins reglée que les autres, qui alloient trés-rarement à confesse de les faire venir dans la premiere semaine du Carême pour les disposer à la Pâques, & cela se continuë encore avec grand fruit.

6. Et je vois bien maintenant que par cette conduite Messieurs les Curés sans le secours des Confesseurs de déhors, peuvent à la Pâque, & même pendant le cours de l'année, venir à bout de conduire & confesser tous leurs Paroissiens; car dans le fonds il n'y a qu'à connoître son monde, & convenir avec eux des tems qui leur sont plus commodes de venir, & de leur accorder ce tems-là, & s'y assujettir ; & je connois bien aussi ce que j'avois de peine à croire, & ce que certains Prêtres de quelque Communauté bien réglée m'avoient dit, que châcun d'eux avoit six cens personnes & plus qui venoient à eux pour se confesser.

7. Ce Monsieur le Vicaire avoit un grand fond d'humilité, & en voici un trait que je n'ay pas remarqué dans aucun autre, lors qu'on me blâmoit, & qu'on parloit contre moi, quand il pouvoit sans mentir, il s'attribuoit en être la cause, & disoit que c'étoit lui qui étoit en faute, & en demandoit excuse. Une fois je lui demandai pourquoi il en agissoit de la sorte, puisque veritablement il n'étoit aucunement coupable, & qu'il s'attiroit l'aversion de ces personnes en colere, il me répondit; quand la tête est en danger de souffrir quelque coup, le bras va au devant, & s'expose à le souffrir pour conserver la tête.

8. Lors que quelqu'un avoit de l'aversion, ou éloignement pour moi, il ne manquoit point de parler à ces personnes, & leur faisoit connoître leur faute ; tantôt il citoit S. François de Sales, qui disoit que les Pasteurs étoient les arbres de vie & qu'il n'y falloit pas toucher sur peine de la vie, d'autrefois il disoit que c'étoit les oints du Seigneur, *diis non detrahes*, en un mot il leur parloit avec tant de graces que j'en ai veu beaucoup qui me sont venu demander pardon, d'autres sont venu à confesse à moi, & m'ont declaré leurs peines.

9. Devant les Fêtes solemnelles, ou durant des autres jours, où il y avoit quelque chose de particulier, il ne manquoit de me venir trouver pour me faire souvenir de ce qu'il convenoit faire, ou qu'on devoit éviter, & prendre garde, en un mot, il mettoit en ma memoire ces choses dont l'oubli auroit peut-être fait un méchant effet.

10. Il avoit une chose en lui qui faisoit souvent de la peine à certains particuliers dont on ne fait aucun scrupule, & qu'il s'en faisoit un, lorsqu'il y avoit manqué, c'est qu'étant dans le Confessionnal, ou dans d'autres endroits, où il sembloit qu'il pouvoit continuër une bonne action, il rompoit tout à coup, quand la cloche l'apelloit pour dire la sainte Messe, pour aller à Vêpres, ou à quelque action publique, il disoit qu'il falloit que le particulier cedât au public, qu'un Prêtre manquant d'aller satisfaire à l'attente des Peoples, qu'il étoit responsable des impatiences des murmures qu'ils pourroient faire, quand le Prêtre les faisoit attendre.

11. Autant qu'il pouvoit, avant que d'aller administrer les Sacremens, il demandoit s'il y étoit & si j'avois quelqu'avis à lui donner touchant personne malade. Un de nos Confreres le voulut railler des petites déferences qu'il me faisoit, il lui fit une réponse qui marquoit le principe qui le faisoit agir, & qui nous jettoit en même tems dans la confusion, il répondit que les Marchands ne refusoient jamais de gagner, même des petites tes sommes, & qu'il falloit qu'un Prêtre n'ent point de Foi, qui pouvant s'aquerir des degrez

de vertu ; n'en tenoit aucun compte.

J'ai rematqué qu'il n'a jamais dit que du bien de tous nos Confreres chez qui il avoit demeuré en qualité de Vicaire, quoiqu'il en eût reçû quelquefois du déplaisir.

Ce zélé Vicaire donnoit des Billets du mois aux personnes qui étoient sous sa conduite, comme les Reverends Peres Jesuites en donnent avec tant d'utilité à ceux de leurs Congrégations, les siens étoient écrits à la main, il y avoit toûjours Une offrande ou mortificatinn à faire.2. Un Mistere de la sainte Vierge à honnorer.3. Une maxime à établir.4. Une pratique à faire.5. Une priére pour quelqu'un. En voici un de ces Billets qu'il donna à un de nos Confréres qu'il confessoit.

1. Offrande, langues, ou fruits, c'est-à-dire se priver de manger des langues, ou des fruits, *lingua inquietum malum, pleno veneno mortifero, universitas iniquitatis.*

2. Mistére à honorer le silence de la Sainte Vierge aux pieds de l'Enfant Jesus.

3. Maxime a établir; pour bien parler, il faut se taire, *nemo securè loquitur nisi qui legitimè tacet*

4. Pratique, *audi tacens, disce in silentio, quid quando & quomodo oporteat loqui* S. Bas. Aprenez dans le silence ce qu'il faut dire, quand & comment il faut parler. Priez pour ceux qui gardent le silence Ce même Vicaire, outre la feüille imprimée, dont le titre est, *Instruction pour la visite des Malades* & dont nous avons obligation à Mr. Vilemot, Promoteur General de ce Diocése qui la composé, en faveur des Malades, qui sert à ceux qui les assistent leur aprenant de la maniére qu'ils leur doivent parler pour les porter à Dieu, & leur inspirer de bonnes pensées pour sanctifier leurs Malades, avoir inventé un autre secours & une autre pratique qui sera sans doute de vôtre goût, il avoit écrit en gros caractéres des sentences fort courtes, & des termes tirez de l'Ecriture Sainte, qui étant attachés aux rideaux du lit, ou en un lieu que ce malade pouvoit les lire, ils ne servoient pas peu à plusieurs dans ce fâcheux moment ou on se trouve souvent épuisé, & sans aucune bonne pensée. Par son secours les malades souvent étoient consolez, encouragez, & fortifiez dans leur infirmité, & entroient en des dispositions saintes pour faire un bon usage de leur maladie, & pour mourir d'une bonne mort, d'où dépend leur bonheur éternel.

Il portoit cette feüille imprimée, ces Ecriteaux, & un Crucifix, le tout étant collé sur de la toile, & les attachoit lui-même en des lieux en vûë du Malade : si le Malade revenoit en santé il les portoit lui-même à la Cure, où il lui inspiroit de bons moyens pour ne pas retomber dans le peché, & des resolutions pour vivre plus saintement qu'il n'avoit pas fait. Ce digne Vicaire donna les Pratiques suivantes en faveur de la Noblesse pour leur sanctification, & ou y manquant on pourra degenerer, s'apauvrir & devenir tout Roturier.

1. Elle doit fuir l'indevotion, la superbe, l'amour desordonné des plaisirs, honneurs richesses, qui sont les quatre chefs qui composent le peché de toute la Noblesse.

2. Discourir des choses saintes, & qui apartiennent à la Foi avec un esprit de raillerie, de mépris, de libertinage & d'impieté ; dire des paroles injurieuses contre Dieu, contre les choses de Dieu & contre les actions saintes des serviteurs & servante de Dieu.

3. Controuler les saintes pratiques de l'Eglise, les Ordonnances du S. Siege, & des Evêques, mépriser & traiter indignement les Prêtres & Religieux, & les employer à des affaires temporelles & mecaniques.

4. Frequenter sans juste necessité les Heretiques lire leurs Livres, & specialement ceux qui sont composes par les derniers Heretiques.

5. Desesperer d'obtenir le pardon de ses pechez de la misericorde de Dieu, ou par une fausse ou veritable présomption de sa bonté, se donner la liberté de l'offenser, & de continuer long-tems dans cette méchante vie.

6. Murmurer contre Dieu, contre sa Providence, contre ce qu'il permet, ou dans les afflictions qu'il envoye.

7. User de superstition, faire dire la bonne avanture, consulter les devins ou magiciens, rechercher le caracteres ou autres choses semblables, soit pour empêcher l'effet des armes, ou pour quelqu'autre chose.

8. Jurer le S. Nom de Dieu sans necessité : se donner au diable, maudire Dieu, blasphemer & prophaner les membres sacrez du fils de Dieu & son precieux Sang, dire des paroles de mépris contre son Image, celles de la sainte Vierge, des Anges & des Saints.

9. Prier Dieu rarement, assister à la sainte Messe sans respect, attention ni devotion requise, debout, sur un genoüil, accoudé, ou assis sans necessité : causer dans l'Eglise, y tourner la tête de côté & d'autre, comme dans un marché, desirer y être veu & regardé, y aller à ce dessein, y laisser ocuper son esprit à plusieurs pensées vaines, & quelquefois si mauvaises, que ce papier ne les peut souffrir.

10. Abuser des Sacremens de Penitence, y allant par coûtume, contrainte, ou maniere d'acquit s'examinant legerement, ou point du tout, en choisissant un Confesseur ignorant, ou s'en approchant sans avoir un vrai desir, de quitter pleinement certains pechez habituels.

11. Entretenir des inimitiez publiques & scandaleuses, vivre dans des desirs habituels de nuire à son prochain en son honneur, en ses biens, & en venir à l'effet si on en trouvoit l'occasion

12. Croupir dans l'occasion prochaine du peché, comme d'impudicité, juremens, blasphémes, yvrognerie, detraction, fierté orgueilleuse & racquine, demangeaison de se batre en duel, ou d'y provoquer les autres directement ou indirectement.

13. Se vanter de ses combats, de ses impudicitez, d'être grand beuveur, & tout le reste, dont on devroit plûtôt rougir de honte, que de se glorifier.

14. Faire plus d'état d'un Que dira-t'on, que de la Mort & Passion du Fils de Dieu, & du salut éternel.

15. Mettre son cœur & son esprit, vivre selon les maximes damnables du monde qui conduisent en Enfer, & selon les maximes Chrêtiennes de l'Evangile qui conduit en Paradis.

16. Excés aux habits, festins, jeu de cartes & de dez, danses, entretient lascifs, cajoleries, muguetteries, & nuictées, où se perdent l'ame, les biens, la santé, le tems precieux de faire son salut.

17. Les coûtumes ou maximes damnables de certains hommes débauchés, ou, pour mieux di-

re de certains pourceaux, qui à force de boire des santez, tuent leur ame, ruinent leur corps, & leur famille.

18. Se trouver frequemment dans les danses, à causes des pechez qui s'y commettent, & que c'est une occupation dangereuse, sensuelle & reprouvée par le S. Esprit és Ecritures saintes, par l'Eglise & les saints Peres, hanter les cabarets & autres lieux qui portent avec soi l'ocasion d'offenser Dieu, à moins d'une grace tres-rare, pour ne pas dire miraculeuse.

19. L'esprit de chicane & de procex, prendre des causeances du tiers & du quart pour plaider contre de pauvres gens, ou autres gens qui n'ont pas d'esprit de se deffendre.

20. Donner mauvais exemple, ou en faisant mal, ou en obmettant le bien, qu'on est obligé de faire; ne se soucier de perdre son ame, pourveu qu'on satisfasse à ses passions, & qu'on vienne à bout de ses pretentions.

21. Se servir de méchants valets, blasphemateurs impudiques, larrons, cruels aux Vassaux, donner sa maison pour retraite aux criminels qui ont merité d'être punis de Justice, ou conserver par son authorité l'impunité des crimes.

22. Idolatrer par une affection dereglée un cofant en particulier, pour lequel, on laisse les autres à l'abandon, même quelquefois on les maltraite, ce qui est une inhumanité cruelle.

23. Choisir à ses enfans un état de vie sans autre veuë que l'interêt humain & temporel, ne demandant la lumiere du Ciel pour cette fin, n'ayant égard à leur inclination & au salut de leurs ames.

24. Les marier, ou les obliger à être Prêtres ou Religieux contre leur volonté & sans vocation de Dieu, ou quelqu'autrefois les empêcher d'être Ecclesiastiques & Religieux, y étans appellez de Dieu.

Quelques cas qui obligent à restitution.

25. Maltraiter & tirannifer ses sujets, les obligeant à payer les rentes à plus haut prix qu'elles ne sont pas.

26. Exiger de ses vassaux des corvées, outre celles qu'ils doivent d'obligation, ou leur aprecier lesdites corvées, quoi qu'ils soient contens & prêts de les faire.

27. Refuser aux sujets de prendre les rentes qu'ils doivent par especes, comme bleds, moutons, chapons, beurre, &c. & leur en faire un aprecix injuste.

28. Rester des années entieres sans vouloir recevoir de ses vassaux les fermes par bleds, par la raison que les bleds sont à bon marché, & attendre l'année de cherté pour les recevoir, on pour leur en faire un aprecix.

29. Ne donner des quittances à ses sujets immediatement aprés qu'ils ont payé, mais les mettre entre les mains de certains maîtres valets, afin qu'ils ayent la piece d'argent; tenir à son service pareils ouvriers, qui sous pretexte de faire les affaires de Monsieur, font les leurs, en échorchant les pauvres sujets par rapines subtiles & artificieuses.

30. Faire des assemblées de sujets & de voisins pour avoir des presens, ce qui se pratique fort en certaine Province, que je ne veux pas nommer lors qu'on y defriche de vieilles terres, qu'on y apelle marette, ou escobuë; aux tireries de lin, cenderie de fil, aires neufves à l'accouchement de Madame, ou au Batême de l'enfant, qui sont autant de lacets & cordons de soye, avec lesquels le diable entraine avec soi les Nobles de ce pays-là en Enfer.

31. Simuler qu'on veut congedier son vassal ou convenancier, & susciter pour cette fin quelqu'un à même temps, qui fasse semblant de vouloir acheter le convenant du pauvre homme, afin de l'obliger au moyen de cette peur, à s'accommoder avec son Seigneur, qui en extorque tout le plus d'argent qu'il peut.

32. Bailler ses Fermes, particulierement des Moulins à trop haut prix, sçachant bien que les Fermiers voleront & concussionneront les sujets.

33. Faire des emprunts d'argent ou d'autres choses à ses vassaux, que Monsieur sçait fort bien ne lui devoir être prêtez, sans la crainte de son authorité, & par aprés être negligens a les rendre à ceux à qui il doit, n'osans lui rien demander, & craignant d'avoir plûtôt des coups de bâtons qu'autre chose.

34. Empêcher que les Dixmes & autres biens Ecclesiastiques ne soient baillez à ce qu'ils valent, afin de les avoir à meilleur marché pour soy ou pour d'autres.

35. Usurper les rentes de l'Eglise, des Maladeries, ou des Hôpitaux, ou ne pas payer celles qu'ils doivent.

36. Contraindre par authorité, menaces ou artifices les pere & mere à donner leurs filles, ou les tuteurs & parens, leurs mineures qui sont heritieres, à leurs domestiques, ou bien empêchet la liberté de tels mariages, jusques à ce qu'on ait composé avec Monsieur.

37. Ne payer ses serviteurs, ouvriers, marchands, & autres debtes, mais prodiguer ses biens, & reduire à grande misere sa femme & ses enfans.

38. Employer dans les distributions des Tailles, taxes, ou roolles leur authorité pour faire déchager les uns, & surcharger les autres injustement, ou par vengeance.

39. Endurer dans le détroit de sa Jurisdiction des sorciers reconnus, larrons, meurtriers, usuriers publics, & ceux qui ne font leurs pâques, les plaideurs, ou qui ne veulent s'accommoder leurs differens a l'amiable.

40. Presenter aux Benefices des personnes incapables, soit parce qu'elles leur sont recommandées, soit parce qu'elles sont parentes ou alliées.

41. Etre rebelle à son Roy, à ses Ordonnances, à ses Gouverneurs & Magistrats, faire des partis & monopoles contre le bien de son Etat, contrarier son Curé ou en parler en mal.

Points particuliers pour les Capitaines & Soldats.

1. Retenir l'argent du Roy qui apartient à ses compagnons, prendre de l'argent des hôtes pour ne point loger chez eux, & aller loger chez d'autres.

2. Prendre de l'argent des Parroisses pour n'y pas loger, & aller loger en d'autres.

3. Se loger en des Parroisses par vengeance, ou à la sollicitation de personnes qui le font faire dans cet esprit.

4. Souffrir les juremens, blasphémes, larcins, violences, & autres desordres, qui se font par les soldats.

Ce qu'elle doit faire pour meriter le Paradis.

S'attacher fortement à la Foy, adorer d'un esprit humble la divine Majeste de Dieu, faire souvent des actes de Foy & de Religion; comme d'adoration, d'amour, de loüange, de remerciement, d'offrande & de vœu à Dieu, & de renonciation

à tout ce qui lui est contraire, comme au demon, à la chair, au monde, & à soy-même.

2. Aymer Dieu de tout son cœur, de toute son ame, & de toutes ses forces, tenant pour maxime fondamentale, que la vraye Noblesse consiste à aimer & servir Dieu, & qu'il n'est point de lâcheté plus grande que de l'offenser, & d'obeir au demon, ou à la chair, ou au monde.

3. Mettre toute son esperance en Dieu, ne se confiant en ses biens, honneurs, credit, noblesse & amis, qu'il faudra quitter plûtôt, qu'on ne pense; mais en toutes ses necessitez avoir recours à Dieu. & croire qu'on obtiendra de sa bonté, autant qu'on y espere.

4. Empêcher les desordres & offenses contre Dieu, que l'on peut empêcher. Vivre exactement dans l'observance de ses saints Commandemens, & dans la resolution de plûtôt tout perdre & endurer, que de commettre un peché mortel.

5. Ne haïr, ne fuïr, ne pleurer & ne craindre qu'un seul mal, qui est le peché, & se bien convaincre que l'infamie, la pauvreté, la maladie, les roües, & les gibets, & l'enfer même, n'est pas un si grand mal que le peché.

6. Prier Dieu soir & matin avec respect, attention & devotion, sans jamais manquer à faire faire pareillement la priere tous les jours à ses domestiques, & les faire instruire des principaux misteres de la Religion Chrêtienne, à sçavoir de la sainte Trinité, de l'Incarnation, de la Mort & Passion du Fils de Dieu, les Commandemens de Dieu, & l'usage des Sacremens, particulierement du tres-saint Sacrement de l'Autel.

7. Entendre tous les jours la sainte Messe, autant que faire se peut, avoir une singuliere devotion au tres-saint Sacrement de l'Autel, à la sainte Vierge, l'exciter en autruy, avoir, s'il est possible, la Confrairie du Rosaire dans sa Paroisse, invoquer souvent & avec foy l'intercession des Saints & des Anges, pour lesquels on doit avoir une devotion toute particuliere, puisqu'ils nous protegent & deffendent continuellement de nos ennemis tant visibles qu'invisibles.

8. Porter honneur, respect & obeïssance à ses peres spirituels, qui sont N. S. Pere le Pape, tous les Pasteurs de l'Eglise, les Prelats, les Curez, Confesseurs, & tous les Prêtres, desquels N. Seigneur a dit, parlant à eux, *Qui vous écoute, m'écoute, & qui vous méprise, c'est moy qu'il méprise, & qui vous touche, me touche en la prunelle des yeux.*

9. Prêter main forte à ce que les Ordonnances Ecclesiastiques soient executées pour la police & bien public, tant du temporel que du spirituel de la Paroisse, faire fermer les cabarets durant l'Office divin, empêcher que les Marguilliers ou Fabriques n'abusent des biens de l'Eglise.

10. Aimer son Curé ou Recteur, & le visiter quelquefois, excitant par son exemple les peuples d'en faire estime, l'authoriser dans les fonctions de sa charge, lui prêter main forte pour chasser hors de la Paroisse les incorrigibles qui sont à scandale au public.

11. Rendre au Roy, à ses Gouverneurs, à ses Seigneurs, à ses Juges & Magistrats, les devoirs de respect, d'honneur, & d'obeïssance.

12. Aimer son prochain en Dieu, & selon Dieu, frequenter les gens de bien, avoir liaison & union particuliere avec quelqu'un de ses voisins, moyennant qu'il soit sage & vertueux, pour traitter avec lui familierement & à cœur ouvert, de ses affaires spirituelles & temporelles.

13. Porter son prochain à l'amour & crainte de Dieu, & lui donner en toute occasion exemple de pieté, de chasteté, d'humilité, de mépris du monde & autres vertus Chrêtiennes.

14. Payer raisonnablement & en temps ses serviteurs, & ouvriers, proteger ses sujets, secourir & assister les pauvres, les vefves, orphelins, malades, &c.

15. demander souvent à Dieu l'esprit de penitence, temperance, abstinence, sobrieté, chasteté, travailler à se deffaire des pechez ausquels on se connoit être plus enclin, offrant à Dieu pour cela toutes ses prieres: toutes celles de l'Eglise, & pratiquant les vertus contraires aux mêmes pechez.

16. Se confesser & communier une fois le mois, & une fois l'année, faire une confession generale depuis la derniere; & prendre garde à ce que ceux qu'on a en charge, comme enfans ou serviteurs, frequentent les Sacremens: & s'il arrive quelque different ou querelle dans sa maison, garder le dire de l'Apôtre, sçavoir est, *Que le Soleil ne se couche point que l'on ne se soit reconnu.*

17. Ruminer souvent par son esprit qu'il faut mourir, & qu'on ne doit mourir qu'une fois, & que de cette fois depend l'Eternité heureuse ou malheureuse, qu'il y a un jugement redoutable & inévitable. Se souvenir qu'il y a un Enfer, dans lequel il faudra brûler à jamais, si on ne veut faire une veritable penitence en cette vie.

18. Séparer l'eternité veritable de cette imaginaire, qui est l'aveuglement & la folie de tous les mondains voluptueux & ambitieux, & ne choisir d'être bienheureux dans le temps, pour être malheureux dans l'eternité.

Points plus particuliers pour la Noblesse desireuse d'une plus grande perfection.

19. N'aimer & ne chercher autre chose que Dieu, en toute œuvre que l'on fait, la lui diriger, la lui offrir, & lui demander qu'elle soit pour son honneur & pour sa gloire.

20. Ne faire aucun estime de ce qui est au monde, si ce n'est seulement de la grace de Dieu, veu que ce qu'il y a de plus grand & de plus precieux en ce monde comparé avec l'amitié de Dieu, n'est qu'ordure, laideur & difformité.

21. Ne chercher point dans ce que l'on fait son honneur, ses goûts, ny ses satisfactions, mais le seul bon plaisir de Dieu & l'accomplissement de sa tres-sainte volonté en toutes choses.

22. Avoir soin de tenir son ame dans un grand calme & oubli de toutes les choses créées, la nourrir d'un regard simple & amoureux en Dieu, en toutes ses actions prendre la conduite de Dieu, & les faire toutes par un pur regard de Dieu, & pour Dieu.

23. Tenir pour constant que le fondement de la vie Chrêtienne consiste en JESUS, c'est à dire, en l'adherence de nôtre ame à JESUS-CHRIST, & en la soumission de nôtre être & de nôtre vie, à la conduite de nôtre Seigneur & de sa grace.

24. Croire que personne n'a accez auprés de Dieu que par l'entremise de N. S. JESUS-CHRIST, que c'est en lui & par lui que Dieu triomphe de nous, & que sans lui nous ne pouvons rien.

25. Se persuader fortement qu'il faut embrasser la Croix de JESUS-CHRIST, avant qu'être faits participans de sa gloire, & si l'on y veut parvenir, qu'il

qu'il faut l'imiter, aimer & pratiquer ce qu'il a aimé & pratiqué ça bas en terre.

26. Faire soigneusement l'oraison mentale soir & matin, avoir un reglement de l'employ de la journée, relire souvent le reglement de sa vie, ses resolutions prises dans l'oraison, examiner les progrez qu'on a fait en la vertu, avoir toûjours sa vie passée devant les yeux pour la pleurer, & aussi la tiedeur de la presente, pour exciter en soy l'amour & la crainte de Dieu avec ferveur.

27. Etre exact à tenir le compte de ses fautes, plûtôt que de ses bonnes œuvres, n'en laisser échaper aucune à son examen, qu'il seroit bon de faire à toutes les heures du jour, afin de n'en laisser aucune sans penitence, prenant un cœur de Juge contre soy, pour obliger Dieu d'en prendre un de pere.

28. *Ce que la Noblesse doit faire*. Prendre pour directeur son Curé ou le Vicaire qu'on connoîtra sage, vertueux & experimenté, pour traitter avec lui des choses de son ame, & lui en rendre compte fidele tous les mois, le croire en tout, & lui obeïr pour l'amour de nôtre Seigneur comme à Dieu même, puisque la providence de Dieu les a établis.

29. Vouloir & ne vouloir que ce que Dieu veut, & ne veut pas, & en la maniere dont il le veut: car autrement, c'est se chercher soi même, & non purement Dieu.

30. N'estimer rien que la volonté de Dieu, être aussi content de faire peu, que beaucoup, pourveu qu'en ce peu, on y voye la volonté de Dieu: la pratique de ceci est infiniment douce, & remplit l'ame d'une paix inconcevable: quand on mange, on est aussi content que lors qu'on fait oraison, puis que Dieu veut que l'on mange, & ainsi de tout le reste, chaque chose en temps suivant la disposition divine.

31. Aimer l'effet de la volonté divine, tel qu'il soit, amer ou doux; aimer les volontez renversantes ses desirs, comme l'on aimeroit celles qui les feroit succeder, & aimer toutes les croix & les peines, car ce sont autant de moyens favorables pour trouver Dieu seul.

32. Paroître à l'exterieur en habits, vivre & le reste: mais en cachette être pauvre, austere, & de grand interieur, faisant les choses communes, & non communement: ayant la partie superieure de l'ame continuellement occupée & perduë en Dieu, & anneantie en soy-même.

33. Se laisser conduire paisiblement à la Providence divine, reposer entre ses bras avec confiance, & quelque chose qui arrive, loüer Dieu, le benir & le glorifier en toutes choses.

34. Ne quitter jamais le service de Dieu ni les bonnes œuvres, quelque oposition ou contradiction qu'on y rencontre, car selon le dire du Bien-heureux François de Sales, *Quiconque ne cherche que Dieu, jamais ne laisse les affaires de Dieu, pour les fautes des hommes.*

35. Tenir pour maxime inébranlable, qu'il faut une fois pour toutes, faire littiere du monde, le prendre en horreur, ses maximes, ses mines & ses compliments: & ce malheureux, on dira, on fera, on se mocquera: car tout cela est du poison, & l'ame Chrêtienne ne doit chercher qu'à contenter Dieu & les Anges.

36. Se persuader que la moindre partie de la vie, est celle qu'on respire sur la terre, puisqu'elle ne fait pas le commencement de l'eternité, ni le premier âge de l'homme.

37. Prendre un jour le mois pour se preparer à la mort, auquel il se faut mettre dans une solitude interieure & exterieure, & faire trois choses. La 1. se representer sa vie passée, noyant ses crimes & ses fautes dans le sang de Jesus-Christ, & faisant plusieurs actes de contrition, comme si on alloit mourir. La 2. s'examiner pour voir si on a vêcu, de la façon que l'on voudroit avoir vêcu à l'heure de la mort. La 3. se resoudre de vivre plus parfaitement en exerçant les vertus avec plus de perfection.

38. Se prolonger souvent dans les plus profonds abysmes de l'Eternité, de crainte que le temps n'y precipite en traître, celui qui n'aura sceu le prevenir en avisé.

39. Prier le Pasteur de choisir quelques autres Prêtres ou Religieux, pour faire une Mission, ou quelques retraites en la Parroisse & s'offrir à la depense qu'il conviendroit faire, car il est juste que celui qui travaille soit nourri & entretenu.

40. Qu'on se souvienne que la charité efface les pechez, & merite des recompenses.

41. Faire son testament quand on est en santé, & qu'on n'oublie pas de faire quelque chose a l'égal, & en faveur des pauvres.

V I E.

VIERGES. Saint Basile marque expressement qu'elles doivent éviter tous les ornemens exterieurs; avoir un maintien grave qui imprime du respect & qui édifie; marcher toûjours posément en sorte qu'elles ne blessent en rien la pudeur, & la bien seance, & mener une vie sedentaire; sortir peu, & seulement par necessité, & étant accompagnées; se réserver pour elles mêmes une bonne partie de la journée; ne pas s'engager indiscretement à visiter les pauvres & les malades; mais avoir égard à leurs âges, & ne le faire qu'à des heures non suspectes; il ajoûte que leur pureté doit être universelle, & s'étendre jusqu'à leurs langues, à leurs oreilles, à leurs yeux, à leur toucher, & à tous leurs sens; qu'il faut qu'elles conservent leurs corps exempts de toutes soüillures, parce qu'ils sont les temples vivans de la souveraine majesté de Dieu, qui veut bien y resider & que sur tout elles sont obligées de veiller avec la derniere exactitude à la garde de leurs ames & de n'y admettre que des pensées tres-sages & tres-reglées, afin de ne pas offenser leur divin époux, à qui rien n'est caché, qui penetre le fond de leurs cœurs, qui lit dans le secret de leurs consciences & qui ne sçauroit avoir agreable la pureté du corps, à moins qu'elles ne soient accompagnées de celle de l'esprit, & qu'elle n'en regle tous les mouvemens.

L'on peut juger par ce que Saint Augustin raporte des Vierges de son tems, à quelle sainteté & à quelle pureté sont obligées toutes celles qui se déterminent à suivre cette profession, non-seulement, dit-il, en s'adressant à elles mêmes; vous êtes exemptes des grands pechez tels que sont l'homicide, l'idolâtrie, les vols, les rapines, les fraudes, les parjures, l'yvrognerie, l'impureté, l'avarice, les haines, l'envie, l'impieté, & la cruauté; mais vous vous abstenez avec beaucoup de soin de toutes les fautes legeres, ou qui passent pour telles parmi les hommes: l'on ne voit rien

dans vôtre visage qui ne ressente la modestie; vous ne permettez point à vos yeux de se porter çà & là & de regarder indifferemment toute sorte d'objets; vous donnez un frein à vôtre langue, & vous ne souffrez pas qu'elle se repende en des discours inutiles: vous ne vous emportez point à rire avec excès; vos divertissements n'ont rien de pueril ni de trop de gaiton ne remarque aucune chose dans vos habits & dans vôtre exterieur qui puisse choquer la bien-séance; vôtre maintien est grave, mais il n'a rien de fier; vous ne rendez point mal pour mal, ni injure pour injure: enfin vous avez un si grand amour & une charité si ardente que vous donneriez volontiers vôtre vie pour vos freres.

Je supose que vous êtes telles que je suis persuadé que vous y etes effectivement obligées; & je vous promets que si vous avez soin de vous conduire ainsi, & de joindre à vôtre virginité toutes les qualitez que je vous ai marquées, vous vivrez ici bas comme des Anges & vous imiterez sur la terre la perfection de ces esprits bien-heureux qui habitent dans le ciel.

Ce que ce Saint Docteur dit de la pieté & de la sainteté de plusieurs fideles qui vivoient alors dans l'Eglise, sert encore à prouver quelle perfection on a droit d'exiger & de se promettre des Vierges qui sont les veritables Epouses de Jesus-Christ; combien, dit-il, voit-on de personnes dans nôtre Communion qui se soumettent à tout ce qu'il y a de plus parfait & de plus sublime dans les preceptes Evangeliques? combien d'hommes parmi nous qui ne s'engagent point dans le mariage, qu'y ayant vécu pendant quelque tems, embrassent ensuite la continence, & la gardent le reste de leurs jours. Combien de fideles qui renoncent à tous leurs biens, & le distribuent aux pauvres; qui pour reduire leurs corps en servitude, jeunent tres souvent, ou plûtôt tous les jours, & qui font même durer leurs jeûnes pendant un si lon-tems, qu'on est surpris comme ils les peuvent supporter? & combien voit on dans l'Eglise Catholique de saintes Communautés ou personne n'a rien de propre en son particulier, ou on possede en commun des biens qui sont destinez à avoir des vivres & des vêtemens, & ou regne une charité si parfaite, que tous ceux qui s'y retirent, n'ont pour ainsi dire, qu'un cœur & une ame.

La doctrine du Pape saint Gregoire paroît aussi tres-utile aux Vierges Chrêtiennes, pour leur faire comprendre quels sont leurs devoirs; car il explique avec beaucoup de soin tous les combats qu'il faut soutenir, & toutes les vertus qui sont necessaires pour surmonter l'impureté & pour vivre dans la continence. Il dit que les Amalecites contre qui le Roi Saül eut de grandes guerres à soûtenir, étoient selon la propre signification de leur nom, la figure de l'impureté. Il observe que l'Ecriture porte que ce Prince assembla son armée pour vaincre & pour subjuguer ce peuple & qu'elle ne dit point qu'il ait fait la même chose, lorsqu'il a eu à combatre contre d'autres Nations; & puis il examine la raison de cette differente conduite, & il se demande à lui-même: d'ou vient qu'il est marqué que Saül a combattu contre les Moabites, les Iduméens, & les Rois de Saba, & qu'il n'est point dit qu'il ait assemblé contr'eux une armée, & qu'au contraire il est exprimé qu'il assembla son armée pour vaincre Amalec; pourquoi cela? dit-il; c'est afin de nous faire comprendre que pour vaincre & pour surmonter l'esprit de fornication, une seule vertu ne suffit pas, mais qu'il en faut plusieurs; à la verité l'abstinence qu'on garde dans le boire & dans le manger, a beaucoup de force contre ce vice; mais si elle se trouve seule, elle ne sçauroit le vaincre entierement, car elle n'est qu'un simple Soldat qui peut bien combattre, mais qui n'est pas en état de remporter lui seul la victoire: & l'on sçait qu'Amalec ne peut être vaincu que par une armée entiere, il faut donc que celui qui desire surmonter la fornication, ait soin de joindre une humilité profonde à son abstinence: car tant que son esprit ne sera pas soûmis à Dieu par une veritable humilité, il ne pourra pas apaiser ni suprimer les revoltes de sa propre chair. Mais son armée est encore bien petite & il doit penser à la renforcer pour continuër cette guerre, ainsi aprés s'être humilié, & avoir matté son corps par l'abstinence, & par les jeunes, il est obligé de faire de frequentes prieres qui sont un puissant secours contre un tel ennemi, cependant tout cela lui seroit fort inutile; il ne lui serviroit de rien d'afoiblir son corps par les jeunes, & de prier avec beaucoup d'affection; & il ne pourroit vaincre Amalec, s'il permettoit à son esprit de penser à des choses deshonnêtes, & s'il souffroit que son imagination fût remplie d'idées contraires à la chasteté; c'est pourquoi il est absolument necessaire qu'il évite jusqu'aux moindres pensées qui sont contraires à la pureté.

Ce grand Pape faisant encore reflexion que Dieu ne se contenta pas d'ordonner à Saül de declarer la guerre aux Amalecites, mais qu'il lui fit dire par le Prophete Samuël. *Marchez contre Amalec, taillez le en pieces & détruisez tout ce qui est à lui, ne lui pardonnez point, ne desirez rien de ce qui lui apartient, mais tuez tout depuis l'homme jusqu'à la femme, jusqu'aux petits enfans, & ceux qui sont encore à la mammelle, jusqu'aux bœufs, aux brebis, aux chameaux, & aux ânes.* Ce Pape dis-je, forme une autre question: Qu'est-ce, dit-il, qu'épargne Amalec, sinon n'abandonner pas toutes ses forces à l'impureté, ou de ses pensées, ou de ses paroles, ou de sa chair? car il s'en trouve plusieurs qui ne commettant aucune action deshonnête, n'ont pas soin d'éviter tous les discours qui ne sont pas conformes à la chasteté; qui ayant beaucoup d'éloignement d'abandonner leurs corps à l'impureté, ne se mettent pas en peine si leur esprit se soüille par des pensées impures qui ne voulant rien faire à l'exterieur que de legitime, conçoivent une infinité de mauvais desirs, & ne travaillent point à les reprimer. Or c'est pardonner à Amalec que de se plaire à parler de ce qui est impur, que d'y penser volontairement & d'en avoir desir. Le Prophete dit donc de la part de Dieu, *Ne lui pardonnez point*, parce qu'il ne faut rien retenir d'un vice si horrible, ni dans son esprit, ni dans ses actions; & qu'il faut éviter tous les discours déshonnêtes, & tous les mouvemens qui peuvent porter le corps à la rebellion: & il ajoûte, *Ne desirez rien de ce qui lui apartient.* Afin de marquer qu'on est encore obligé de combatre & de rejetter toutes sortes de mauvais desirs.

Enfin saint Gregoire observe que parce que les femmes auroient pû attendrir le cœur de Saül, & les

petits enfans, exciter sa compassion, le Prophete lui ordonna de tuer les uns & les autres; ce qui fait connoître, ajoûte-t'il, que lors qu'il s'agit de combatte & de vaincre l'impureté, on ne doit rien épargner, & qu'il faut sacrifier tout ce qu'on a de plus cher & de plus tendre.

Les Vierges Chrêtiennes peuvent voir en abregé dans la doctrine de ce saint Pontife ce qu'on leur a prouvé avec plus d'étenduë dans tout ce qui est de marque que; si elles veulent se conserver pures aux yeux de Dieu, elles sont obligées de veiller exactement sur toutes leurs pensées, de bannir de leur cœur toutes sortes de mauvais desirs, de ne tenir que des discours sages & honnêtes, de mener une vie austere & penitente, de n'avoir d'elles-mêmes que des sentimens bas & ravalez & de s'humilier en toutes rencontres; de se prosterner tres-souvent aux pieds de Jesus-Christ d'adorer incessamment sa souveraine Majesté, & de lui offrir de frequentes prieres, pour implorer son secours & pour obtenir de sun infinie misericorde toutes les graces qui leur sont necessaires pour se sanctifier dans un état si parfait, & qui est exposé à tant de difficultés.

Ives de Chartres, écrivant à des Religieuses de son Diocese qui avoient besoin de reforme leur donne plusieurs avis qui sont tres-importans & qu'on peut proposer à toutes les personnes qui vivent dans la continence, comme des regles tres-asseurées pour leur conduite spirituelle, il leur dit qu'il faut que les Vierges de Jesus-Christ ayent le cœur plein d'humilité; que leur visage paroisse pâle & maigre, que leur peau soit rude & sale à force de porter le silice; qu'elles suient sages & honnêtes dans tous leurs discours; qu'elles écoutent avec soumission ceux qui les instruisent, qu'elles soient temperantes dans leur manger sobres dans leur boire, & graves dans leur marcher; qu'elles ne portent que des habits fort simples & conformes à la pauvreté & qu'elles évitent avec soin la prodigalité qui est la marque d'un esprit dissolu, qu'elles ne recherchent en toutes choses que la necessité, & jamais la volupté, qu'elles soient toûjours apliquées à l'oraison, à la lecture, ou au travail, afin que le demon les trouvant toûjours occupées n'entreprene point de les troubler par des pensées inutiles, & souvent mêmes criminelles.

Saint Bernard marque aussi en peu de mots les principales obligations des Vierges, lors qu'il dit qu'il faut que les Epouses de Jesus-Christ soient belles éclairées & chastes, parce qu'elles devroient être pleine de bonnes œuvres, & ornées de toutes les vertus Chrêtiennes; éclairées, par ce qu'elles devroient être instruites de toutes les voyes du salut, penetter dans l'intelligence de nos misteres, juger de toutes choses, non par les faux principes de la sagesse du monde corrompu, mais par les lumieres de la foi, & connoître tres-parfaitement les grandeurs & les bontez ineffables de leur divin Epoux; Chastes parce qu'elles doivent aimer souverainement la pureté, la preferer à tous les biens & à tous les avantages temporels, se priver des plaisirs & des divertissement qui y sont contraires, & se soumettre avec joye aux austerités & aux mortifications de la penitence qui sont des moyens ordonnez de Dieu pour les mettre en état de s'y maintenir.

Et en un autre de ses Sermons, il dit, pour donner une haute idée de la vie qu'elles doivêt mener qu'il faut qu'elles imitent la tourterelle qui est un animal fort chaste, & que tous les Peres de l'Eglise regardent comme le simbole de la pureté: il les avertir de cõsiderer que lorsqu'elle a perdu sa compagne, elle est toûjours seule, qu'elle gemit continuellement, qu'elle ne se repose jamais sur les branches d'arbres qui sont chargées de feüilles, & qu'on la trouve presque toûjours sur le sommet des montagnes, ou sur le faîte des arbres les plus élevez; & il ajoûte que cela leur aprend que, n'ayant point d'époux sur la terre, elles doivent se separer du bruit & du tumulte du monde, vivre dans la retraite & dans la solitude, éviter les joies & les plaisirs du siecle; gemir & s'affliger sur la terre qui est pour elles un lieu d'exil & de bannissement, méprizer les richesses temporelles, contempler incessamment la Jerusalem celeste, & rechercher avec ardeur les biens éternels.

Mais les instructions que saint Ambroise leur donne sont encore plus importantes; car il leur dit que c'est la sainte Vierge elle même, qu'elles devoient se proposer d'imiter dans toutes les actions, soyez persuadées, leur dit-il que la vie de la bien-heureuse Marie, est vôtre modelle & vôtre exemplaire; vous y verrez éclater comme dans un miroir la beauté de la chasteté, & le lustre de toutes les vertus, & vous y aprendrez tout ce que vous devez corriger en vous; tout ce que vous devez imiter, & tout ce que vous devez faire pour mener une vie digne de vôtre état, il n'y a rien sans doute qui soit plus capable d'exciter en nous le desir d'aprendre, & de nous instruire que l'excellence & la noblesse du maître qui doit nous enseigner. Or qui a t'il de plus noble & de plus excellent que la mere de Dieu, de plus éclatant & de plus lumineux que celle que le Verbe, qui est la lumiere même, a choisie pour s'y reposer par le Mistere de l'Incarnation? de plus chaste & de plus pur que celle qui a conçu & enfanté un fils sans souffrir aucune corruption?

Que voulez vous que je vous dise de ses autres vertus, elles étoit Vierge non seulement de corps, mais encore d'esprit; puis que jamais aucune dissimulation n'altera la sincerité & la pureté de son amour. Elle étoit humble de cœur, grave dans ses paroles, prudente dans toute sa conduite, fort reservée à parler, & tres apliquée à la lecture. Elle ne mettoit point son esperance dans les richesses incertaines de ce monde, mais dans la priere des pauvres. Elle étoit assiduë au travail, & modeste dans tous ses discours, se contentant de plaire à Dieu. Elle se mettoit fort peu en peine du jugement des hommes, ni de toutes leurs pensées. Elle avoit soin de n'offenser personne; & au contraire elle desiroit obliger tout le monde, elle avoit du respect pour celles qui étoient plus âgées qu'elle, & jamais elle ne portoit d'envie à ses compagnes, ni à celle de son âge, Elle avoit une extrême aversion de la vanité, Elle suivoit exactement la raison, & elle aimoit par dessus toutes choses la vertu.

A-t-elle jamais offensé ses parens, même par ses regards? a-t-elle jamais contredit la pensée & les sentimens de ses proches a-t-elle jamais méprisé les petits, s'est-elle jamais moquée de

ceux qui étoient foibles & infirmes : & a t'elle jamais évité la compagnie des pauvres ? elle ne se trouvoit dans les assemblées des hommes que lors que la charité l'y obligeoit, & que la modestie ne l'en éloignoit point. On ne voit rien de rude daos ses regards, rien d'indecent dans ses paroles, rien de trop élevé dans le ton de sa voix, desorte que son corps étoit une image parfaite de la disposition interieure de son ame, & un modelle accompli de toutes les vertus. Que dire maintenant de sa grande sobrieté & de ses occupations continuelles.

Son travail surpassoit les forces de sa nature, & son abstinence lui accordoit à peine ce qui lui étoit absolument necessaire; car elle travailloit sans cesse, & elle jeûnoit presque tous les jours de sa vie, & lors qu'elle étoit obligée de s'accorder quelque nourriture, elle ne prenoit que des alimens simples & communs, qui pussent l'empêcher de mourir, sans flatter son goût, ni lui causer aucun plaisir, elle ne dormoit jamais a moins qu'elle ny fut contrainte par la necessité; & pendant même que son corps prenoit quelque repos, son esprit ne dormoit pas; parce qu'il repetoit daos ses songes ce qu'elle avoit lû durant le jour, ou il continuoit ce que son sommeil avoit interrompu, ou il pensoit a ce qu'elle avoit résolu, ou enfin il prevoyoit ce qu'elle devoit faire, elle ne sortoit du logis que pour aller au temple & encore ny alloit elle jamais qu'en la compagnie de ses parens. Elle étoit toûjours occupée dans sa maison, & toûjours accompagnée lors qu'elle en sortoit; & elle s'attiroit le respect & la veneration de tout le monde par son abord modeste & par la douceur de ses discours.

Voila sans doute une conduite digne de celle qui a été choisie pour être la mere de Dieu, il faut que les Vierges l'ayent toûjours devant les yeux, afin de la suivre & de s'y conformer autant qu'elles en seront capables; car il leur seroit fort inutile d'honorer cette Reine des Anges, d'implorer son secours, & de la reconnoitre pour leur protectrice, si elles n'avoient soin de vivre comme elle a vécû elle même, puis qu'il est constant, selon tous les Peres de l'Eglise, qu'imiter les saints est le plus grand honneur qu'on puisse leur rendre; & qu'au contraire on les deshonore & on est censé les mépriser, lors qu'on neglige de suivre leurs exemples, & de les imiter, comme ils ont eux mêmes imité Jesus-Christ.

Je prie ce divin Sauveur d'éclairer leurs esprits & d'échauffer leurs cœurs, afin qu'elles puissent profiter de ce que j'ay mis ces article, comme aussi ce que j'ay écrit sur le mots d'Agnus Castus, de Luxure, & sur celui de secret pour conserver la Chasteté, en leur consideration; les veritez que je leur ay representées, leur sembleront peut-être un peu fortes; mais elles n'auroient pas raison de s'en plaindre, puisque leur état les oblige de tendre à la perfection, & de mener une vie beaucoup plus pure & plus reglée que celle de tous les autres fidelles, & d'ailleurs elles doivent considerer que je ne leur ay rien dit de moi-même, & que je n'ay fait que leur proposer les pensées & les maximes des saints Peres, qu'elles s'apliquent donc serieusement à pratiquer les instructions que ces grandes lumieres de l'Eglise leur donnent par mon ministere; & que quand même leur homme exterieur en témoigneroit de la peine, & en seroit contristé, qu'elles ne cessent point de marcher par la voie que je leur ay montrée: car leurs repugnances ne dureront pas toûjours, à force de porter le joug de Jesus-Christ, elles s'y accoutumeront, & elles reconnoitront enfin qu'il n'a rien de rude ni de rebutant; & j'oze me promettre qu'il leur arrivera la même chose qu'au Prophete Ezechiel, qui ayant mangé par obeissance le Volume qui lui fut presenté, & s'en étant nourri; le trouva ensuite fort doux & fort agreable.

VIG.

VIGNE *abondante & qui Fructifie trois quatre cinq fois plus qu'a l'ordinaire, & pour cet effet.*

1°. Remarquez qu'il faut que la terre soit franche, qu'elle aye du corps, qu'elle soit ferme.

2°. Il est necessaire d'avoir du plant de Vigne qu'on apelle pressagne le bonne sepe, ou de gros plant de Cuson, de la grosse Malvoisie, gros Muscats d'abas dont la graine n'a qu'un pepin, & autres gros plants qui reussissent plus dans les pays ou on est.

3°. Parce que de ces plants depend toute la bonté de vôtre Vigne.

4°. Il est à remarquer que quand vous ferez vôtre plant il suffira de mettre à chaque trou que vous planterez une barbue à racine, ou marcotte, ou d'un speau à racine, ou même une branche, c'est a dire un sarment de la Vigne qui a été taillée, quoyque taillé des especes cy-dessus marquez mais de telle maniere si faire se peut qu'il y aye deux ou trois yeux du bois vieux & qu'il soit taillé immediatement au dessous de l'œil de cette brache; quoyque non raciné ne laissera pas de prendre racine dans la terre quoy que l'année de vôtre plant n'avance pas autant que les autres qui sont enraciné & il sera bon pour jouër au plus sur de mettre deux broches de cette façon dans un trou sauf, si l'année suivante il se trouve que les deux ayent pris, il en faudra arracher une.

5°. pour avoir de ces plants en racine par le moyen d'une sepe, vous en pourrez faire des vingts plus ou moins, si vous la couchez en terre d'une maniere que chaque sarmente qui sera attaché à la grosse sepe aprés que toutes ces sarmentes sont couvertes de terre il en sort un bout ou extremité de chacune ou il y aye deux ou trois yeux hors de terre & l'année suivante tous ces bouts seront autant de barbuë en racine qui étant planté dans chaque trou pousseront avec beaucoup plus de feu, on peut faire aussi plusieurs marcottes sur le même pied ou sepe & comme on fait plusieurs marcottes sur un même pied d'œillets, il y en a qui mettent dans un trou de pot de terre une sarmente attachée à une sepe de vigne qu'on remplit ce pot de terre, l'on laisse sortir hors du pot cette sarmente avec a. yeux, & l'année suivante elle sera asseurée de sa souche, & renversant le pot la motte sera attachée à ce pot enraciné qui poussera avec beaucoup de feu & de force.

Il faut que le plan soit mis à quatre pieds au moins de distance l'un de l'autre, sur des lignes droites tirées au cordeau, & sur la ligne d'entre-deux lignes le planter.

Cette distance fait que vôtre plan a lieu de bien étendre ses racines, & de tiret beaucoup d'hu-

meur de la terre, comme aussi sert à donner bel air à vôtre Vigne pour bien meurir ses fruits, lors qu'elle sera parvenuë en son âge de vous les départir abondamment.

Vous n'obmettrez les premiere, seconde, & troisiéme année de vôtre plan, de le tenir en labour, & le nettoyer de méchantes herbes, & le devez même décharger de bois & jets, pour le fortifier par chacun an.

Au bout de trois ans que vôtre plan est bien repris à la mye-Octobre, vous le provignerez une fois si vous voulez, mettant tout le vieil bois en terre, & lui laisserez un seul jet de charge que vous taillerez alors ou en la saison suivante, si bon vous semble, selon sa forme & de vôtre terre, à deux, trois, ou quatre bouts hors de terre seulement.

Cette premiere année, vous lui laisserez pousser un beau jet, maître ou montant pour faire une ploye l'année d'aprés, & les deux bouts au dessous ayans poussé, vous les arrêterez en aislerons une feüille au dessus de leur fruit qui sera au premier, deuxiéme, ou troisiéme bouts ou yeux.

Pour conduire & tenir une Vigne en état, il faut de forts échalats de sept à huit pieds de haut & plus.

On laisse pousser de la hauteur de six pieds ou environ ledit maître jet ou montant qui sera lié à son échalat avec de paille ou de joncs, & ledit maître en sera arrêté pour ne faire elever les bouts pour l'année suivante, qu'aprés qu'il aura atteint ladite hauteur de six pieds ou environ, alors vous l'arrêterez par le bout environ la fin de Juillet, à la hauteur un bout ou deux davantage que vous donnerez à vos ployes l'année suivante, le tout selon la force du plan, comme il est dit.

L'année d'aprés & les suivantes taillez en la saison, ce jet ou jets (si vous en avez laissé plusieurs) maîtres ou montans de l'année derniere à dix ou douze bouts, laissant deux ou trois crochets au dessous taillez à un, deux, trois, ou quatre bouts, selon la force de vôtre plan & de vôtre terre comme dessus, & c'est de ces crochets que doivent sortir les deux, trois, ou quatre maîtres jets ou montans que laisserez pour l'année prochaine.

Et quand les feüilles & les Raisins paroîtront bien au Printemps, & que le vert & le bois seront bien en seve, vous ployerez ces maîtres en rond, si vous voulez & les attacherez premierement à l'échalat au droit des crochets, puis en bas au vieil bois de vôtre sepeau, le tout avec des petits oziers.

Et quand il y aura deux maîtres ou plusieurs, vous les mettrez d'un côté & d'autre de vôtre échalat, & c'est qu'on apelle des lunettes ou ployes qui seront aussi attachez à quelques échalats communs pour soûtenir leur fruit.

Tous les ans vous en ferez de même, taillant toûjours en la saison, & retranchant entierement de vôtre souche & plan ces lunettes & ployes, déchargeant le trop de bois, laissant des crochets comme il a été dit, & tenant vôtre dite souche la plus basse & prés de terre que faire se pourra, & les maîtres qu'aurez laissé l'année precedente, seront pliez en leur temps comme il est dit.

Cette taille & retranchement de lunettes & ployes, donne une belle connoissance & instruction à bien conduire, tailler & gouverner les treilles, pour les pouvoir décharger du trop de vieux bois, leur en laisser du beau jeune, & par ce moyen & de l'amendement qu'on leur peut donner, les obliger à beaucoup raporter, supposé qu'elles soient de bonne nature, qui est le principal secret pour les avoir bonnes.

Surquoy il est à remarquer qu'il y a des natures qui viennent bien en un lieu, & qui ne feront rien qui vaille en un autre, c'est pourquoy il faut s'arrêter à celles qui sont propres à vôtre climat & fond de terre.

On laboure les grosses Vignes, on les écottile, effeüille, arrête & rogne les aislerons des sloyes une feüille au dessus des raisins, comme il a été dit, & on nettoye dans les saisons lesdites grosses Vignes comme les autres, & on les fume quand il est besoin, & plus souvent ordinairement que les petites Vignes.

Il y a des fonds de terre si bons, qu'il ne faut les fumer que rarement.

Si vôtre grosse Vigne en rencontre un de cette qualité, elle poussera abondamment les cinq ou six premieres années, & les années suivantes, il ne faudra l'amander qu'aprés qu'elle aura passé toute sa fougue; alors vous la pourrez fumer si vous le jugez à propos selon vôtre prudence.

Si vous l'amandiez autrement, elle vous donneroit plus de bois que de fruit.

En certains lieux où ils ont de grosses Vignes, au bout de douze ou quinze ans qu'ils voyent que la terre s'effrite, se lasse de porter toûjours une même plante, & que les Vignes viennent en quelque façon steriles, ils en arrachent ordinairement le quart, vendent le plan qu'ils en peuvent avoir tiré, l'ayant provigné en Mars auparavant en de beaux montans, & brûlent le reste des souches, & ayant bien labouré & amandé ce qu'ils auront arraché, ils le sement en bled, ou le laissent reposer une ou deux années, & ensuite ils le replantent de nouveau en Vignes, & en son temps ce nouveau plan fait des merveilles.

Quand ledit nouveau plan commence à porter, ils arrachent encore un autre quart de leurs vielles Vignes, & ainsi des autres deux quarts restans alternativement, & de cette sorte, ils ont toûjours de bonnes Vignes & de tres-grand raport.

Cette observation pourra peut être vous donner envie de le suivre, quand vous le trouverez bon, s'il arrivoit qu'il vous écheût d'avoir des vieilles Vignes en mauvais état, que vous prétendriez rétablir par une autre voye qui pourroit bien vous éloigner de vôtre attente.

Entre les sepeaux de vôtre Vigne, éloignez comme il est dit cy-devant, vous y pouvez planter quelques chicorées, laictuës, ou petits poix nains, que labourerez & arrouserez, & cela ne nuira pas à vôtre Vigne.

On peut faire des tonnes, espalliers, contr'espaillers, & buissons de Vignes si l'on veut: à cela le jugement & la prudence de celui qui les conduira, en pourra bien ordonner, & il se prevaudra, si bon lui semble, de ce qui est dit ci-devant, pour les buissons, espailliers, & contr'espaillers.

Ce qui sera en buisson, aura seulement de tige & souche un pied de haut, faite comme une tête de Saulz, & pourra porter trois ou quatre ployes au dessus de soy, ayant chacune dix ou douze

bouts, & feront lesd. ployes toutes attachées en rond & sphere à l'échalas qui fera fiché au milieu dudit buisson, lequel aura aussi ses crochets, d'où sortiront les jets, maîtres ou montans pour l'année suivante, & pour le reste, seront gouvernez comme il est dit.

Ces grosses Vignes, comme l'on sçait, ne sont si sujettes à la gelée que les petites Vignes qu'on apelle de provins.

En ladite haute Bourgogne pour fumer lesdits contr'espalliers, dont les sepes sont éloignez de huit à dix pieds de tous sens, ils font une grande fosse au pied de chaque sepe à l'Automne & l'emplissent de bon fumier, & ce fumier étant penetré des pluyes & humiditez de l'Automne, de l'Hyver & du Printemps, fait faire de merveilleux effets à ces Vignes, comme vous pouvez juger.

Si vôtre grosse Vigne ne meurit pas bien, taillez-la à l'Automne, & labourez-la au Printemps de bonne heure, & ainsi elle ne meurira point devant les autres.

Cette taille d'Automne pourra aussi être pratiquée à l'égard des petites Vignes, tant pour les avancer de meurir que pour faire profiter leur bois, quand il est trop petit, & cette taille met ledit bois en l'état de celui des Vignes qui sont plus fortes & plus grosses; il faut pourtant fumer les Vignes quand il est besoin.

Il est à propos de faire icy une remarque sur ce qu'on terre les petites Vignes, parce que la plûpart de ceux qui le font, n'en sçavent peut-être point la raison, sinon qu'ils estiment avoir moyen de les mieux provigner: mais il y a bien une meilleure raison que celle-là, dont ils ne s'avisent pas, sçavoir est, qu'en mettant ainsi de la nouvelle terre, ils font en quelque façon un nouveau fond à leurs Vignes, & par ce moyen les rendent meilleures pour les causes cy-devant dites à l'égard des grosses Vignes.

Le dessus & le gazon de la terre des grands chemins est fort propre pour faire ce terrement de Vignes, & si cette terre mise en morceaux étoit reposée de quelque temps, & qu'elle eût passé un Hyver à l'air, avant de la mettre aux Vignes, elle seroit incomparablement meilleure & y serviroit d'un amandement tout entier.

De tout le discours des grosses Vignes devant dit, on peut tirer beaucoup de connoissance pour les petites & quasi toutes, puis qu'il ne reste plus qu'à provigner pour achever toute leur façon, c'est pourquoy je ne diray rien davantage pour lesdites petites Vignes, parce que tous les Bourgeois qui en ont, les sçavent parfairement faire accommoder en y faisant toute la dépense necessaire, dequoy ils font tres-bien leur compte, quand il plaît à Dieu, comme il se voit par l'experience.

La Vigne ne croît ordinairement qu'en certains endroits qui lui sont propres, & qui est d'autant plus admirable, que la singularité de cette plante est plus recommandée aux hommes que nulle autre pour le bien qu'elle aporte, qui fait qu'aux endroits ou elle ne croît point, les personnes usent d'autres brevages, ne sont si forts, ny si puissants.

Quant au terroir, il faut considerer deux choses : la qualité de la terre ou on la veut planter, & le soulage, & disposition du Ciel qui domine sur le lieu : quant à la qualité de la terre, vous la choisissez non trop forte & épaisse ; ni trop meublée & même plus aprochant toutefois de la menuë : ni maigre, ni trop grasse neanmoins aprochant de la grasse : ni lieu champêtre ou trop plat (encore qu'il y croisse plus de vin) ny trop roide & droite ; mais plus élevé qu'autrement, pour être plûtôt secouruë par les rais bienfaisans du soleil : ny lieu sec, ny humide & aquatique car la vigne n'est de longue durée, & ne produit de bon vin, & lequel se gâte bien tôt, toute fois moderemment arrosé: qui n'ait des sources de fontaine à fleur de terre, ny aussi dedans su fond ; mais de sorte qu'elle puisse bailler de l'humidité aux racines de la vigne, ladite humidité non amére ny salée, afin que le goût & saveur du vin n'en soit gâté : pour cela il ne faut planter la Vigne aux profondes & basses vallées, quoy qu'elles produisent des raisins en abondance, d'autant que ne pouvant meurir en saison, feroient des vins verds & de petite valeur : joint que les Vignes situées aux vallées sont dangereuses des gelées d'Hyver & du Printemps, ou sont sujettes à couler & à pourriture de raisins, qui rendent un goût moisi au vin, & avec cela, quand l'année est pluvieuse, le grain se fend & creve par l'abondance de la pluye, pour raison de laquelle, le raisin étant trop humecté sans la dessecher, le vin est insipide & sujet à tourner & autres vices, & au cas qu'en tels lieux y choisissiez de celles qui font les grains de raisins rares & peu épais, afin que le Soleil y penetre facilement, moins ne faut planter celles qui sont émoüelles, & font le grain ferme, aux terres froides & humides, ny en terroir chaud & sec, celles qui ont assez de substance & le grain mollet sur tout, si vôtre lieu étant favorable qui y sit des côteaux & collines, choisissez les pour planter vôtre vigne : il est vray qu'elle y viendra à peine, mais ayant pris racines, elle rendra un vin fort plaisant.

En general pour planter la vigne, qui puisse profiter à l'abondance & bonté du fruit, il faut que la terre soit facile, aisée, subtile, & mediocrement meublée, non pas que telle terre soit seule bonne pour la vigne, mais parce qu'elle est la plus propre & convenable aux vignes, les terres glaiteuses, pierreuses, ou grovetteuses & graveleuses, & qu'ont force cailloux ou argile au fond, & couverts de terre : sont bonnes, pourveu qu'il y est de la terre grasse parmi, & qu'elle soit souvent rafraichie de labeur jusques à leurs groüettes & en terre glaiseuse, argileuse & forte, le premier labeur doit être assez profond : le terroir veut trois labours, pour le moins. Tels lieux produisent des vins forts & delicats, mais celles qui ont les pierres ou cailloux en haut en grande quantité, ne sont propres pour la vigne, à cause qu'elles meurent l'Eté par la chaleur qu'elles reverberent en hyver à cause de leur froid excessif: il est vrai, que si l'on plante la vigne en terre graveleuse, grouetteuse, & pierreuse, le labeur en ce terroir ne doit être si profond, a cause que la racine n'est si avant en terre que le plant qui est en terre glaireuse, il est suffit de deux labeurs en la plûpart une terre croyeuse ou marneuse, comme d'oigny sur yonne, est assez bonne pour la vigne; mais l'argilleuse & celle de laquelle usent les potiers, n'y est bonne, aussi le lieu sablonneux ne lui est du tout propre, qu'il rend au vin un goût assez delicat ; mais le raport en est fort petit, & le plant est fort sujet à couler : la terre seche & ardente produit des vignes maigres, si elle n'est secouruë de fumier.

Quant au foulage & difpofition do ciel la vigne ne veut être plantée au fommet & coupeaux de montagne,& moins aux lieux qui font expofés au vent de bize. Elle demande l'air plus chaud que froid,plûtôt ferain que pluvieux,craint les tempêtes & orages.

Elle s'éjoüir d'un petit vend doux & gratieux & veut être tournée vers l'Orient ou le midi, il est vrai que generalement aux lieux froids les vignes duivent regarder le midi aux lieux chauds,le Septentrion ou l'Orient pourveu qu'elle foit à couvert des vents, tant du midi que du levant: fi le lieu eft fujet aux vents, il fera mieux aux feptentrion, ou du foleil couchant, aux lieux temperez vers l'Occident; mais pour le mieux vers l'Orient.

Au furplus, parce qu'il eft fort difficille que toutes les commodités des terres & de l'air, puiffent fe trouver en tout païs, le bon Vigneron accommodera les plants des Vignes, felon la nature des lieux & l'air ou il fera & parcequ'il y pourra avoir des bourgeois qui n'ont aucune connoiffance de cette culture, qui voudroient faire planter de la vigne, & il eft important qu'il ne fe trompe pas au fentiment de fon vigneron, il doit ou confulter plufieurs perfonnes intelligentes, fages & craignant Dieu, & leur parler en particulier, & écrire même ce qu'ils lui diront & il connoîtra aprés ceux qui font plus capables & même plus fidelles, & leur demandera premierement quel plant eft le plus utile en telle forte quel avoir en cela eft;car les plants qui reuffiffent en une terre, dans l'autre il ne reuffiffent pas, tel à un tel foolage, ou fituation du foleil, fera bien & il ne reüffira pas en un autre, ce que je dis pour le plan des vignes, je dis pour les labeurs & autres façons & culture des vignes.

Enter la Vigne,comment on le doit faire. On ente peu fouvent la vigne en ce pays,toutefois nous en dirons un petit mot, ayant traité de ce point plus amplement, nous avons parlé de toutes les manieres & fingularité d'enter. La vigne ne fe peut enter, ou fur vigne, ou fur arbres, vigne fur vigne, eft entée en deux manieres, l'une en tronc, & l'autre en branche.Pour enter en tronc, il faut choifir un tronc gros, ferme & plein d'humeur, & qui ne foit point trop vieil, & le trancher à fleur de terre, ou pour le meilleur un pied dans terre, parce que l'ente fe reprendra mieux en terre, que hors de terre. Les greffes que l'on voudra enter, feront ronds, fermes, ayant plufieurs yeux prés l'un de l'autre & prifes du tronc & mot de la vigne. La maniere de les enter, fera d'inferer dedans le tronc environ deux doigts en profondeur les greffes, vous ferez le femblable fi vous voulez enter la vigne fur branche de vigne.

En des endroits, on a une façon d'entouter les fufdites, & de laquelle ils ufent fouvent, qui eft; qu'ils coupent toutes les tailles ou brins du fep fort de l'année precedente, qui demeurera de la longueur de deux pieds, laquelle fepe en farment ils fendent de deux à trois pointes, de doigt, vuident & parent ladite fente audeffus, par le dedans de l'un & de l'autre côté,afin que le greffe du chapon fait en coin, s'uniffent mieux à la dite fente dans laquelle ils mettent ledit greffe (qui aura du viel & du nouveau bois) aiguifé du bout qui entrera dans la fente en forme de coin avec la moëlle, & le font revenir de telle proportion que les écorces fe rencontrent, & puis les tient doucement fans les beaucoup ferrer avec un ozier ou ambre fendu, & acharnée, en forte qu'il n'y ait quafi que la pelure qui demeure pour être plus douce & plûtôt pourrie : cela fait,ils couchent ladite ente dans la terre environ d'un demi pied, & la recouvre de terre douce, ils n'oublient à émonder en la fouche les tailles & brins qui y viennent l'année même, afin que la feve ne monte, & donne nourriture & accroiffement à autre qu'à l'ente nouveau fait, que dés la premiere année croit le plus fouvent de deux à trois poids : deux ans aprés ils provignent la fouche avec l'ente qui jettera plufieurs nouvelles tales. On peut faire le femblable d'une talle de pied.

La vigne eft entée de même façon fur les arbres, comme cerifiers, pruniers, & autres femblables,dequoi parle Columelle bien amplement en fon Ormaye, auquel je renvoirai parce qu'en nos pays de france, on ne fait aucun état d'enter les vignes.

VIGNE. *Maniere de rendre les vignes medecinales, de forte que les raifins qu'elles produiront, & le vin qu'on en tirera, lâchent doucement le ventre & purgent le corps fans aucune incommodité.* Environ le temt des vendanges,los qu'on déchauffe les vignes, il faudra déchauffer autant de fepa de vignes que vous penferez être affez, pour avoir la quantité du vin que vous pretendez, & les marquer, puis les faudra biner tout au tour & les bien monder : cela fait, il vous faudra des racines d'Ellebore, les piler en un mortifier,& les biens agencer, tout autour du fep ; puis faut mettre au tout de cecy du fient vieil & bien poutry, des vieilles cendres, & les deux parts de terre : & mettre par deffus les racines du fep, de la terre. Or il faudra recueillir le vin qui viendra en ces fept à part, fi vous le voulez garder jufqu'à ce qu'il foit vieil pour lâcher le ventre, vous le pourrez faire fans le mêler avec l'autre vin, fi vous prenez un verre de ce vin, avec un peu d'eau & vous le boirez devant fouper, il vous purgera fans danger ni incommodité.

Vous pourriez faire ceci autrement, lors qu'on dechauffe les vignes, il en faudra marquer quelques unss, afin qu'on ne les mêle pas parmi l'autre vin, & mettre tout autour des racines trois faifceaux d'Ellebore noir, puis jetter la terre par deffus; Quand le tems des vendanges arrive, faites mettre à part les raifins qu'on recueillera des fepsque vous aurez marquez, & faites, auffi ferrer le vin à part : duquel vous pourrez mettre un plein verre parmi le refte de vôtre boite ; & affeurez vous qu'il vous lâchera le ventre, & qu'il vous purgera fans incommodité.

Ce qui nuit, & endommage les Vignes & les remedes, quand on ne donne pas les façons à la vigne dans les temps qu'il faut.

1. C'eft l'impetuofité des vents, ou l'imprudence du Vigneron, qui la bleffée avec l'hoyau, en écertant, il faudra couvrir le lieu bleffé avec du fumier de chevres, ou de brebis ou de vaches mêlé avec terre bien liée, & rejetter fouvent la terre d'alentour.

2. La vigne ne fera gatée de gelée, fi en divers lieux, l'on fait amas de fumier fec, ou de paille, & fi quand on voit aprocher les gelées, l'on

y met le feu, car la fumée qui sortira rompra toute la force de la gelée : toutefois s'il arrive que la vigne soit gâtée de la gelée, & qu'il paroisse que le fruit soit perdu, la faudra couper fort court, afin que la vertu demeure, car l'année suivante elle apportera du fruit au double.

3. La Vigne ne sera offensée de nielle, si alors qu'elle veut jetter son bourgeon, on la taille plus tard que l'on peut : car si la taille est tardive, cela fait qu'elle fleurit, alors que le soleil est déja en sa grande chaleur.

4. Pour dissoudre & rompre les broüillards que l'on voit déja amassé en l'air, de crainte, qu'ils ne tombent sur la vigne, faut faire de la fumée a l'entour de ladite vigne, avec du fumier de bœuf ou de chevre allumé.

5. *Contre le broüillards qui auront endommagé les vignes*, il faut piler des racines ou feüilles de concombres sauvages, ou de coloquinthe, & les mettre tremper en eau, & d'icelle arrouser les vignes aprés les broüillard, l'on dit que si l'on plante force lauriers dans la vigne, que toutes la malices des broüillards tombera sur les rameaux des lauriers.

6. L'on dit que la vigne sterile sera rendoë fertile, si l'on arrouse le tronc avec urine d'homme ou de femme faite de long-tems, & distilée sur le tronc peu à peu, & incontinent aprés si on l'environne du fumier mêlé avec de la terre, & il faut faire cette cure en automne.

7. Les vignes seront connuës ou avoir deffaut d'humidité, quand elles auront des feüilles fort rouges: & a cet effet, faut remedier par l'arrousement d'eau marine, ou urine d'homme ou de femme.

8. La vigne rend quelquefois grande quantité de larmes, d'où il arrive qu'elle perd sa force totalement. Le remede est de faire au tronc une fente, & l'oindre avec huile cuit jusques à la moitié, ou bien avec lie d'hoile non salée, puis l'arrouser avec du plus fort vinaigre qu'il sera possible de trouver.

La vigne est quelquefois caduque, de telle façon qu'elle laisse tomber ses raisins : les vignes sont telles, quand les feüilles sont blanches & seches, & le sarment est large, & maniable ; à cela il faudra remedier avec des cendres batuës & mêlées avec vinaigre fort, & en frotter le pied de vigne, & arrouser tout ce qui est a l'entour du trone.

La vigne qui fait trop de sarmens, la faut couper court, & si pour cela elle ne cesse point, la dechausser & à l'entour de son tronc mettre du sablon de riviere, & un peu de cendre, ou bien de pierres, pour la rafraichir.

Si les raisins se sechent en la vigne, il faut ôter la partie du raisin qui est sec & arrouser l'autre partie avec mixtion faite de vinaigre & de cendres de sarment, ou pour le plus assuré arrouser le pied de la vigne d'urine forte, faite de long-tems.

Il y a des vignes qui pourrissent le fruit recemment produit, avant que les raisins soient devenus meurs : contre ce dommage faut mettre sur les racines des cendres vieilles, ou sablon, ou à l'entour du trone farine d'orge mêlée avec semence de pourpier.

Pour empêcher que la morsure ou haleine des bœufs & vaches (qui sont fort dommageables à la vigne, ne fasse tort aux vignes, arrousez le pied de chaque sep de vigne avec l'eau ou auront trempé & seront amollis les cuirs de bœuf ou de vache, & autres animaux, les bœufs & vaches ont en si grande horreur la puanteur de cette eau, qu'il n'auront garde d'aprocher de la vigne.

Les chenilles & poux, ni autres petites bêtes ne gâteront le bourgeon, ni la feüille de la vigne, si la serpe, de la quelle l'on élargira ou coupera, & taillera les vignes, est ointe avec sang de bouc & graisse d'âne, d'ours, ou d'huile, ou auront boüilli les chenilles ou ails pilez.

Pour chasser des vignes des petites bêtes, que l'on apelle hannetons. Faut faire de parfums dans les vignes, du fumier de bœuf, ou de *Galbanum*, ou de quelque vieille savate, ou de corne de cerf, ou planter dans la vigne de la pivoine.

Les formis qui gâtent le bois de la vigne jusques à la moëlle, si on frotte le tronc avec fumier de bœuf, ou avec graisse d'âne.

Aux vignes semblablement nuisent beaucoup le laurier, coudrier, choux plantez en leur terre, & principalement les choux qu'elle hait sur tout, étant une antipathie naturelle & mortelle entre ces deux plantes & que le choux est le vrai antidote de l'yvrongnerie, pourquoi le bon vigneron ne semera, ou ne plantera jamais en sa vigne ni choux, ni laurier, ni coudrier.

Divers secrets des vins & des vignes outre ceux qui sont marqués dans le mot de secret page 18. quatriéme partie du 2. Tome ou il est parlé de faire quantité de vins laxatifs.

Vous connoîtrez avant les vendanges, qu'il y aura grande abondance de vin ; si vous tirez avec les doigts legerement un grain de la grappe du raisin, & qu'il en sorte quelque chose : l'abondance du froment donne aussi presage de l'abondance du vin, les pluyes du Printems font conjecturer que les vins seront forts & puissans.

Les Anciens ont fair grand cas de la vigne theriacale pour sa grande vertu qu'a son vin contre la morsure des serpens, & autres bêtes venimeuses, & non seulement son vin, mais ses feüilles pilées & apliquées en frome de cataplâme sur le lieu offensé, même les cendres de son sarment. La maniere de la preparer est de fendre trois ou quatre doigts de la partie d'en bas du sarment que nous voulons planter : & aprés en avoir ôté la moëlle, il faudra mettre au lieu de ladite moëlle, de la Theriaque : puis envelopet de papier, & planter la partie fenduë : les autres ne se contentent de ces moyens, mais repandent de la theriaque sur ces racines.

La vigne de même façon sera renduë laxative, si au sarment fendu l'on insere quelque laxatif, ou si l'on arrouse ses racines avec chose laxative, notez toutefois que le sarment de la vigne theriacale ou laxative, pour planter ne retiendra pas la vertu de la mere : d'autant que le theriaque & autres laxatifs perdent leur vertu de la vigne par succession de tems.

Vôtre vigne raportera de vin qui aura vertu d'endormir : si de même façon qu'en la vigne theriacale, vous mettez de l'opium, ou du jos de mandragore dans la fente qu'aurez faite au tronc de la vigne.

Pour faire raisins sans pepins, ôtez la moëlle du sarment que vous voudrez planter, non pas du tout : mais seulement de la partie qui sera mise dans terre, puis envelopés en cette partie moite, ou l'ente en un oignon (car l'oignon aide beaucoup au

sarment à naître) & la plantez ainsi. D'aucuns conseillent de l'arrouser souvent avec eau, on sera détrempé de benjoin, jusques à tout qu'elle ait jetté le bourgeon.

Pour avoir des raisins au Printems, il faut enter un sarment de vigne noire sur un cerisier.

Pour faire bien-tôt bourgeonner la vigne, faut frotter les yeux du sarment fraîchement taillé avec eau, ou ait trempé du sel nitre, & huit jours aprés elle bourgeonnera.

Pour faire venir des raisins qui ayent des grains les uns blancs les autres noirs, il faut prendre deux sarments differends l'un de l'autre, & les fendre par le milieu prenant garde que la fente vienne jusques aux yeux & que rien ne se perde de la moëlle, puis les ajoûter l'un à l'autre & tellement agluriner que les yeux soient prés l'un de l'autre, & qu'il se touchent de telle sorte que de deux il n'en soit quasi un seul: aprés il faut bien lier les sarmens avec papier, & les couvrir de terre argileuse, ou de coupeaux d'oignons, & en cette maniere les planter & souvent les arrouser, jusques à ce que le bourgeon sorte.

Pour garder l'hyver entier les raisins, les faut coupet en tems serain, environ huit heures du matin, que la rosée est déja abatuë: puis le plonger en eau marine, ou saomure mêlée avec un peu de vin boüillant, & les mettre sur la paille d'orge. Quelques uns les mettent dans un vaisseau plein de moût, ou dans un vaisseau bien couvert & bien bouché, les autres dans du miel, les autres les gardent dans la paille d'avoine, aprés avoir été criblée & qu'il n'y aye point de poussiere, s'il y a de la poussiere, ils pourrissent, j'y ay été attrapé pour ne pas sçavoir qu'il falloit la bien faire cribler auparavant, d'autres font trempet la queuë des raisins dans la poix resine, d'autres les pendent dans un lieu ou il n'y aye pas de l'air.

Pour planter une vigne, on ne doit pas se fier aux marques d'une bonne terre qu'aprés qu'on aura fait experience, quel vin produira la terre, on on veut la planter; car ce seroit peine perduë, & dépens superflus, de planter une vigne de petit revenu. Or l'experience de cela, poutra être prise en cette maniere: faites une fosse en la terre ou vous la voulez planter, de deux pieds de hauteur, & de la terre que vous aurez tirée de la fosse, prenez en une motte, & la mettez dans un verre plein d'eau de pluye bien nette, mêlez & battez cette eau, puis la laissez reposer jusques à ce que cette terre fasse residence au fond du verre, ce que l'on pourra facilement connoître à la clarté du verre: & aprés que la terre sera bien reposée, vous goutterez l'eau, vous aurez du vin de telle saveur que l'eau, si vous trouvez que l'eau soit desagreable, le vin s'en ressentira.

Si vous êtes curieux d'avoir de bon vin, ne fumez les vignes, d'autant qu'il est fort difficile que la terre nourrie & engraissée de fumier, ne retienne en soi la saveur du fumier, & à la fin ne la communique au vin; C'est pourquoi, les Parisiens font assez mal avisez de charger tous les ans leurs vignes de fumier: cela est cause que leurs vins de la plus grande part, ont un goût mal plaisant, & se gâtent facilement & bien-tôt: & de plus le fumier fait envieillir incontinent & devenir steriles les vignes, d'autant qu'elles jettent toute leur bonté aux premieres années.

La maniere de terrer les vignes. Terrer est un mot qui se dit en terme de vigneron faut terrer cette vigne, ce secours qu'on lui donne ne lui est pas moins utile que le fumier qu'on y aplique, le motif de l'un, n'étant point different de l'autre: car lors qu'on terre les vignes, ce n'est qu'en veûë de rendre fertiles celles qui ne le sont pas.

Il n'y a point de terre qui ne soit sujette à s'épuiser de sels, si l'on n'a soin par quelque amendement de prevenir ce défaut, ou de le reparer lors qu'il est arrivé: l'une en demande plus & l'autre moins: & enfin laissant conduire le tout à vôtre prudence, ces terres qui contiennent les vignes attendent de nous que nous leur donnions ce qu'elles nous demandent dans leur besoin.

Ce surcroit de puissance qu'on fait acquerir aux vignes par le moyen des terres portées, augmente considerablement leur production par le concours des sels qui sont dans ces sortes de terres, & que l'air y réveille, les penetrant plus aisément par le grand remüement que l'on en fait & en les purifiant de mauvaises qualitez qu'elles auroient pû avoir contractées, ce qui feroit cause que les sels venant à se détachet pour se laisser aller où la pesanteur des humiditez les emportent, tomberoient sur la racine de ces vignes qui naturellement se portent à sa superficie de la terre, vont chercher à vivre par tout où elles peuvent trouver un aliment nouveau.

Aprés avoir montré comme la terre portée fertilite effectivement les vignes, il n'est plus question que de dire comme il faut mettre cette terre dans chaque espece de vigne.

Ce transport de terre est extrêmement necessaire, surtout lorsqu'on voit qu'une vigne ne donne plus que de chetives productions, & il se fait ainsi dans cette sorte de vigne.

On prend d'un endroit destiné à amender les vignes, de la terre qui y est, qu'on porte dans des hottes plus ou moins grandes à un bout de la vigne, observant toûjours que c'est à celui qui est le plus haut, où cette terre étant prevenuë, est jettée sur la tête des perchées, comme on dit aux environs d'Auxerre. On porte cette sorte de terre au haut de la vigne, à cause qu'elle descend toûjours assez dans le bas, par le moyen des labours qu'on lui donne, ce qui l'y entraine.

Lors qu'on terre ces vignes, on se forme plusieurs idées à cet effet: ou l'on n'y veut simplement que des têtes tout au long de l'extremité de leur bout d'enhaut dont j'ay parlé, & commençant à faire une tête, on jette hottée de terre sur hottée, jusqu'à ce qu'il y ait un pied & davantage de terre de hauteur, & douze pieds de longueur, le tout également haut: ce n'est pas ce qu'observent toûjours les vignerons qui travaillent à forfait pour leurs maîtres, sans lesquels le plus souvent ils en font passer un pour deux, faute de la part de ces maîtres, ou de s'en rapporter trop à leur bonne foy qui les trompe, ou de ne s'y pas connoître, lorsqu'ils vont voir l'ouvrage que ces vignerons ont marchandé de faire, & qui est fait à la verité, mais non pas suivant les clauses du marché: car on ne porte gueres de faux jugemens, lors qu'on dit tous vignerons, tous fripons.

Si l'on souhaite terrer les vignes tout du long des perchées, on observera que sur le haut de chaqu'une, il suffit qu'il y ait une terre de la hauteur de la terre que j'ay dit, mais seulement longue ainsi de quatre bons pieds, & que ce sera assez pour le reste que la terre soit mise le long de chaque perchée à l'épaisseur de quatre doigts. Une

perchée étant terrée de cette maniere, on en recommence une autre, & en continuant ainsi jusqu'à ce que l'ouvrage soit fini. Pour les vignes ruellées, on jette la terre qu'on porte dans les rigoles, les hotées distantes l'une de l'autre, autant qu'on se jogera à propos, voila tout ce qui regarde la maniere de terrer les vignes moyennes: voyons à present celle qui concerne les basses.

A cause de la confusion avec laquelle les vignes basses sont plantées, je ne connois qu'une seule maniere de les terrer, qui est de jetter chaque hottée de terre au pied de chaque sep, & cela fait bien: & le temps de pratiquer ce travail, est depuis le mois de Septembre, jusqu'au mois de Mars.

Il faut remarquer dans l'une & dans l'autre espece de vigne, que lors qu'on a été obligé de faire des provins, & qu'il est question la seconde année qu'ils sont repris, de les terrer pour leur faire prendre des forces: il faut, dis-je, remarquer qu'on peut les terrer seuls, & par trous, sans qu'il soit besoin pour cela d'attendre que la vigne où ils sont, demande qu'on la terre entierement.

Jamais on ne terrera une vigne delicate, lors qu'il y sera tombé de la nege: car cela est dangereux de la faire jaunir: pour les vignes des terres fortes, on le peut faire tant qu'on peut entrer dedans, & que les gelées permettent qu'on puisse attacher de la terre.

Toutes vignes qui ont été terrées, & où par consequent la terre à été mise grossierement, seront dés le premier labour qu'on leur donnera, labourées à uny, & fort profondement.

Er enfin on remarquera, qu'en terrant quelque vigne que ce soit, plus on s'aproche du bas, moins doit-on mettre les hottées de terre prés les unes des autres, à cause que cette terre descend toûjours. Comme le temps auquel la vigne fleurit, est fort dangereux pour les labours, il faut pour lors se donner bien de garde d'en faire, d'autant que la terre fraichement remüée exhale beaucoup de vapeurs, qui, aux moindres fraicheurs ausquelles cette saison est sujete, s'arrêtant sur les fleurs, les attendrissent d'une telle maniere qu'il en perit la plus grande partie.

De l'ébourgeonnement. La taille n'étant à la vigne qu'un retranchement de branches superfluës, & qu'un racourcissement d'autres qu'on a jugées trop longues: aussi la methode d'éboorgeonner n'est qu'une déstruction des jeunes branches de l'année, soit grosses, soit menües, qui croissent en des endroits où on ne les attend pas, & qui ne peuvent que faire du tort à cette vigne.

Le temps de tailler les jeunes plantes, est pour l'ordinaire au mois de Mars, quand il fait beau: celui de les ébourgeonner, est en May & Juin: & l'on tiendra pour maxime, qu'on ne sçauroit trop tôt faire aux vignes l'ébourgeonnement, crainte que les jets inutiles ne s'endurcissent & n'absorbent ainsi mal-à-propos une certaine quantité de seve qui pourroit servir à une meilleur usage: de sorte que, lors qu'on a negligé ce travail, il faut s'empresser de s'en acquiter au plutôt.

Il est fort facile dans la vigne de connoître precisement quelles sont les branches qu'il faut ebourgeonner: & s'étant fait une idée des lieux d'où sortent ordinairement les bonnes branches à fruit, il est aisé de juger que toutes celles qui naissent au-dessus de la tete du sep, & qui poussent du tronc en confusion, que ce sont celles-la, dis-je qu'il faut abatre.

Mais comme il n'est point de regle generale qui n'ait son exception, il arrive souvent qu'un sep de vigne a beaucoup poussé en pied: & une telle production inégale ne lui pouvant être que tres desavantageuse, on condamne d'abord toutes les branches nouvelles à être exterminées: on le juge ainsi avec d'autant plus de raison, qu'on voit sa tête qui n'a jetté que mediocrement, en voyant telle chetive production dans un endroit où on l'esperoit belle pour avoir du fruit; on raisonne, sans avoir aucun égard à l'âge du sep, que sans doute ce sont ces nouvelles branches, venuës en-bas, qui ayant consumé la meilleure partie de la substance, sont cause que celles d'en-haut n'ont point profité, ce raisonnement a la verité, pour tenir du bon sens, n'est pourtant pas tout-à fait sûr, & cela ne vient que par le peu de connoissance qu'on a de l'agriculture & de la maniere que la seve se comporte dans les vegetaux.

Si bien que lors que telle chose survient à un homme qui ébourgeonne une vigne, il doit d'abord considerer le sep sur lequel elle paroît: car ou ce sep est jeune, ou il est vieux: s'il est jeune & que neanmoins il ait poussé si peu sur la tête, on peut esperer que l'année suivante, il donnera en cet endroit du sarment qui sera plus beau & mieux nourri: c'est pourquoy on ne balancera point pour lors de l'éplucher tout en pied.

Façons qu'on donnera, apres que la plante aura été dressée, & quand vous apercevrez qu'elle commencera à jetter du bois. La premiere année, & a prendre terre (ce qui se doit recognoître vers la my may) quand aussi vous trouverez que le bourgeon pourra endurer le labour, il faut commencer à le tailler, & couper avec une serpette ce peu qu'il aura de bois sur le sarment principal, afin que se fortifiant en sep, le tout soit uni en une même tige: à la charge toutefois que la coupe soit faite le plus loin du tronc qu'il sera possible, & non entre deux terres, de crainte que la tige ne se seche, sinon lui laisser son bois; mais le netoyer, & émonder des bourgeons qui y surcroissent, pour lui faire plus grosse tige, puis apres il la faut biner; car la premiere façon de la plante porte aussi son premier labeur, en binant l'on laboure sur les conduits, afin que l'herbe ne gagne, ny n'étoufe pas la plante, à la charge toutefois qu'en bouchant & remuant la terre, l'on ne frape la racine de la vigne, étant certain qu'elle craint plus le choc qu'on ne croit pas, on temuera seulement les herbes, afin qu'elles ne croissent pas, & avant que de le faire, il faut bien regarder par tout, ce qui est sec ou mood, du plant qui a été fait, pour en retourner d'autre au mois de Mars, sinon vous attendrez les Avents de l'année d'aprés, & marquerés tres bien les endroits du defaut, afin que il vous en souviene mieux.

La seconde année, vous commencerez à donner la plante nouvelle de toutes façons, telles que reçoit la vigne, qui est déja creuë & plantée de long temps, excepté la provigner: car plus la nouvelle plante est cultivée de labeur, & en pluye douce, elle en vaut mieux. Si la troisiéme année en binant on aperçoit un bourgeon à fleur, il le faut abatre de l'ongle.

En cette même année l'on fume la premiere plante, en émondant bien fort, & écurant les rayons, & par même moyen l'on y épend & on donne le fumier, qui pour le meilleur doit être de vache, & aprés celui du cheval, & en aprés

de ce que le pauvre vigneron pourra recevoir, sinon de la marne, ou de la terre meuve & noire, qui est bien le meilleur de tous les amandemens: le vigneron dit toutefois, que le bon vin de pierrotte ou de griotte demande grand labeur: mais bien peu de fumier, à ce qu'il ne fasse avorter la plante.

La quatriéme année même l'on abat avec la main doucement sans y toucher avec aucun fer, les plus foibles méchans bourgeons, & on laisse les plus beaux pour voir s'ils rencontreront du plant, dont ils étoient issus, ce qu'on doit faire environ le mois de May.

Pour parler en general des labeurs que demende la vigne, tant nouvellement plantée, que creuë & vieille, on apelle foüir de premiere façon.

Le premier labeur que les autres apellent lombrer, par lequel l'on tend la terre plus souple & plus meuble, en ce labeur l'on déchausse les plus principaux seps, ce qui se fait au plus doux temps du mois de Mars, selon les endroits: car dans les pais frilleux & sujets à la gelée & bruines, comme au dessus & au haut des montagnettes, cela se fait a la queuë de l'Hyver.

La seconde façon de la plante, c'est binet, mais auparavant il la faut elavaller comme en la taillant, c'est à dire avec béche, agencer les sarmentes qui ont poussé, à ce qu'elles se contiennent bien en leur plante & ne s'égarent aux grands vents.

La troisiéme année outre les façons susdites, si la plante est forte & en bon terroir, & qu'elle ait jetté beau bois, l'on la commence à provigner à la my Avril, ou à la my May: & alors l'on jette les Provins aux endroits que l'on veut provigner, de côté & d'autre, par ce moyen se fait l'échiquier, dont fait mention Columelle.

En cette même troisiéme année de la plante neuve, selon la façon du bois qu'elle aura jetté, nonobstant que vous abbatiez avec l'ongle une partie des boutons à fleurs pour la cause que dessus: toutefois selon la façon du bois, aprés avoir taillé & amendé le sep, l'on commence à lui bailler apuy, l'échalasser & lier pour soutenir le fort bourgeon, qu'il ne tombe & se prosterne: cela fait il la faut bisner: encore devant que ce faire, il faut qu'elle soit levée, bourrée, & liée du premier lien.

L'on provigne aux Advents, & en Janvier aprés avoir taillé, bien qu'aux endroits plus froids l'on attend Fevrier & Mars, & pour ce faire, l'on prend le plus beau jetton du sep que l'on connoit être creu, en coupant ses compagnons à deux nœuds prés de la tige, quelquefois si le sep est beau, l'on prend de la premiere plante deux brins, & on les couche doucement l'un arriere de l'autre, sous les pieds, dans la fosse qui aura été faite au chevalier ou au condors: puis l'on les recouvre de terres, & on fait le provin fort profond, afin que l'année d'aprés qu'il aura été dressé, & le brin oettement couché sans aucune offense, il puisse endurer l'amendement du fumage: car jamais l'on ne fume la mere, ni le premier & principal brin: mais bien on les déchausse en Janvier, & aux Advents, quand on fume les provins, afin de lui faire mieux recevoir la neige, & l'eau du Ciel, qui lui peut engrossir le pied. A Chablyes & par tout le Tonnerois & Auxerrois, on provigne au mois d'Octobre & aux Advents, lors que sont deux, aux terroirs pierreux & gravelceux, & depuis la my Mars jusques à la my Avril, on y provigne en terre glaireuse & argilleuse, & non plûtôt que cette saison, pour autant que l'eau qui croupiroit dans les fosses, feroit pourrir & mourir du tout les plants, à cause de la gelée qui y est retenuë & en Hyver & au Printemps.

Aprés l'Aoust il faut redresser la vigne vieille ou nouvelle, à la relier de nouveau à cause des precedentes cheveleures, qui pourroient avoir le premier lien offensé & desseché, & alors l'on lui donne deux liens par tout, à cause de leur labeur different du nôtre, nous avons oublié qu'à la my-May, devant que de lever la plante, il la faut ébourgeonner, & en ce faisant, bien garder que l'on n'offense les principaux brins que l'on verra à fleur, sinon quand il y en aura trop à un sep.

En tierçant. Ce qoi sera fait en Aoust, l'on la redresse & relie derechef, puis en temps doux, aprés la pluye l'on remuë la terre avec la houë assez doucement, & on renverse les herbes:& quelque fois l'on sarcle, si l'année est pluvieuse. Outre lesquelles façons ordinaires, soyez advertis qu'en la vigne il faut toûjours avoir la béche en la main, qui la veut faire profiter, la provigner, & ébourgeonner, enfin donner toutes ses façons, l'on doit entendre en general qu'au mois de Decembre & Janvier, l'on taille le nouveau provin,& on cure le vieilli de l'année passée, en dechaussant le pied de la mere, & façonnant derechef le provin, & en l'amendant. C'est la coûtume, en Mars & Avril, que l'on taille, & on fait les nouveaux plants: en même temps on déchausse les vignes, & on fume celles qui en auront besoin: peu de temps aprés les faudra rechausser & recouvrir: puis avant qu'elles jettent leur fleur, ébourgeonner avec la main, principalement quand on verra les drageons si tendres, qu'il ne les faut guere toucher du doigt pour les abatre, bien-tôt aprés les faut apuyer avec échallats & paisseaux, lier d'un lien doux & souple, & durant tout ce temps, n'oublier à leur bailler toutes les façons que nous avons dit.

VIGNE *sauvage*, It. *Vitesalvatica*. Qualitez ch. & sech.

VIGNE *sauvage*. Elle a les sarmens longs comme la vigne, apres,durs,ayant l'écorce crevassée, ses feüilles retirent à la Morelle, quoique plus larges, & plus longues. Son fruit vient en petites grapes, lequel étant meur, devient rouge: & ses grains sont ronds, & de mauvaise odeur. La racine est veluë; l'écorce des branches est d'abord amere, quand on la mâche, mais ensuite elle devient douce: c'estpourquoi on l'apelle douceamere.

Lieu. Elle naît dans les hayes & dans les buïssons, en des lieux humides. Elle fleurit en May & Juin, & le fruit est meur en Septembre.

Propr. Ses grappes sont astringentes. La racine boüillie dans de l'eau, & beüe en deux verres de vin mellé d'eau de mer, est bonne contre l'hidropisie.LesDames se servent des grains pour s'embellir le visage, pour s'ôter les lentilles & les taches & pour faire tomber les cheveux.

VIGNE, de quelque espece qu'elle soit,Muscat, blanc, rouge, noire, chasselas, Bourdelais corinthe, muscat long, autrement passe-musqué, & se multiplient par marcottes, par crocettes, & sur tout mises sur couche, & enfin se multiplie par greffe en fente.

Dans le lyonnois se multiplie par chapons, voyex chapons, ou barbuos qu'aux racines, les cha-

pons pour bien reüssir, *quid*.

Le plant de gamé est le plus excellent pour le puis, le blanc vaut mieux que le noir.

VIGNERONS. *Des obligations des Vignerons.* Les Vignerons conserveront leurs biens & les augmenteront, s'ils sont fideles aux obligations suivantes, car le Prophete Ezechiel assure de la part & ordre de Dieu, que celui qui fera ses volontez, trouvera dequoi subsister, & dequoi augmenter son temporel, *Præcepta quæ cum feceris homo, vivet in dis. Ezech. 20. 21.*

1. S'ils ont fraudé une notable partie du jour & n'ont pas travaillé à leur besogne comme ils devoient, il y a peché, & obligation de restituer ce à quoi se peut monter la perte du tems au prorata de ce qu'ils gagnoient, *Tit. 2. S. Thom. 2. 2. q. 62. art. 4 in corp.*

2. S'ils se sont fait payer plus de journées qu'ils n'en avoient employé : ils sont obligez de restituer tout ce qu'ils ont pris de trop. *S. Thom. Suprà. art. 2. in corp.*

3. S'ils ont couché le plant de leurs voisins dans leur vigne, ou dérobé les raisins, de jeune plant, des échalas, souches, ou autres arbres, & bois contre la volonté des Maîtres : il y a peché, & obligation d'en faire restitution, si ce larcin est notable, *idem suprà.*

4. S'ils ont arraché les bornes des vignes, ou autres marques de limites, s'ils les ont outrepassez, ou laissé outrepasser contre l'interêt de leur Maître : ou si ayant été pris pour en faire la verification, ils n'en ont pas jugé équitablement : il y a peché, & obligation de reparer le tort, qu'ils ont fait en toutes ces manieres. *Id. suprà. q. 69. art. in corp.*

5. Si ayant pris à tâche des vignes, ils leur ont donné toutes leurs coupes aux tems propres, & les ont bêchées comme ils doivent étant obligez à dédommager les Maîtres desdites vignes des torts qu'ils leur ont fait en faisant mal ces choses. *id. q. 62. art. 4. in corp.*

6. S'ils y ont fait toutes les fosses dont ils étoient convenus avec le maître, & les ont fait de la profondeur qu'elles doivent être en chaque lieu : ils sont obligez de reparer le mal qu'ils ont fait par leur negligence *Idem suprà.*

7. Si lors qu'on les a loüez à la journée, ils s'en sont acquittez fidellement & n'ont point abatu les bourgeons en travaillant à la hâte en les attachant, & les béchant : il y a obligation de dédommagement envers les Maîtres, *Id. suprà.*

S'es point changé la vigne, c'est à dire s'ils l'ont taillé plus long qu'il ne faut, quand ils ont les vignes à loüage, ce qu'ils en preçoivent le fruit à moitié attendu, qu'ils ruinent la vigne, & qu'elle ne porte pas tant de durée.

V I N.

VIN. *Façonner les vins, du vin rouge.* La plus grande partie de ceux qui ont des vignes & qui veulent faire du vin rouge, s'imaginent qu'il n'y a qu'à leur donner plus ou moins de seve qu'ils desirent, qu'ils ayent cette couleur : mais ils se trompent; l'experience nous ayant fait voir jusqu'ici, qu'il y a bien d'autres precautions à prendre pour y reüssir, c'est-à-dire pour lui donner cette rougeur au point qu'on la souhaitte, sans rien diminuer de la grace que doit avoir le vin, & ce sont ces precautions qu'on prend qui nous font dire tous les jours qu'il y a de la façon à faire du vin : d'où vient que nous voyons bien souvent des raisins d'un merite égal, crû dans les vignes de differens maîtres, situez dans un même terroir également bon, & favorisé pareillement des rayons du Soleil : d'où vient, dis je, que ces raisins tendent du vin meilleur aux uns qu'aux autres, si ce n'est pas la mauvaise façon qu'on lui a donné : Ainsi pour éviter de pareils inconveniens, il faut premierement avoir égard aux années, qui étant plus ou moins chaudes, veulent que les vins qu'on veut rendre rouges, cuvent de même.

En second lieu, il faut considerer l'espece du vin, c'est-à-dire, s'il est fin ou gros : s'il est fin, & par consequent beaucoup plus rempli d'esprit qu'un autre qui a peu de corps, quatre ou, cinq heures de cuve suffisent, si nous voulons qu'il soit bien rouge : & c'est ainsi que se gouvernent les bons vins de Collange, & ceux qui sont aux environs, qui prendroient le goût de la grappe, si on les laissoit plus long tems dans la cuve.

Si le vin est grossier, c'est-à-dire moins spiritueux & moins sevé, on l'y laisse un jour entier & encore au bout de ce tems, si l'on juge qu'il n'ait pas assez de cuve, on retardera encore à le mettre sur le pressoir : car ces sortes de vins n'acquierent leur merite que par le corps qu'ils prennent dans la cuve, n'ayant que tres-peu de qualité d'ailleurs.

Mais soit à l'égard des vins rouges qui sont délicats, soit de ceux qui ne le sont point, il faut être soigneux lors qu'ils sont dans la cuve, d'en ôter avec un râteau le plus de grappes qu'on peut, soit qu'on ait déja pris cette précaution dans les tonneaux, ou qu'on ait negligé de le faire : car ces grappes sont si dangereuses de faire perdre au vin la grace qui lui est necessaire, qu'on ne sçauroit les y laisser toutes, sans que le vin ne tombe dans cet inconvenient.

Il y a des gens qui par une aplication particuliere à façonner du vin, sçavent pour ainsi dire, le tems & l'heure qu'il est à propos de l'entonner, & cela par une certaine connoissance profonde qu'il se sont acquise du point de couleur & de seve que ces vins doivent avoir suivant les années auquel ce cas échet, secret important qu'il seroit besoin qu'eussent tous ceux qui se veulent mêler d'avoir des vignes & qu'ils aprendroient aisément, s'ils vouloient s'en donner la peine : secret qui empêcheroit, sur tout aux Villages, qu'on ne bût du vin si matin.

Du vin clair autrement œil de Perdrix. Pour faire acquerir à ce vin le point de couleur qu'on lui demande, & pour le rendre bien excellent, suivant le païs où on le fait, il s'agit de le tirer de la cuve deux ou trois heures aprés qu'il a été vuidé, & le porter sur le pressoir.

Il y en a qui sont curieux d'avoir du vin de cette espece, & de belle couleur, aportent des raisins sans les meurir, & les mettent tout d'un coup sur le pressoir : mais c'est lors qu'ils jugent qu'il y a un peu trop de raisins noirs parmi les blancs.

Des vins gris. Les raisins propres à faire cette espece de vin, ne croissent ordinairement que dans les terres pierreuses, ou c'est là du moins qu'ils viennent meilleurs pour cela, que dans d'autres, & quoi qu'il y ait des raisins noirs parmi beaucoup plus de blancs ; cependant le vin qui est bon quand il est bien fait, est toûjours tout gris comme un gris de perle : la maniere de le façon-

ner, est qu'aprés que les raisins sont coupez, on ne sçauroit assez-tôt les mettre sur le pressoir.

Du vin blanc. Comme les vins blancs sont fort sujets à devenir jaunes, lors qu'ils sont mal façonnez ; on doit observer, pour qu'ils ne tombent point dans cet inconvenient, de ne les faire nullement cuver : les raisins blancs, pour rendre du vin bien clair, ne voulant qu'entrer & ressortir incessamment de la cuve pour être mis sur le Pressoir, où le plus souvent, on les décharge tout meurtris, venant directement de la vigne, ou bien on les y met sans être écrasez.

Pour bien éclaircir le vin, quand on le met dans le tonneau on le remplit jusques à ce qu'on le touche avec le doigt, soignant même pour cet effet de le remplir souvent. Quand le vin a jetté sa premiere fougue, & qu'on voit qu'aprés qu'on a rempli le tonneau il ne dit plus mot, pour ainsi parler, on commence de le couvrir de feüilles de vignes, sur lesquelles on met de petites pierres plates ou des tuileaux, crainte qu'il ne s'y dissipe trop d'esprit: & on le laisse en cet état jusqu'à ce qu'on veüille le bondonner, ce qu'il faut toûjours faire le plûtôt qu'il est possible.

Toute cuvée de vin, pour être dans les formes, doit avoir une égalité de couleur, & de bonté, ce qu'elle acquiert, lors qu'on a tout mêlé le vin dans une cuve, avant de l'entonner, ou bien en mettant également dans chaque tonneau autant de vin sortant de la cuve, que de celui qui sort du pressoir.

Les habiles en l'art de faire du vin, & qui n'ignorent pas la grossiereté dont est celui du dernier pressoirage, se donnent bien de garde de le mêler parmi d'autres: mais le mettant dans un tonneau à part, il les destinent ou pour boire, s'ils sont d'un vin delicat : ou pour celui des domestiques, s'il vient de raisins qui ne puissent rendre, que du vin commun.

On doit être soigneux de bondonner le vin le plûtôt qu'on peut, car pendant qu'il est dans sa chaleur, il est fort susceptible d'évent, & de le tenir toûjours plein, crainte de cet inconvenient.

Qu'on ne suive jamais la methode de ceux qui par un certain esprit de ménage, & ayant de quoi se comporter mieux en cela, ne font que parroüiller leur vendange, en les faisant tirer en longueur: car deux inconveniens arrivent de ce tripotager le premier, si c'est du vin rouge, qu'il est dangereux que la premiere vendange, attendant l'autre ne s'échauffe trop, & ne prenne le goût de grape & si c'est du blanc, qu'il ne jaunisse : & le second, soit vin blanc, soit vin rouge, que les meilleurs & les plus subtils esprits ne s'en évaporent gâtant par là leur vin, en interrompant à l'égard du blanc en le forçant de prendre une couleur jaune qui ne lui convient pas, ils font cause que ces vins prennent un goût mollasse, qu'ils gardent toûjours, & qui les rend de beaucoup moins de valeur qu'ils ne seroient, si l'on avoit suivi une meilleure methode à les faire.

Vin laxatif. Pour faire un vin laxatif, il faut choisir en la saison des farments de vignes bien nourris, & de bonne sorte : & les mettre dans quelque vaisseau à demi plein de ces decoctions & breuvages laxatifs ou de quelque liqueur medecinale preparée par une longue infusion d'herbes laxatives, cela fait, on met de la terre parmi, & les mêleront si bien & si long-tems & avec le soucy jusques à ce que les bourgeons du farment commencent à pousser; & lors l'on les plante en lieu propre comme on fait aussi les autres vignes, qu'en le prenant toûjours bien garde qu'en les traitant trop rudement les bourgeons ne soient endommagez ou qu'on ne les fasse eboir, les raisins qu'une telle vigne produira aprés, purgeront la même humeur qu'eussent fait la liqueur ou infusion, dequoi on les a arrousez & abreuvez, le même vin qu'on en tirera, fera le même effet, voyez la page 16. quatriéme Partie au second Tome & on pourra dire & demander les vins medecinaux. Ceci est tiré de mot à mot des livres des choses rustiques de M. Caton.

Les Doctes en agricultute & medecins Affriquains & grecs, qui ont precedé de beaucoup Monsieur Caton, usoient de ce moyen, ils fendoient par le bas le farment de vigne qu'on vouloit planter, de la longueur de trois ou quatre doigts & ayant ôté la moëlle, ils mettoient en son lieu quelque simple medicament laxatif & purgatif, du nombre de ceux que nous avons marqué cy-devant dans le mot de secret, le pilant un peu auparavant : ou bien ils y mettoient quelque medicament composé (ce qui est bien meilleur) puis ils ressertoient la fente, & pour empêcher que rien ne s'écoulât, ils mettoient un emplâtre par dessus & le lioient tres-bien, & ainsi, ils mettoient le farment en terre. Ce ieci est pris de Florentinus un des medecins Grecs ; aprés lequel Pallade la aussi écrit.

Les Modernes ne font autre chose, sinon qu'ils nettoyent tres-bien les racines de la vigne aprés qu'elle est déchaussée : puis ils arrousent tres-bien & l'abreuvent du suc de quelque medicament composé, ou bien de la liqueur dans laquelle quelque simple medicament laxatif aura trempé, reïterent cela durant quelques jours & principalement au tems que les vignes commencent à jetter leurs nouveaux bourgeons, étant pleines de seve. Cela étant fait, ils remuent la terre contre les racines, & sur tout ils se prennent garde que durant ce tems, la bise froide ne regne, depeur que le froid ne gâte les racines, & ne diminue la vertu des drogues & medicamens, les raisins qu'une telle vigne produit, sont laxatifs & purgent le corps : comme aussi le vin qu'on en tire, voyez le mot de secrets, il y a quantité de secrets de vins laxatifs.

Vins de Grenades & sa vertu & à quoi il sert. De tant de façons de composer ce vin, que les anciens & les modernes ont mis en avant, j'en produirai ici seulement quelques unes éprouvées par Dioscoride, & par les modernes écrivains, ils tirent le suc des grains de ces Grenades qui n'ont pas le noyau dur comme bois, apelez *apiran* lequel ils font cuire jusques à tant que le tiers soit consumé, & lors il le serrent pour garder : ce vin est fort vertueux contre les fluxions inferieures, & contre la fievre qui est conjointe avec flux de ventre, il fait uriner, resserre le ventre, & si est grandement utile à l'estomach, d'autres aprés avoir nettoyé les grains de Grenade, les mettent incontinent au pressoir, & serret le suc qui en sort dans des pots de verre : lequel il laissent là boüillir de soi même jusqu'à ce qu'il ne boüille plus, & que la lie soit alée au fonds : cela fait, ils prennent le clair & le mettent en d'autres pots, avec un peu d'huile pardessus, afin que le gardant trop long-tems il ne s'évente, ou qui s'aigrisse.

Accidents qui surviennent au vin & les remedes. Le vin n'est pas exempt de dommage & d'accident, non plus que toutes autres choses qui sont sous le Ciel; C'est pourquoi pour prevenir tous les inconveniens, qui surviennent au vin, il faut diligemment & souvent visiter les tonneaux toutefois depuis le tems qu'on aura couvert & bonché les vaisseaux jusqu'à l'equinoxe du nouveau tems il suffira de traiter & remplir son vin en trente six jours une fois : aprés ce tems la deux, & si le vin commence à fleurir plus souvent, afin que la fleur ne descende au fond & gâte le tout; plus grande sera la chaleur, & plus souvent il faudra les visiter & en remplissant, retenir le vin, le rafraichir, lui donner vent, tant qu'il sera froid, il demeurera entier.

Si le vin commence a s'algrir, il faut mettre au fond du tonneau un pot plein d'eau qui bonche, puis boucher aussi le tonneau en y laissant un petit soupirail : au troisiéme jour il faut retirer le pot, l'eau duquel on trouvera puante, & le vin sain & net.

Pour les garder de tourner. Quand ils boüillent il faut mettre dedans du sel cuit, ou graine d'ache, avec son d'orge, & feüilles de laurier, ou cendres de sarment de vigne, avec semence de fenoüil pilée.

Les autres donnent tels remedes : prenez taeine d'armoise, & de l'herbe nommée cinq feüilles, faites en poudre : & quand le vin aura bouilli, mettez en dedans, il ne tournera point.

Aussi si vous mettez les tonneaux en caves voutées : ou si vous mettez une lame de fer, ou de cailloux, ou de levain de pâte de segle au couvercle des tonneaux, gardant le vin de tout dommage qui peut arriver par le tonnerre ou par la foudre.

Secret assuré pour empêcher que le vin ne tourne. Il faut mettre dans chaque tonneau une bille de plomb pesant trois ou quatre livres de telle maniere quelle puisse passer par le bondon & la suspendre par le moyen d'une ficelle jusques au milieu du tonneau. Cela me fut de l'année derniere 1707. par une personne dit grande vertu & fort éclairée, qui me dit qu'ayant veu chez un de ses parens une vintaine de barres de plomb penduës entre une muraille & lui ayant demandé a quoi bon ces barres de plomb, il repondit que c'étoit pour empêcher que son vin ne tournât & que par ce moyen son vin n'étoit point tourné depuis prés de vingt années. Cette personne éclairée me dit que s'étant trouvée dans une compagnie de personnes sçavantes qu'on y proposa comme ce plomb pouvoit avoir cette vertu & dans quel lieu du tonneau il devoit être mis, il fut dit que le plomb devoit être mis dans le tonneau, parce que c'est dans ce lieu que le boüillonnement ou fermentation se faisoit en cette année, je l'ai experimenté que le secret en étoit bon. Car presque par tout le vin à été tourné & le mien ne l'a pas été.

Les Parisiens & un Marchand de Strasbourg de ma connoissance qui viennent faire leurs provisions de Mâcon, m'on dit que dans le mois de Mars ou avril, ils transvasent leurs tonneaux de vin dans d'autres qui sont voides & ainsi comme il n'y a point de lit dans le tems que le vin bout & qu'elle est la cause que le vin tourne, il conserve leur vin par ce moyen-là.

S'il arrive que le vin soit tourné, il faut jetter dans le tonneau assez bonne quantité de poivre bato, ou le changer de vaisseau : Prenez blancs d'œuf, lesquels aprés que vous aurez bien baro & écumé, jettez les dedans le tonneau, & le remuez : ou prenez douze noyaux de noix vieilles, enfilés les, & les faites cuire sous les cendres, étant tout chauds, pendez les aux tonneaux dans le vin, les y laissez tant que vous voyez le vin avoir repris la couleur.

Le meilleur moyen d'y remedier, c'est dans le tems des vendanges faire un bon tapi de muscats bien meurs, & même les faire rotir étant bien meutis au soleil, les y exposer quelque tems sur des ais, ou autrement les fait avec un bon sucens, avec les muscats, y mettre des lits de sarment, & du bon vin nouveau & à mesure qu'on en prend quand il a bien bouilli, y mettre de ce vin tourné à proportion qu'on en tire, en fit passer trois pouces de ce vin tourné par ce moyen.

Cette année 1708. les Peres Jacobins mirent un picotin d'avoine, qu'on fricassa & brûla dans une poëlle qu'on jetta dans le tonneau, ce vin fut trouvé bon aprés, il est même qu'il sentoit le brûle, mais il n'avoit pas le goût du tourné, le Pere Sacristain me le fit voir.

Si le vin est trouble, il sera bien-tôt clarifié avec le noyau de pomme de pin, ou de pêches ou avec blanc d'œuf, & un peu de sel, autrement prenez une demi livre d'alun de roche, & autant de sucre, faites en poudre fort menuë & la jettés au tonneau.

S'il vous semble que le vin se veuille gâter, usez de ce moyen. Si le vin est clairet, prenez le Jaune d'un œuf, & s'il est blanc, prenez le blanc d'un œuf, ajoûtez trois onces de pierre vive, prise d'un fleuve qui coure fort, mettez les en poudre avec deux onces de sel pulverisé bien menu, & meslés tout ensemble : puis mettre le vin en un autre vaisseau, qui n'ait aucune odeur ; jettez dedans toute cette composition, & la mêlés avec le vin cinq ou six fois le jour, jusqu'au bout de trois ou quatre jours ; nottez qu'il faut faire cette provision avant que le vin soit pourri, car s'il étoit corrompu, vôtre mixtion ne serviroit de rien.

Pour mettre en son entier le vin qui est gras, moisi & éventé, jettez dedans le tonneau, de lait de vache peu salé, aucuns y jettent de l'alun, chaux, & souffre, mais cela n'est pas sain & au dommage de ceux qui boivent : il feroit meilleur y mettre graines de genevre, & racine d'Iris.

Si le vin vient de lesvent, pour le lui faire perdre, faites faire deux ou trois tours au vaisseau, puis le mettez sur son chantier & le remplissez.

Pour ôter l'odeur du moisi au vin, vous prendrez des nesfles bien meures sur la paille & les ouvrez en quatre parties, liez les avec un filet, & les attachez au bondon du tonneau, si bien qu'elles soient toutes couvertes de vin, laissez les demeurer un mois, & les'ôtez, par ce moyen, vous ôterez la mauvaise odeur du vin, ou vous prendrez semence de laurier, faites la boüillir en vin, puis jettez la dans le tonneau, autrement faites un sachet plein de sauge, & le mettez dans les tonneaux sans toucher au vin. Le même sert, quand le vin est aigre : si vous n'aimez mieux pour amender le vin aigre, jettez dans le vaisseau de la graine de pourreau.

Pour empêcher que le vin s'aigrisse, il faut mettre le tonneau en lieu froid, bien plein, & bien bouché, tellement qu'il ne respire point ; ou bien s'il arrive que l'on n'ait commodité du lieu

froid, & que le vin soit en lieu chaud, ou qu'il faille long-tems tenir en perce le vin pour le deffendre d'aigreur, il faut prendre une grosse piece de lard envelopée en toile de lin, & la descendre par le bondon jusqu'au milieu du vin, & selon que le vin s'abaissera, il faudra descendre la piece de lard, en sorte qu'elle soit toûjours au milieu du vin : cependant le vaisseau doit être toûjours couvert & bien bouché : d'autant que la piece de lard sera plus grosse, d'autant le vin se gardera mieux d'aigrir, quelques uns conseillent pour ce même effet, qu'il faut mettre dans le tonneau d'huile d'olive en telle sorte qu'il couvre seulement la superficie du vin, or quand le vin sera tiré l'on pourra recueillir l'huile.

Pour ôter l'aquassité & trop grande humidité du vin. il faut mettre dans le tonneau de feüilles de grenadier.

Si quelque bête est tombée dans le vin, y est morte, comme un serpent, un rat, une souris, afin qu'elle ne donne mauvais gout au vin. Si-tôt qu'on aura trouvé le corps mort, il le faut brûler & jetter la cendre froide dans le vaisseau auquel il étoit tombé, & le remuer avec un bâton de bois, les autres conseillent de mettre dans le vin du pain chaud, ou un anneau de fer, & le venin s'en ira.

Divers moyens, pour faire que le vin tourné devienne bon. Il faut vuider le tonneau par la canulle, c'est à dire le clair, jusqu'à ce que la lie sorte, & le mettre dans un autre tonneau où il y aura de la lie de bon vin fraiche : puis prendre une livre de bonne eau de vie rafinée, avec demie livre de cire jaune rapée dans ladite eau de vie, que vous ferez fondre à feu fort doux : puis tremperez un linge dans cette miztion, & l'allumerez avec du souffre, & le ferez brûler par le bondon, aprés quoi boucherez bien le tonneau.

Prenez une poignée de vieille noix avec leurs coquilles, si c'est pour un tonneau d'un quart de muid : deux poignées puis mettez les dites noix au four tout chaud, & les faites fort secher qu'elles deviennent toutes rousses, en aprés, prenez autant de copeaux de saulle du premier bois aprés l'écorce, & mettez vos noix toutes chaudes & rousses dans vôtre tonneau, & le laisserez trois jours & trois nuits reposer : & verrez merveilles.

Vin venté ou tourné. Agitez le vin par le bondon avec un bâton, sans toucher à la lie, puis y versez une bonne livre de bonne eau de vie, & laissez reposer six jours, & il sera remis.

Le vin venté se corrige aussi en mettant dans le pot, avant que le boire, une croûte brûlante.

Vin moisi. Il faut faire comme un bâton de pâte de froment, & le faire cuire à demi au four ; aprés le sortir & le piquer de clouz de gerofle le mettre au four jusqu'à ce qu'il soit bien cuit ; puis metez le bâton suspendu dans vôtre tonneau qui ne touche pas au vin, on le peut jetter dans le tonneau, & ils en ôtent la mauvaise senteur.

Pour le Vin qui sent l'aigre ou l'amer. Faites boüillir un picotin d'orge dans quatre pintes d'eau tant qu'elles reviennent à moitié, puis la passez & la mettez dans le tonneau par le bondon, & el remuez avec un bâton sans toucher la lie.

Pour le vin verd. Il faut faire boüillir du miel pour en sortir la cire, & le passer par un linge : aprés en mettre deux pintes sur un demi muid : ce qui le rendra fort bon & si c'est en été, & que vous voyez qu'il risque de se tourner, il faut jetter une pierre de chaux vive.

Pour garder le Vin de s'en aigrir. Prenez du sable de riviere au mois de Mars, & le lavez bien & sechez au soleil, & en jettés deux écuellées pleines dans un tonneau de demi muid de vin, c'est a dire sur sept vingt pintes, avec deux pintes d'eau.

Autrement prenez à la saint Martin un demi mui de vin, & le faites boüillir jusqu'à la troisiéme partie, & de ce vin en mettez dans vos autres tonneaux quatre pintes, où environ dans chacun, avec deux morceaux d'encens gros comme une noiz chacun, & les bouchez bien.

Pour bien clarifier le Vin. Il faut mettre sur un tonneau deux pintes de lait, que vous aurez bien fait boüillir & écumer, pour en faire sortir la créme.

Vin corrompu. Je m'avise d'un secret que les taverniers voudroient acheter bien cher, lequel je leur donnerai volontiers, si vous mettés dedans le tonneau un raifort coupé par morceaux, il tirera tout le mauvais goût & aigreur si le vin en a ; mais de peur qu'il ne se gâte la dedans, il le faut tirer incôtinent, & s'il est besoin, y en faut plonger un autre.

Pour empêcher que le vin ne se gâte, il faut prendre la peau de vigne, par une certaine convenance, & pource qu'elle desseche, & même d'Alun mis dans le vin encor nouveau, & devant qu'il boüille, font qu'il ne se corrompt pas.

Faut corriger le vin gâté comme par le choux, la faveur & goût du vin aisément se corrompt au tonneau, il est aisément preparé aussi par l'odeur de la blete, y plongeant les feüilles.

Comme l'on corrige le vin gras, & qui cause en danger de se tourner. Prenés de cire Vierge 1. livre ou autant qu'il faut, coupés-la meno, & la mettés au vin, & en peu de tems il aquerra sa premiere nature, d'un livre écrit à la main.

Vous amanderés le vin gâté, Si vous le changés de tonneau, & le mettés dans un autre bien nétoyé de la lie, & soigneusement lavé avec decoction chaude de feüilles de laurier, de mitthe, de toutes bonnes herbes des jardins, que nous apellons Orvale de noiz, ou de la racine de glayeul ou de baye de Genievre : quand vous en voudré user, vous le trouverés d'une couleur, odeur, & suave plus agreable qu'il n'étoit.

Autre. On corrige le vin qui a quelque mauvaise odeur ou qui est gâté, si selon la grandeur du tonneau, vous prenés une juste quantité de froment bien net dans un sac, lequel vous pendiés dans ledit tonneau & le retirés bien-tôt aprés car il en attirera tous les mauvais goûts, & rendra le vin clair & pur.

Vous remetterés en son entier, le vin gâté & troublé, en cette sorte, prenés quelques blancs d'œuf & les ayant long-tems remués & écumés, jettés les au tonneau, & les remués là dedans, vous en ferés autant, si vous enfilés avec un filet douze noyaux de noiz fort vieilles, si vous les faites cuire sous les cendres & quand ils sont encore chauds, vous les faites pendant dedans le vin, & les y laissés tant qu'il ait pris sa couleur accoûtumée, & qu'il vous plaise, & lors il les faudra mettre dehors.

Pour ôter l'aigreur & corruption du vin. Prenez une juste quantité de poix chiches, oignez les d'huile, cuisés-les & les pilés, pour en faire une masse : de laquelle vous jetterez une demie livre dedans ce vin, qui commence à aigrir, & cette saveur se corrigera dedans un jour naturel.

Pour garder le vin d'aigrir. Prenez la semence

de pourreau jettée dedans le vin, fait qu'il n'en sigrit point: & qu'il laisse toute aigreur s'il en a.

Contre la mauvaise odeur du vin. Les cuisiniers ôtent la force du vinaigre qu'ils mettent parmi les viandes en y mettant de l'ache, & les vendeurs de vin ôtent la mauvaise odeur au vin, en mettant de ladite herbe dans les sacs, Plin.

Autre. Faites chauffer une piece d'une grosse tuille nette & étant liée à une corde mettés-la dedans le vaisseau, & le bouchés de deux jours: aprés vous verrés s'il est amendé: s'il ne l'est, vous reiterez cela tant qu'il faudra.

VIN *pour les Domestiques.* Le bon ménage veut qu'au tems de Vendange, on soit soigneux de faire d'une certaine boisson qu'on apelle piquette autrement dit demi vin, & voici comme on façonne cette liqueur.

Avant que d'ôter le moût de la cuve il faut avoir fait provision d'eau autant qu'on juge devoir faire de ce petit vin, afin que sitôt le vin hors de cette cuve, on y jette cette eau incontinent, étainte que le marc restant sans humeurs, n'aquit quelque goût desagreable qui ne manqueroit pas de communiquer à la liqueur dont on l'arrouseroit de nouveau.

L'aigreur est un deffaut principal dans lequel il pourroit tomber, si l'on n'usoit de diligence a y mettre de l'eau autant ou peu qu'on souhaitera que le petit vin soit plus ou moins bon. L'eau mise ainsi, on la laisse dans la cuve pour y prendre couleur, tant que les anoées plus ou moins chaudes le permettent, & lors qu'on juge que la fermentation du vin qui reste est suffisamment fait, avec l'eau, on tire tout le moust de cette cuve dont on remplit une autre cuve, puis ôtant le marc de celle ou il est, on le porte sur le pressoir pour y être pressé, & en exprimer la liqueur du vin qui est encore dans les grains, pour porter ensuite le vin pressoité dans la cuve ou on a jetté le moût, & le tout ainsi melé ensemble est retiré pour être mis dans des tonneaux.

Autre petit Vin. Voici une autre maniere qui à la verité n'est pas si bonne que la premiere, mais dont on se sert avec assez de succez pour la boisson du commun. Il ne s'agit pout cela que de prendre un marc de raisin bien rouge & qui ait pour cela que de prendre un marc de raisin bien rouge & qui ait déja été mis sur le pressoir.

Il vrai qu'on observe qu'au lieu de trois coupes qu'on devroit donner, on ne lui en donne que deux: puis l'ôtant fraichement, dessus le pressuir, on le porte directement dans une cuve dans laquelle on le separe l'un de l'autre le mieux qu'on peut aprés quoi on l'abreuve d'eau autant que la prudence le juge à propos.

Cela pratiqué on le laisse cuver quatre ou cinq jours, pendant lesquels il se fait encore avec cette eau une fermentation du peu des esprits de vin qui restent encore aux grappes, & qui communiquent à cette eau une qualité étrangere, lui fait acquerir la couleur qu'on lui souhaite.

Petit vin en piquette. Comme la precedente est tirée de la cuve & mise dans une autre; Et quand le marc qui reste, on le porte aussi sur le pressoir on on lui donne seulement une serre pour en exprimer toute l'humidité qu'il contient & qui est toûjours plus substantielle que le moût qu'on ôte de la cuve: raison pour laquelle on ne le met point dans le tonneau que tout ne soit mis ensemble afin de mieux egaler cette boisson au petit vin qui veut être beu incessamment.

Divers secrets & choses remarquables sur les Vins. outre ceux qui sont marqués en la quatriéme partie de ce tome page 17. 18 19. en voici d'autres.

Au cas que la vendange se trouve petite & qu'un particulier en desire faire pour la boisson il se fera en façon de tapé.

1°. Il fera égrener une bonne quantité de raisins & qui fait le meilleur vin, qu'ils soient bien meurs ayent l'écorce dure, qui n'ayent que les grenes seules & entieres sans être crevés, fera remplir a peuprés les tonneaux qu'il trouvera à peu prés, il fera deffoncer d'un des bouts & puis les fera resfoncer aprés avoir mis les grains & les ferez mettre sur le chantier, fera entonnet par le bondon quatre setiers de bon vin vieux & puissant qui font trente deux pintes mesure de Paris cela étant faic il fera boüillir de l'eau dont il achevera d'emplir les tonneaux, qu'il laissera jusqu'à que son vin soit fait ce qui arrive quelque fois tard, selon que l'année est chaude ou froide; pourtant il pourra le percer pour commencer d'en boire, & toutes les fois qu'il en fera tirer, il remplira son vaisseau d'autant & tiendra toûjours son vaisseau plein par ce moyen ce vin lui passera une bonne partie de l'année en une même force de vin & quand il commencera à s'affoiblir trop, il en tirera seize pots ou pintes, & remettra au lieu de bon vin vieux pour en boire si bon lui semble il continuera a y mettre de l'eau comme auparavant, sinon qu'il trouva trop foible, pour y remettre du vin il fera boire à ses ouvriers en le remplissant toujours d'eau comme dessus.

2. Pour faire que le moût ne se répande point par dessus en boüillant dans le tonneau, vous mettrez à l'entour du trou par ou le moût sort, un chapelet de pouliot, ou de calaminthe, ou d'origan: ou vous oindrez le bords du trou du tonneau par dedans avec lait ou fromage de vache, ou jettercy dedans le tonneau un petit mourceau de fromage; car il retiendra par dedans la grande chaleur du moût pour faire que le moût pourra être bien tôt purgé, il faut donc mettre soixante sextiers de vinaigre, & dans trois jours le moût sera purifié.

3. Si vous voulez avoir du moût toute l'année, il faut prendre le moût qui distille par lui même des raisins avant qu'ils soient foulez & le mettre le jour même dans un tonneau poissé dedans, & dehors; en sorte que ce vaisseau soit à demi plein & fort bien bouché de plâtre par dessus, ainsi le moût demeurera long-tems en sa douceur: encor plus long-tems il se gardera, si vous mettés le tonneau dans l'eau, bien fermé & enclos d'une petite peau & le laissés là trente jours; car d'autant qu'il n'aura point boüilli, il sera toûjours doux & se gardera par la chaleur de la poix, ou bien sera bon de froisser les raisins tout doucement sans les trop presser & le moût qui en sortira, sera durable, les autres mettent les tonneaux dans du sablon moité, il y en a qui poissent les tonneaux dedans & les mettent dehors de l'eau seulement: & les couvrent de marc, puis y amoncellent pardessus du sablon humide.

Pour connoître si il y a de l'eau au moût ou vin, prenés un jone desseché & le jettez dans le vin, il attire à soi l'eau s'il y en a, ou prenez des poires cruës sauvages, & en coupez par le milieu, & les netoyez, ou si vous voulez, prenez des mures & les jettez dans le vin, si elles nagent dessus, le vin

vin est pur, mais si elles vont en bas, il y a de l'eau. Quelques uns frotent d'huile une canne, ou de bois ou du papier, ou du foin ou quelqu'autre buchette ou paille de fouarre laquelle ils essuyent & la mettent dans le vin, aprés le retirent & de là prenent connoissance; car si le vin a de l'eau les goutes sembleront à l'huile, les autres jettent dans le vin, de la chaud vive, & s'il y a de l'eau, la chaux se dissoudra, si le vin est pur, il conglutinera la chaux, d'autres versent le vin dans une poêle ou il y a de l'huile boüillante, & s'ils y a de l'eau, il fera grand bruit & boüillonnera; d'autres jettent un œuf au vin, si l'œuf descend, il y a de l'eau, s'il ne descend pas il n'y en a point.

Si l'année est pluvieuse, & qu'il arrive que les raisins étant à la vigne, soient moüillez, ou s'il arrive qu'aprés vendange qu'il pleuve impetueusement & que les raisins soient plus arroosés qui n'en n'est besoin, nous les foulerons necessairement & si vous connoissez que le moût qui sortira de telle vendange soit de peu de force ce que vous pourrez sçavoir en le goûtant aprés que les vins seront mis dans le tonneau à la premiere fois qu'il boüillira il faut changer en un autre vaisseau, car la qualité qui sera en lui demeurera encor chargé, vous mettrés en nonante sextiers de vin trois demi sextiers de sel, les autres font boüillir le vin sur le feu, tant que la cinquiéme partie en soit consumée quatre ans aprés il en use.

S'il arrive que le moût ainsi preparé que nous avons dit ci-devant, aprés avoir duré assez longtems commence à s'aigrir, pour remedier à cela il faut y mettre tremper huit pintes de raisins boüillir jusqu'à qu'il soient enflés puis les presser & jetter dans la huitiéme partie du moût, ou faire couler le moût parmi le sablon de la riviere.

Si vous voulez que le moût dans vingt quatre heures suit rassis sans boüillir pour en user incontinent, emplissez un tonneau de petit copeaux de fayard, jettez vôtre moût: & dans les ving-quatre heures vous aurez du vin rassis, sans avoir jetté au cune écume. Les Lionnois, Champenois, & principalement les Bourgeois de Ville, usent de cette recette non seulement pour avoir bien-tôt du vin rassis; mais aussi pour faire du rapé.

S'il arrive que le vin aye de l'eau, & qu'on l'aye connu par les moyens que j'ai marqués, pour separer l'eau, il faut mettre dans le tonneau du vin, alun fondu puis étouper la bouche du tonneau d'une éponge imbibée d'huile, & tourner la bouche contre terre car l'eau sortira, ou bien faites faire un vase de bois de liere & y mettrez la quantité de vin qu'il pourra tenir, l'eau sortira incontinent, & le vin demeurera peur.

Vous ferés du vin odorant, & doux en cette sorte: prenés un peu de graine de mures, sechez, & pilez la & la mettez dans un petit barril de vin & le laissez dix jours & aprés l'ouvrez & en usez. Vous ferés le semblable, si vous prenés la fleur du raisin celle qui se trouve dans les bayes ou bois de vigne au tems que les raisins flurissent & la jettez dans le tonneau les feüilles de pin & de ciprés frottée contre les bords des tonneaux & mise parmi le vin, font le vin fort odorant: ou pour le plus facile, il faut prendre une orange ou citron qui ne soit pas trop gros, & le piqués de clou de girofle jusqu'à tant qu'il ne touche point au vin & bien bouchés le tonneau: ou bien faites tremper quelque tems dans d'eau de vie la simple matiere de laquelle vous voulés que le vin aye l'odeur passez & coulez cette eau de vie, puis la jettés dans le tonneau du vin.

Pour faire du vin blanc de vin noir, & au contraire du vin noir de vin blanc. Prenez de sel commun huit dragmes & les metez en dix demi sextier de vin noir, ou bien versez dans du vin noir du lait clair, avec cendre de sarment de vigne blanche & le tournés bien l'espace de quarante jours, puis laissez le reposer, il deviendra vin blanc, au contraire, le vin blanc deviendra noir, si vous mettez en celui des cendres de sarment de vigne noire: ou jettez dedans le vin blanc, poudre de miel cuit & consistance de pierre, & redigé en poodre, & le changés de vaisseau en vaisseau pour le mêler, vous ferez cela plus facilement, si vous jettez dedans le vin blanc, les racines seches ou vertes de toutes sortes d'ozeilles.

Vin clairet. Battez trois blancs d'œuf en un plat tant que l'écume en vienne, & y ajoutés du sel blanc, & autant de vin, battés le tout ensemble derechef, jusqu'à ce qu'il devienne fort blanc, aprés remplirez le plat de vin, & le tout metés dans le tonneau du vin & le gardés, vous ferés un vin qui portera beaucoup d'eau & dessechés de racines de guimauve, & en faites poudre que vous jeterés dans le vin, lequel aprés il faudra tourner mêler soigneusement.

Le vin n'aura point de fleurs, si vous mettés au vin fleur de raisin cueilli & seché, ou de la farine de vesse, & quand les fleurs & farine seront dessenduës au fond remués le vin dans un autre tonneau.

Vous ferés un vin cuit, si vous faites boüillir du du bon moût & fort doux, jusque à ce que la tierce partie en soit consommée & refroidie, il faut le mettre dans des vaisseaux pour l'usage.

Pour faire vin doux qui dure toute l'aonée, il faudra cueillir le raisin entier & pendant trois jours le laisser étendu au soleil, au quatriéme jour sur le midi, le fouler le vin doux, c'est à dire la mere goute qui coulera dans la cuvette au tems qu'on presse le marc, doit être ôté & mis à part, & on le doit faire boüillir, & aprés avoir bouilli en dixneuf cartes y mettre une once d'iris, ou flambe bien pilée, & couler ce vin sans la lie, ce que faisant il sera doux, & ferme, & sain au corps.

Pour faire du vin semblable au vin grec, vous cueilités dans des vignes hâtives des raisins bien meurs & pendant trois jours les laisser au soleil: au quatriéme les fouler au pied & mettez dans un vaisseau le vin qui sera ainsi fait, ayant le soin de le bien faire purger de son ordure & de la lie & lots qu'il bouillira, & le cinquiéme jour que le vin sera purgé, vous mettrés deux livres de sel recuitte, ou cassé ou batu bien menu, ou pour le moins une livre en diz-huit cartes & demi de vin.

Pour faire du vin fort excellent d'un qui est debile & foible. Prenés une poignée de feuilles des toute-bonnes, une poignée de la graine de fenoüil, & ache & versés dans le tonneau.

Pour faire bonne dépense il faut considerer combien montera la dixiéme partie du vin qu'on aura tiré en un jour & jettés autant d'eau douce par dessus le marc duquel on aura tiré ce vin: avec cela on mêlera de l'écume du vin. Ce vin bouilli ou cuit & de la lie qui sera dans la cuvette, qu'on laissera tremper une nuit: le jour suivant faudra fouler le tout avec les pieds & puis le pressurer: aprés, mettre ce qui en sortira en deux

tonneaux : quand ce vin aura boüilli, le boucher pour faire reposer le vin trouble & plein de lie versez-en soixante six tiers de vin un demi septier de lie d'huile cuite, jusqu'à ce que la tierce partie soit perduë : & le vin reposé incontinent revienne en son premier état, on pour le mieux & plus facile, jettez dans le tonneau six ou sept blancs d'œuf, & le remuez avec un bâton.

Vous ôterez la force du vin, si vous mettez dans le vin du jus de choux lequel auparavant vous aurez pilé & en aurez tiré le jus.

Pour faire le vin 1. Il faut prendre l'humeur subtile qui dégoûte des sarments aprés qu'il sont coupés & le mettre dans le verre du beuveur quand il voudra boire sans qu'il en sache rien & il perdra toute la volonté de boire du vin.

2. Ou bien lui faire boire avec du vin blanc de fleur de segle; cueillie alors que le segle fleurit:

3. Ou bien prenez trois ou quatre anguilles toutes envie metez les tremper dans le vin jusqu'à ce qu'elles meurent, puis faites boire de ce vin.

4. Ou bien prenez une grenoüille verte que l'on trouve ordinairement dans les fontaines & la faites mourir dans le vin.

5. Ou autrement observez diligemment ou le Chat-huant fait sa retraite, afin que vous puissiez avoir un de ses œufs, fricassez-le & le faites manger au beuveur.

Pour faire que les beuveurs deviennent sobres, il faut leur faire manger des choux & confitures faites de miel: ou bien boire du vinaigre à grands traits.

Pour faire incontinent que le vin nouveau soit vieux. Prenez amandres ameres, melilot, de chacune une once, reglisse trois onces; fleurs de lavande autant, aloës hepatique deux onces pilez le tout & le liez ensemble en un linge & le mettez dans le vin.

L'on connoitra le vin être de garde ou non, en ces sortes quand le vin sera entonné, quelque tems aprés il le faut changer dans un autre tonneau & laisser la lie dans son premier tonneau lequel il faudra bien boucher & puis prendre garde, si la lie ne change point & ne prend quelque mauvaise senteur, ou engendre des moucherons, ou autres bêtes, si l'on voit que rien de cela ni survienne il ne faut point craindre que le vin se tourne. Si au contraire, on pourra être assûré de la corruption du vin; les autres mettent jusqu'au fond du tonneau un canal ou tuyau de sureau, ou autre semblable bois qui se peut caver, par lequel il attire le vin, par ce moyen on est asseuré de son odeur & senteur de la lie & selon la qualité d'icelle donne jugement de la qualité du vin.

Quelques uns font presage par le couvercle des tonneaux, ausquels ils connoissent une saveur vineuse, font conjecture de la bonté du vin, les autres font experience par la saveur du vin, lesquels s'ils trouvent aprés du cõmencement, esperent bien de sa bonté. Si au contraire si quand on met le moût dans le tonneau il est gras & gluant, c'est signe de bonté : s'il est sans aucune force, il se tournera facilement.

Pour garder le vin facilement en tout tems, jettez de la poudre d'Alun de roche subtilement pulverisez, ou de graviers & petits cailloux pris en quelque riviere, ou eaux de vie, ou pendre dedans le tonneau par le bondon une fiole pleine de vif argent bien bouché de toute part & la descendre peu à peu selon que le vin descendra de telle façon que la fiole soit toûjours plongée dedans le vin ou versez de l'huile commune.

Abondance de vin ou une œconomie surprenante dans le vin & par moiexperimenté & par d'autres dans des communautez d'hommes & de filles voyez premiere Partie du premier Tome, dans le mot d'Abondance de vin.

VINAIGRE. *La maniere de faire du bon Vinaigre.* Pour y parvenir, il faut plus ou moins qu'on en souhaitera faire commencer par observer la doze des ingrediens qui doivent entrer dans cette composition; aprés cela on sçaura que pour un mui qui tient quatorze cens pintes mesure de Paris, il est necessaire de prendre trois livres de farine de segle, quatre onces de sel commun, une once de poivre, une once de Gingembre, une once de pirette, & une once de poivre-long, démi-ence de muscade, & demie once de canelle toutes ces espices destinées pour faire une mistion seront reduites en poudre, & paitries dans la farine dont je viens de parler; pour detremper cette pâte on prendra du bon vinaigre, avec quoi on en formera une espece de gâteau un peu épais qu'on mettra cuire au four; pour le laisser aprés refroidir, tout cela pratiqué on prend ce gâteau qu'on met en morceaux qu'on jette dans le tonneau avec six pintes de bon vinaigre chaud, n'oubliant pas de le boucher de son bondon, pour aprés les rouler à plusieurs fois.

On remarquera que tous les ingrediens mis en gâteaux & le vinaigre dont je viens de parler, doivent être jettés dans le tonneau & roûlé comme j'ai dit avant que d'y rien mettre de ce qui doit achever de le remplir; ce point observé on cherchera un endroit chaud pour y placer ce tonneau, & le lendemain, on prendra douze pintes de vin (soit de celui qui est dans les tonneaux lors qu'il y a fort long-tems qu'ils sont percea, éventez on non, ou soit tout fraichement) qu'on mettra dans ce tonneau, puis huit jours aprés encore douze ou quinze autres pintes, & ainsi de huit en huit jours continuer, jusqu'à ce que le tonneau soit plein jusqu'à un trou qu'il faudra faire à quatre doigts d'enhaut du fond qu'on laissera debouché, & on sera instruit que ce trou doit être percé d'une largeur à y pouvoir soutenir un bondon, & comme un point par experience reconnuë contribuer à rendre le vinaigre plus fort on prend un litron plein de fleurs de sureau qu'on jette dedans, aprés quoi, & lors qu'on sent, qu'il y a acquis état de perfection qu'on lui demande, ou l'on s'en sert pour tout ce qu'on a de besoin.

VINAIGRES. Prenez de cornoüilles quand elles commencent à venir rouges, & des meures qui croissent en ronciers, de celles qui naissent aux ebâps à demi meures, vous les ferez secher puis vous les mettrés en poudre, & avec un peu de vinaigre, vous en ferez de petites pelotes, que vous ferez secher au soleil, puis prenez du vin & le faire chaufer, & quand il sera chaud mettés en dedans cette composition & il se tournera incontinent en vinaigre fort.

Pour faire du vinaigre avec du vin gâté Prenez du vin pourri, & le ferez boüillir, & ôter toute l'écume qu'il fait en boüillant, & la laisser demeurer au feu jusques à tant qu'ils decroisse du tiers & puis mettez le dans un vaisseau ou il y ait eu dedans du vinaigre & y ajoûtez de cerfeuil

& couvrez bien le vaisseau, en sorte qu'il n'ait point d'air, & en peu de tems ce sera du vinaigre bon & fort.

Pour faire du vinaigre sec, lequel l'on peut porter où l'on veut. Prenez des Cerises sauvages quand elles commencent à meurir : (mais les cornoilles sont encore meilleures) de meures quand elles sont rouges & grapes d'aigrats bien gros, glands sauvages avant qu'ils se meurissent, pilez tout cela ensemble, puis prenez du meilleur vinaigre que vous pourrez trouver, incorporés le tout ensemble, & redigez par petits pains, que vous mettrez secher au soleil : & quand vous voudrez faire du vinaigre, detrempez ces petits pains dedans le vin, & vous aurez de bon vinaigre, autrement prenez de verjus de grain bien verd, & le pilez en y ajoûtant du vinaigre, & en faites de la pâte, de laquelle vous ferez des petits pains que vous secherés au soleil, puis voulant avoir du vinaigre, detrempez ces pains dedans tel vin que vous verrez être suffisant, & vous aurez du vinaigre tres-bon.

Pour faire du vinaigre rosat. Prenez bon vinaigre blanc, & y mettez des roses rouges nouvelles ou seches, les tenant au vaisseau plusieurs jours, puis ôtez les roses, & les remettez en un autre vase, & les gardez en un lieu frais. De même façon vous preparerez du vinaigre rosat.

Pour faire du vinaigre sans vin, mettez dans le tonneau pêches molles & delicates, puis par dessus orge brûlé, & les laissez pourrir tout un jour, aprés coulez les & en usez, ou bien prenez figues vieilles & orge brûlé & le dedans des oranges, & mettez cela dedans un tonneau & les tournez tres-bien & souvent : & quand ils seront corrompus & fondus, vous les coulerez & en usetez.

Pour faire du vinaigre doux. Prenez cinq septiers de vinaigre, fort & avec autant de bon moût reservé quand les raisins seront foulez, ajoûtez-y de la poix, & mettez le tout ensemble dans un tonneau, qu'étouperez soigneusement : & aprés qu'il aura reposé trente jours. Vous en pourrez user. Autremant prenez un mui de moût, & le mêlez avec deux muits de vinaigre, faites les boüillir ensemble tant que la troisiéme en soit consumée, quelques uns aux deux muits de moût, & au mui de vinaigre, ajoûtent trois muits d'eau douce, puis font le toût boüillir ensemble, tant que la troisiéme partie soit consumée.

Pour faire du vinaigre puissant, faites secher du marc de raisins l'espace de deux jours, puis le mettez dans du moût, y ajoûtant un peu de vertus de grain, & ferez un vinaigre fort duquel jusez sept jours aprés, ou autrement mettez-y du pirethre & il sera fort. Davantage, si vous faites boüillir au feu la quatriéme ou cinquiéme partie du vinaigre, qui soit bon pour la disgestion & & pour la santé, prenez huit dragmes d'oignon marin, vinaigre deux sextiers, mettez le tout ensemble en un tonneau, & y ajoûtez poivre, menthe, graine de genevre autant, puis en usez par aptés.

Pour faire du vinaigre squillitique, il faut mettre diz squilles salées & compostées en 54. quartes de moût doux, & quatre pintes & demie de fort vinaigre, & s'il n'est bien aigre, deux fois autant; en un pot tenant 54. quattes, & faire boüillir à la hauteur d'une palme, la quattiéme partie, lors si le vin est doux, on le peut faire.

boüillir jusques au dechet du tiers : mais il faut que le vin soit de la mere goutte, & clair. Autrement mettez dans un tonneau trente sextiers de bon vinaigre, & fort, dans lequel faites tremper par l'espace de douze jours, le dedans d'une squille blanche, qui aura été au soleil trente jours: aprés prenez le vinaigre, & le laissez reposer là ou vous voudrez pour en user par aprés : Dioscoride fait une autre description. Il faut noter qu'en toute sorte de vinaigre pour loi garder son acetosité, rien n'est plus expedient que de mettre dedans le tonneau par le trou un bâton de saule rouge.

VINAIGRE. Faites boüillir au feu la quatriéme ou cinquiéme partie du vinaigre & puis le mettez avec l'autre : exposez le au soleil, l'espace de 8. jours & il sera fort aigre ; au reste les racines vieilles du gramen, les raisins de cabats les feüilles de poirier sauvage, la racine de ronce, les noiz brûlées : la braise de feu allumée, la decoction des pois chiches, & les têts ardens, une chacune de ces choses mises au vinaigre, le font fort, Alexis, Mizauld.

Vous ferez incontinent du vinaigre fort en cette façon : mettez en celui que vous avez des morceaux de pain d'orge, frais, en deux jours, il sera fort aigre.

On dit que si on jette du sel mêlé avec du poivre & du vin, il s'aigrira soudain, & encore plûtôt, si vous plongez dans le vaisseau une fois ou deux, une toile ou une piece d'acier ardente : ou les racines des raifort, ou de nesles vertes, ou des cornelles ou des meures, ou des prunes. La fleur de l'oeillet ou de girofle mise dans le vin fait le même.

Pour faire vîte le vinaigre, il faut piler la racine de bette, & la mettre au vin, trois heures aprés il sera changé en vinaigre.

On peut faire du vinaigre avec sel, & toute autre chose acre, parr art qui ne pourrit point : je l'ai éprouvé avec de poivre même qui voudroit faire un grand gain, il ne faudroit qu'avoir du poivre d'inde & le garder pour ceci, on le fait aussi avec le feu : car quand le vin boüillit, on l'expose au soleil y mêlant do vinaigre & le tout s'aigrit aisément.

Vinaigre admirable, 1. Prenez une livre de raisins de Damas des plus nouveaux, & en ôtez les pepins, puis les mettez dans un pot de terre verni avec deux pintes de bon vinaigre rosat, & le laissez infuser toute une nuit sur les cendres chaudes & le matin le faites un peu boüillir: & aprés l'avoir tiré du feu, & être refroidi, le couler & le gardez dans une bouteille bien bouchée.

2. Le vinaigre se fait en trois heures, si vous Infusez la racine de bette en vin, & le vin retourne en son premier état, si on y ajoûte la racine de choux.

VINAIGRE *de feu Monsieur Gr. le Connétable.* Prenez une livre de raisin de Damas des plus nouveaux, & en ôtez les pepins, puis les mettez dans un pot de terre verni avec deux pintes de bon vinaigre rosat & le laissez infuser toute une nuit sur les cendres chaudes, & le matin le faites un peu boüillir & aprés l'avoir tiré du feu, & être refroidi, le couler & le garder dans une boûteille bien bouché.

VIO.

VIOLETTES. Les Violettes croissent toutes de l'hauteur d'une coudée, leurs fleurs ont quatre feüilles de plusieurs couleurs & non d'une, car les unes sont de couleur de pourpre, les autres blanches, les autres jaunes, la blanche ne vit que trois mois: depuis lequel tems elle s'envieillit & s'abâtardit. En France, on apelle ces fleurs en des endroits violettes, en d'autres giroflées, sous lequel nom on comprend non seulement les violettes blanches celestes, pales marquettées, & jaunes; mais aussi les purpurées, qu'on apelle violette de Mars, lesquelles plus souvent viennent au commencement du Printems, ayant une odeur fort suave & une couleur plaisante, si voulez qu'une seule plante aye toutes les couleurs de toutes les sortes de violettes, prenez les semences de chaque sorte, & les mêlez toutes ensemble, puis les mettez dans un petit linge usé, & les mettez en terre bien labourée & fumée, je l'ai souvent experimenté avec un grand plaisir; mais il ne faut pas oublier que si la violette dont la fleur est si recomendable, n'est remuée tous les ans de lieu, elle s'abâtardira, & aportera la fleur plus petite & de nulle senteur. Le moyen d'en avoir des fleuries toute l'année, est de couper leurs têtes quand elles sont prêtes de semencer.

VIOLETTE *de Mer*, *Gans de Nôtre-Dame*.

VIOLETTE *de Mer*. Cette plante a les feüilles longues, larges, rudes, noirâtres & veluës: sa tige est ronde, droite, branchuë, & veluës: ses fleurs naissent à la cime des rameaux, qui sont longuettes, creuses, rondes & découpées aux bords, d'une couleur d'un bleu rouge: il s'en trouve même qui ont les fleurs blanches, il vient ensuite des fleurs de certaines petites têtes veluës qui pendent en bas, ou est renfermée une petite graine jaunâtre, sa racine est longue, grosse, blanche, & d'un goût qui n'est pas desagreable.

L i e u. Elle croît dans les bois & sur les montagnes, dans les lieux ombrageux & pierreux. Elle fleurit au mois de Juillet & d'Aoust peu à peu.

P r o p r. La racine de cette plante est restigerative & astringeante; on la mange en salade tout de même que les Reponces: elle est singuliere à la Luette, uleeres, & maux de la gorge & du col; à cause de quoi elle est apellée *Trachelium* & *Cervicaria*.

Poudre de Violette, pour les coussins & même pour le linge. Prenez Iris de Florence, une livre, roses deux livres, bois de roses une once & demie, Santal citrin une once; Benjoin deux onces, Calamus Aromatique, & de souchet c'est à dire moitié de l'un, & moitié de l'autre une once, & demie; pour environ deux liards de Coriandre; une noix muscade.

Conserve de Violette. Il faut prendre un quarteron de fleur de violette bien épluché: vous la piletés bien dans un mortier: vous l'arroserés avec un poîlon & plus d'eau boüillante, en les pilant, vous passerés la violette pilée & arrosée au travers d'une étamine ou linge, puis vous prendrés deux livres de sucre clarifié que vous ferés coite à la forte plume; vous le tiretés du feu & vous le remuërez avec une cueillere tout au tour de la poële, puis vous prendrés vôtre fleur de violette que vous aurez passée & bien pressée au travers d'un linge ou étamine, que vous jetterez promptement dans vôtre sucre cuit, que vous remuerez promptement, & le mettrez dans les moulles, & en dresserés en tablettes aussi comme à la fleur d'orange.

Vertus de Violette de Mars. Les fleurs de violette de Mars apliquées sur la tête apaisent la douleur, & font dormir. Qui aura receu quelque coup sur la tête, sera étourdi, ni aura autre inconvenient plus grand, si incontinent aprés avoir été frapé, il boit fleurs de violettes pilées, & continué ce brevage quelque tems.

L'on fait sirop & conserve des fleurs de violettes propre pour l'inflammation des poulmons, pleuresies, roux, & fiévres.

VIOLETTE *de Mars*. It. *Violat porporea*. Esp. *Violeta*. Allem. *Merzen-Violens*, ou *Blauwviolen*.

Q u a l i t e z, Fr. au premier degré, humide au 2.

La violette a les feüilles plus menuës, moindres & plus brunes que le Lierre, auquel elle retire: du milieu de sa racine il sort une petite tige qui porte des fleurs purpurines, qui s'entent bon. Elle est fort en usage à raison de la beauté de sa fleur, elle jette plusieurs feüilles & la racine large, pleine de veines, un peu dentelée à l'entour.

L i e u. Elle croit és lieux âpres & ombrageux prés des buissons & murailles. Elle fleurit en Mars.

P r o p r. Elle est laxative, & sert dans la Medecine aux sirops, aux juleps, aux conserves, aux vinaigres, & aux huiles. Elle est bonne à toute sutte d'inflamations, sur tout aux enfans Epileptiques, ou qui ont des fiévres ardentes, elle fait dormir, appaise les douleurs chaudes, purge la bile, & l'adoucit aussi bien que l'âpreté de la poitrine & du gozier; le seul Sirop violat laxatif en prenant trois ou quatre cuillerées appaise les ardeurs des fievres, lâche le ventre, fortifie le cœur, adoucit les douleurs de côté, & sert à tous les maux qui procedent de trop grande chaleur: la partie jaune qui est au milieu de la violette, cuite dans l'eau & beuë, est un souverain remede contre le mal caduc des enfans, & contre l'esquinancie: deux dragmes de la poudre de violette lâche le ventre doucement.

VIOLIER, *ou Giroflée, pour en avoir de doubles*. La graine cueillie au mois d'Aoust, en pleine lune aprés avoir deffeüillé, ou pincé les bouts d'cohaur, afin que la seve soit plus nourrie on ôte toutes les feüilles, d'abord qu'il commence à faisa gousse, afin que toute la nourriture se jette dans la graine, il y en a qui en sement au mois d'Aoust dans des terrasses qu'on ferme pour les deffendre de la gelée, que le lieu pourtant ne soit pas trop chaud, autrement il blanchiroit, étant semée mettés de la paille bien froissée par dessus, & arroséa peu, il y a des curieux qui laissent la graine dans des gousses & qui la sement ainsi.

VIOLIER *blanc*. Ital. *Viola Bienca*, Esp *Viollettes*, Allem. *Veyeln*.

Q u a l i t e z, chaude, & seche.

VIOLIER *blanc*. Le Violier blanc est une plante commune, & quoi qu'il s'apelle *Viola alba*, il ne laisse pas d'y en avoir qui ont les fleurs blanches, d'autres qui les ont rouges, & d'autres jaunes; lesquels derniers sont ordinairement en usage dans la Medecine.

L i e u. On les trouve tous trois dans les Jardins, tant doubles que simples. Elles naissent en

Fevrier, la ſemence en Avril.

PROPR. La decoction des fleurs du violier jaune, eſt bonne en fomentation, contre les Inflammations de la matrice, & pour attirer les mois. Les mêmes fleurs apliquées avec du miel, gueriſſent les ulceres de la bouche, & apliquées avec du cerat, elles gueriſſent les crevaſſes du fondement, ſes racines enduites avec du vinaigre repercutent les duretés de la rate, & ſoulagent les goutes.

VIOLIERS, tant les doubles, que les ſimples, & de quelque couleur qu'ils ſoient, quoi qu'ils faſſent de la graine dans des petites coques rougeâtres, cependant ils ne ſe multiplient que de rejettons qu'ils font, châque pied venant inſenſiblement à faire une groſſe touffe, qui ſe partage en pluſieurs petites, leſquelles étant enſuite replantées, deviennent aſſez groſſes avec le tems pour être à leur tour ſeparées en pluſieurs autres petites.

VIORNE. Ital. *Lantana* All. *Schlingbaum.*

VIORNE. Ses Rameaux ſont gros comme le doigt, longs de deux coudées : ſes feüilles ſont blanches, veluës, dentelées, venant deux à deux opoſées des deux côtés par égaux intervalles. Sa fleur eſt blanche, faite en bouquet, d'où pendent certains grains aplatis comme des lentilles, qui ayant été vertes, puis rouges, deviennent enfin noires, ſes racines ſont à fleur de terre. On ſe ſert de ſes branches pour lier les fagots.

LIEU. Il vient dans les hayes, & dans les buiſſons.

PROPR. Ses feüilles ſont d'un goût aſtringent Etant cuites dans de l'eau & du vinaigre, avec des feüilles d'olivier.

cette decoction eſt bonne pour affermir les dents qui branlent ; pour les maux de gencives, du gozier, & de la luette, ſes grains ſechez, avant qu'ils ſoient meurs, & mis en poudre, gueriſſent le diarrhée, les prenant par la bouche, ſes feüilles font les cheveux noirs, & les empêchent de tomber,

V I S.

VISAGE. La face en general eſt le miroir de l'ame qui par ſa couleur nous fait connoître ſes bonnes ou mauvaiſes diſpoſitions, comme auſſi de toutes les parties qui lui ſont ſujettes.

Puſtules du viſage & du front. Prenez une once de Camphre, autant de ſouffre vif, demie once de Litarge & autant de mirhe, battez tout enſemble, & dans une livre d'eau de vie, ou de Plantin, mettez-les infuſer pendant ſept ou huit jours; & vous en baſſinez le viſage avec un petit linge, ou bien dans une chopine de jus de ſcabieuſe purifié au feu, & paſſez par un linge, jettez-y demie once de boraz avec un gros de camphre: Aprés une infuſion de deux ou trois jours, ſervez vous-en, Ou bien faites boüillir deux poignées de fleurs de petite centaurée, dans trois chopines d'eau juſqu'à moitié de la decoction, étuvez-en ſoir & matin les puſtules, ſinon prenez une once de camphre, autant de ſouffre, demie once de mirrhe, autant d'encens, reduiſez le tout en poudre, & le mettez infuſer dans une chopine d'eau roſe, ou de plantin, ou de ſcabieuſe l'eſpace de ſept ou huit jours & vous en ſervez.

Pour ôter les rides du viſage. Prenez d'huile de mirrhe, & le ſoir en ſe mettant au lit, que l'on s'engraiſſe le viſage, le couvrant enſuite d'une toile cirée. Ou bien prenez une once d'huile de tartre; demie once de muſſilage, de ſemence de phillium, ou de coings, ſix gros de ceruſe, demie dragme de boraz, autant de ſel de gemme, & demie once d'huile d'olive remuez le tout enſemble quelque eſpace de tems dans un petit plat de terre avec une eſpatule de bois, & aprés que l'on s'en frote.

Sinon prenez deux œufs frais du même jour, caſſez-les & les vuidez dans un plat de Fayance, poudrez-les par deſſus d'un gros & demi de ſublimé: laiſſez-les mitonner vingt-quatre heures, cependant prenez un quarteron des quatre ſemences froides, trois onces d'amandes ameres, & deux onces d'amandes douces, battez-les enſemble dans un mortier de marbre, les arroſant petit à petit d'eau de riviere; environ d'un demi ſetier paſſés-les au travers d'un linge, remettez derechef vôtre marc d'amandes & de ſemences froides dans le mortier & les repilez encore avec autant d'eau & les repaſſés, & mettés cette ſeconde liqueur avec la premiere, puis prenés demie once de ſucre candi, une dragme d'alun brûté, mettés-les avec vos œufs, & les pilés alors tout enſemble les arroſant petit à petit de vôtre liqueur, aprés cela paſſez tout au travers d'une étamine, & verſez-le dans les fioles & toutes les fois que l'on s'en voudra ſervir, que l'on remuë bien.

Prenez deux onces d'étain de glace en poudre quatre onces d'eau forte, mettez-les dans un grand vaiſſeau de terre ſous une cheminée, ou au milieu d'une cour, laiſſez-les enſemble l'eſpace de vingt-quatre heures, alors prenez l'eau qui paroîtra claire, mettez-la dedans une autre terrine, & jettez par deſſus autant peſant d'eau ſalée, laiſſez l'un & l'autre repoſer derechef vingt quatre-heures, le lendemain vôtre étaing de glace ſera au fond, jettez doucement l'eau qui ſera deſſus, & aprés l'avoir lavé ſept ou huit fois avec de l'eau ſimple, mettez le ſecher au ſoleil, de cette poudre l'on s'en peut ſervir: ſoit avec de la pomade de jaſſmin, ou de celle de pieds de mouton ou d'os de veau, ſinon afin qu'elle faſſe plus d'effet, l'on ſe fera preparer celle-cy.

Prenez des racines de Sigillum Salomonis, d'oignons de lis, de châcun deux onces, lavez-les bien, & laiſſez les tremper ſix jours dans l'eau fraiche en les retirant, on les eſſuyera, & on les coupera bien menu aprés l'on les mettra avec de la greſſe de roignon d'agneau mâle, & de la panne, environ quatre onces de chacun, jettant par deſſus de l'eau, l'on les laiſſera tremper ſix jours, les changeant d'eau deux fois le jour, aubout duquel tems l'on fera fondre les graiſſes avec l'eau même, ce qu'étant fait l'on les coulera, & l'on les mettra dans des pots de fayance, les changeant tous les jours d'eau fraîche, ſur châque once de cette pomade, l'on poura y mêler une dragme de la poudre que l'on peut apeller à cauſe de ſa blancheur, blanc de perles, cette pomade n'embellit pas ſeulement elle eſt propre encore pour les rougeurs, pour les dartres, boutons & autres vices de la peau, ſinon on ſe ſervira de cette recepte.

Recepte pour les rougeurs du viſage. Prenés une once d'alun de roche, autant de ſouffre vif en poudre, une once d'eau roſe, ou d'argentine, mêlés tout enſemble dans une fiole, & au bout de

vingt-quatre heures servés-vous-en. Le vitriol de cipre avec l'eau de plantin est encore admirable, ainsi que le jus de mouton à continuër quelques jours soir & matin.

Pour ôter les rousseurs du visage. Prenez les os longs des pieds de moutons que vous ferés brûler au feu, jusqu'à ce qu'ils se reduisent facilement en poudre, laquelle vous ferés infuser vingt-quatre heures durant en du vin blanc: puis le couler, & vous en servir, il faut sur quatre pieds un verre de vin blanc.

Pour les tâches du visage qui viennent de naissance. Prenés deux onces de racine de bourrache ôtés-en le cœur, & decoupés la bien menuë, ensuite faites la infuser dans quatre onces de vinaigre rosat, le plus fort sera le meilleur, au bout de vingt-quatre heures que l'on en bassine tous les soirs, sans doute, les tâches s'enleveront.

VISAGE. *Pour les lentilles du visage.* Prenés une once d'alun brûlé, autant de vitriol de cipre, nourrissés l'un & l'autre avec du jus de citron, & l'apliqués sur le visage le soir en se couchant à l'endroit où il y aura des lentilles & ne le defaire que le matin avec un peu d'eau pure, en continuant un mois de suite alors l'on changera de peau, & celle qui reviendra, sera tres-belle, ou prenés du jus d'oignon, & l'on l'aplique à l'endroit des lentilles, ou que l'on se serve d'huile d'œufs, ou de lait de truye, ou de jus de la petite centaorée: ou prenés de la racine de patience, & de la chair d'un melon bien meur, de chacun deux livres, du salpêtre demie once, du tartre calciné deux onces, faites les distiler ensemble, & de l'eau que l'on s'en serve les soirs en se mettant au lit: sinon faites boüillir des feüilles de lierre dans du vin, & que l'on s'étuve de la decoction, ou que l'on s'aplique sur le visage du sang de liévre, ou que l'on se bassine avec du vinaigre, dans lequel l'on aura fait tremper de la litarge, ou apliqués sur les lentilles du lait de figuier, ou du suc de cyclamen, sinon prenés deux onces du jus de cresson d'eau, une once miel, mêlés les ensemble & le passés au travers d'un linge, les soirs bassinés-en les lentilles.

Pour les boutons des visages. Envelopés du salpêtre dans un linge bien delié, puis l'ayant trempé en eau claire, touchés les boutons.

Tres excellente eau pour le visage. Faites un pain de fleur de farine de froment detrempée avec lait de chevre blanche, que vous mettrés au four, & l'en tirés, avant que d'être entierement cuit, & en ôterés la mie, que vous émierés le plus menu que vous pourrés, & la mettrés tremper dans de nouveau lait de chevre, auquel ajoûtés demi douzaine de blancs d'œufs, passés par l'eponge: ce fait prenés une once de chaux, des coques d'œufs, & mettés le tout ensemble, étant bien mêlé dans l'alambic de verre, & le distilés à feu lent, & vous en aurés une excellente eau pour ôter toutes tâches & rougeurs du visage, qui blanchit & decore merveilleusement

Eau pour blanchir le visage. Prenés de la racine de vitis alba, & celle de Narcisse mettés les toutes deux dans un alambic de verre, & une mie de pain blanc, distillés cette eau, & pour vous en servir mêlés-la par moitié avec celle de la Reine d'Hongrie: & vous verrés qu'elle blanchira fort bien: vous pouvés en user pour le visage.

Pour les fluxions qui font enfler le visage & les joües. Prenés du beurre frais quatre onces, deux cüillerées d'eau rosa, faites fondre doucement l'un l'autre ensemble, & chaudement frotté-en le visage, apliquant par dessus un papier broüillard, & renouvellant cette onction deux ou trois fois le jour, on en sera bien-tôt gueri, cependant s'il est necessaire de saigner, & de prendre quelque lavement, il faudra faire pour aider au remede externe.

Pour le feu volage. Prenés des oignons de narcisses avec la moitié d'autant de graines d'orties nouvelles, pilés les ensemble avec demi setier de vinaigre & en frotés le soir, sinon l'on se servira du jus d'oignons, ou l'on se bassinera avec le jus de cresson alenois, ou bien l'on pratiquera les mêmes receptes qu'aux lentilles du visage, qu'aux pustules. Voyés l'érésipelle qui en traite.

V O I.

VOITURE *par terre.* Les Commissionnaires des Voituriers sont ordinairement des Hôtelliers qui les logent, qui pour les soulager & les laisser reposer d'un long, & pénible voyage, quand ils sont arrivés, se chargent des lettres de voiture de leur carguaison, & des acquits de la doüanne, ou des bureaux des traites foraines des lieux où ils ont passé, & vont avertir les Marchands à qui les Marchandises apartiennent de retirer à la doüanne où elles doivent être ordinairement déchargées par les Voituriers; ou de chez-eux celles qui s'y sont déchargées: ils prennent, aussi le soin de payer pour les Voituriers les droits de barrages domanoiaux, & autres droits qui se payent à l'entrée des Villes d'aller recevoir des Marchands le prix de leurs voitures à leur loisir & cependant en faire l'avance aux Voituriers. Ces sortes de Commissionnaires doivent observer sept choses.

La premiere de ne pas permettre aux Voituriers de décharger dans leur maison les marchandises qui le doivent être au Bureau, de la doüanne, ou en d'autres Bureaux, où elles doivent être veuës & visitées: parce qu'ils n'y va pas moins que de la confiscation, non seulement des Marchandises qui se trouveroient être déchargées en leurs maisons: mais encore de charettes, & Chevaux: ainsi qu'il est ordonné par plusieurs Edits, & Arrêts rendus en consequence.

La seconde de se trouver présents à la Doüanne, lorsque les Marchandises se déchargent pour deux raisons: La premiere, pour voir si les balots, ou caisses sont bien conditionnez pour éviter les difficultez qui pourroient survenir entre les Marchands, à qui les Marchandises apartiennent & les voituriers, s'il s'en rencontroit quelqu'une de moüillée où gâtée par quelque accident, à quoi les Voituriers n'auroient pas pris garde: la seconde afin de faire ranger en quelque endroit à couvert les balots ou caisses pour eviter qu'elles ne reçoivent du dommage depuis les avoir déchargées.

La troisiéme est à l'instant même que la Marchandise est déchargée à la Doüanne de porter aux Marchands à qui elle apartient les acquits, afin qu'ils aillent la retirer au plûtôt, il seroit encore mieux qu'ils eussent le soin de la faire porter sur l'heure chez les Marchands, ainsi que les habilles Commissionnaires ont accoûtumé, cette peine ne leur est pas inutile; parce que à mêmetems ils sçauront d'eux s'ils n'ont point de Mar-

chandiſes à envoyer dans les lieux où doivent retourner les voituriers.

La quatriéme eſt d'être diligent à viſiter ſouvent les Marchands, pour aprendre d'eux les Païs Etrangers, & dans quel tems ils en peuvent avoir, afin qu'il ſe trouve toûjours, s'il ſe peut, des voitures prêtes pour renvoyer les voituriers d'où ils ſont venus, pour ne les pas retarder, & conſommer en depenſe.

La cinquiéme obſervation eſt de ne point favoriſer les Voituriers les uns plus que les autres, lors qu'il eſt queſtion de leur donner des Voitures pour leur retour, preferant le dernier venu au premier pour tirer par ce moyen quelque petit avantage : car cela n'eſt pas juſte, & la raiſon veut que le premier arrivé charge ſa charette avant le dernier venu : outre qu'il y va de l'interêt des Commiſſionnaires d'en uſer ainſi, parce que ſi un voiturier s'aperçoit avoir receu ce mauvais traitement de ſon Commiſſionnaire, cela lui donne lieu de le changer, & en prendre un autre pour faire ces affaires & par les plaintes qu'il en peut faire à tout le monde, il lui fait perdre ſa reputation, & par conſequent ſon emploi, il ne faut pas non plus que les hotelliers qui logent les voituriers & qui font leurs commiſſions, negligent de leur faire trouver des Marchandiſes pour voiturer pour leur retour, à deſſein qu'ils ſoient plus long-tems chez eux pour gagner davantage avec eux en les conſommant en dépenſe.

La ſixiéme eſt que les Commiſſionnaires doivent tenir des Regiſtres pour écrire la marchandiſe qu'ils reçoivent, tant des Provinces que des Païs Etrangers, & celles qu'ils chargent ſur les charrettes pour le retour des voituriers pour deux raiſons : la premiere, parce que bien ſouvent les puiſſans voituriers qui ont pluſieurs chevaux, & charrêtes, envoyent leurs chartiers pour les conduire : ainſi il eſt neceſſaire qu'ils tiennent un bon ordre pour leur rendre compte des voitures entre les Marchands, & les Voituriers pour le tems que les marchandiſes doivent arriver dans les lieux où elles ſont envoyées, ils peuſſent rendre raiſon de la condition qui a été faite; car il arrive quelquefois que les Marchands, comme il a déja été dit ci-devant, font quelquefois des conditions de donner tant pour cent pour la voiture, en cas que les Voituriers la livrent au jour nommé : ou tant, en cas qu'elle ne ſoit livrée dans le dit tems.

La ſeptiéme, & derniere obſervation eſt d'être ſecret, & ne pas dire à d'autres Marchands quelles marchandiſes ſont arrivées, à ceux à qui elles apartiennent, ni celles qu'ils envoyent dans les Provinces ou dans les Païs étrangers, parce que cela leur eſt d'une grande conſequence que perſonne ſçache leurs affaires.

VOITURIER. *Maximes utiles à ceux qui veulent s'adonner à cette profeſſion.* Premierement il faut que dans les Villes d'entrepôt où les marchandiſes viennent par eau, les Commiſſionnaires ſe logent proche les rivieres, afin d'éviter les frais des crocheteurs & gagnedeniers pour le port des marchandiſes au Magazin, qui ſeroient grands s'ils en étoient éloignez.

2. Il faut qu'ils ayent un magazin grand & ſpatieux pour y mettre les marchandiſes commodément, ſeparément & ſans confuſion, pour les trouver à point nommé, quand il eſt queſtion de les en tirer pour les charger ſur des charettes, & les envoyer aux lieux deſtinez.

3. Ils doivent prendre ſoigneuſement garde quand ils reçoivent les balles & caiſſes, de marchandiſes des Batteliers, qu'elles ſoient bien conditionnées : c'eſt à dire qu'elles ne ſoient point moüillées & gâtées par quelqu'autre accident; ſi ce ſont des tonneaux d'huile, ou quelqu'autre marchandiſe liquide, ſi elles ne ſont point trop en vuidange : ainſi à l'égard de toutes ſortes de marchandiſes, & en faire de bon procés verbaux s'il s'en trouvoit aucun, afin d'éviter les difficultez qui pourroient ſurvenir entre les charetiers & les Marchands à qui elles apartiennent, & entre-eux pour la difficulté qui s'y rencontreroit, lors qu'elles leur ſeroient livrées, dans la croyance qu'ils auroient qu'elles ſeroient arrivées par leur faute; cette precaution eſt même conforme aux lettres de voiture, qui portent ordinairement ces mots : *L'ayant reçûe bien conditionnée, & en tems dû, il vous plaira payer pour la voiture tant pour cent ou pour balle*: Cette maxime eſt ſi importante aux Commiſſionnaires que s'ils recevoient des marchandiſes defectueuſes & mal conditionnées, qu'ils ſeroient tenus des dommages & interêts envers les Marchands à qui elles apartiennent, la raiſon en eſt, que ſuivant le Proverbe, *qui paſſe Commiſſion perd*. Car la lettre de voiture portant qu'ils recevront les marchandiſes bien conditionnées, ils ne doivent pas les recevoir autrement, à moins d'en être garans : c'eſt pour quoi il eſt neceſſaire que les Commiſſionnaires ou leurs Facteurs ſoient preſens à la décharge des marchandiſes.

4. Si la marchandiſe eſt frelle, & qu'elle ſe puiſſe caſſer & briſer, ce qui eſt marqué par une main imprimée, ſur les balles & caiſſes, ainſi qu'il a été dit ci-devant, d'avertir les crocheteurs & gagnedeniers de la manier doucement pour empécher qu'elle ne ſe briſe.

5. Il faut ſonger en arrangeant les marchandiſes dans le magazin, de ſeparer celles qui peuvent gâter les autres : par exemple, de ne point mettre des huiles & autres liqueurs coulantes ſur des balles de draps & ſur des caiſſes de marchandiſes de ſoye, afin qu'elles ne puiſſent pas par le coulage les endommager.

6. De tenir des livres de reception & d'envoi des marchandiſes en bon ordre, pour éviter la confuſion.

7. De ne point preferer dans l'envol des marchandiſes les unes plus que les autres, car ce ſeroit une injuſtice : il faut qu'un Commiſſionnaire obſerve cette maxime, de les envoyer chacune à leur rang, c'eſt à dire que les premieres doivent toûjours partir avant les dernieres arrivées, ſi ce n'eſt des marchandiſes ſujettes à ſe pourrir & ſe gâter, comme les olives, oranges, citrons, & autres fruits, & celles dont la vente doit être ſommaire, comme le poiſſon ſec & ſallé qui ſe debite en tems de Carême, parce que ce ſont marchandiſes privilegiées & qui ne peuvent ſouffrir de retardement ſans produire un dommage tres-notable à ceux à qui elles apartiennent.

8. De donner avis aux Marchands, lors que leurs marchandiſes ſeront arrivées, & le jour qu'elles ſont parties, ou qu'elles partiront, afin qu'ils puiſſent prendre leurs meſures dans la vente qu'ils en doivent faire, cela étant de tres-gran-

de consequence aux Negocians.

De Menager le prix de voitures, & en tirer le meilleur marché qu'ils pourront, afin d'éviter les dépences inutiles, parce que les Commissionaires sont obligés en conscience de procurer tous les avantages possibles des Commetans, & ils ne doivent non plus faire payer aux Marchands à qui apartiennent les marchandises, que ce qu'ils auront effectivement payé & deboursé pour les frais & avaries d'icelles & autrement ce seroit un vol manifeste.

10. Les Commissionnaires doivent envoïer du moins tous les ans aux Commettans, la memoire tant des frais qu'ils ont payé pour eux, que de ce qu'il est deu pour leur commission, pour éviter les difficultés, les fins de non recevoir, & pour en procurer le payement : c'est une maxime à laquelle ils ne doivent jamais manquer.

Les mémoires qu'ils envoiront doivent marquer trois choses la premiere, le datte du jour qu'ils auront envoyé & fait partir les marchandises. La seconde, le nombre des ballots, caisses, & tonneaux : & la troisiéme, par le menu les frais & dépences qu'ils auront fait lors de chaque envoi.

VOL.

VOLAILLE. *Maniere de nourrir & élever des Poules.* Pour réüssir à élever des Poules, il faut d'abord en sçavoir faire le choix : comme par exemple, les poules de moyenne grandeur, & de couleur noire sont à preferer aux plus grandes, & à celles de couleur blanche, tant pour la delicatesse de la chair, que pour l'abondance des œufs, ayant à remarquer aussi que les blanches, à cause de leur plumage qui frape davantage les yeux, sont plus en danger d'être prises des oiseaux de proye, que les autres ; & outre ces marques, il y en a encore d'autres qui font connoître leur fecondité : car si l'on veut choisir une poule qui produise beaucoup d'œufs, on en prendra une dont la crête pendra d'un côté, qui aura les pieds jaunes : ainsi que les jambes, & dont l'œil paroîtra fort évaillé ; au lieu que celle ordinairement qui a les ergots hauts montez, pond beaucoup moins, & est sujeta à casser ses œufs, lors qu'on la met couver, par l'impatience naturelle qu'elle a de quitter son nid.

Du Coq. L'on connoît un bon Coq par sa taille, qui doit être moyenne, toutefois plus grande que petite, dont le plumage est noir, ou d'un rouge obscur, ayant de gros pieds, garnis d'ongles & de griffes, les cuisses grosses & fournies de plumes de diverses couleurs : on juge encore da sa bonté par le bec qu'il a court & gros, par la noirceur de ses yeux, par ses oreilles blanches & qui sont larges, par sa barbe qui lui pend & qui est longue : enfin par la force de ses aîles, & par sa queuë qu'il éleve, en la portant recourbée par dessus sa tête.

Je ne dis pas qu'on ne puisse se servir de ceux qui n'ont pas tous ces signes de bonté, mais ils ne valent pas les autres : da plus, on sçaura encore qu'il faut qu'un bon coq, avec les qualitez que nous venons d'expliquer cy-dessus, paroisse éveillé, courageux, qu'il montre avoir de la force, qu'il soit promt à chanter, & qu'on le voye caresser ses poules, les défendre, & les solliciter à manger.

Il est encore des poules qu'on apelle poules de la grande espece, qui quoy que beaucoup moins abondantes en œufs que les autres, peuvent être mêlées neanmoins parmi : & pour le peu d'œufs qu'elles fassent, on aura soin de les garder à part, afin de les donner à couver, pour avoir de gros Chapons : & il y a encore quelques sortes de poules, comme [illegible] poules naines, & les poules frisées, qu'on jette aussi dans la court, toutefois beaucoup moins que des autres, pour diversifier seulement cette volaille.

Pour le nombre, cela n'est point fixé : mais on peut prendre pour avertissement là-dessus, de n'en pas plus nourrir jamais, qu'on aura de quoy leur donner à manger : & non pas faire comme bien des gens, qui s'imaginent qu'il n'y a qu'à avoir des poules, & ne point avoir de quoy les nourrir ; ils se trompent, car on doit sçavoir pour maxime, qu'un petit nombre de poules à qui le grain ne manque point, rend plus de profit à son maître, qu'une grande quantité qu'on laissa jeûner, ou qui ne vit que de ce qu'ella trouve dans la court.

Un cocq peut suffire à douze ou à quinze poules seulement : ainsi l'on s'en pourvoira, suivant le nombre qu'on voudra élever de poules, & que ce soit toûjours le plus qu'il sera possible.

Une poule à la verité pourroit pondre des œufs sans la cooperation du cocq, mais c'est que ces œufs ne sont pas si sains que les autres, & ne valent rien pour donner à couver, le cocq ayant cette vertu particuliere de ratefier un œuf, & de le rendre propre à la production de son semblable par le germe qu'il y infuse.

L'heure de donner à manger aux poules. L'heure la plus propre pour donner à manger à ce bestial, est toûjours, autant qu'on le peut, lors que le Soleil se leve, cette volaille étant accoutumée de sortir du matin de son poulailler : & le soir un peu auparavant que le Soleil se couche : on ne cessera point ce manege tant qu'il n'y aura plus de grain dans la grange à batre : car pendant la moisson, & toutes les fois qu'on bat les grains, les poules trouvent toûjours assez de quoy vivre, si ce n'est lors que la nége couvre la terre, quoy qu'on bate, qu'elles sont privées de trouver dans la court bien des choses qui leur servent en partie d'alimens ; ainsi pour lors on leur pourra donner une fois à manger un peu devant que de se coucher.

De la nourriture de cette Volaille. Pour ce qui est de la nourriture, on amasse toutes les criblures, & les vannures des grains, qu'on a soin de serrer : & pour les lui menager, on lui entre-mêle par fois cette nourriture d'herbes qu'on hache, de fruits qu'on découpe, ou d'autre choses suivant la saison ; on lui donne encore du son boüilli, & lors qu'on veut échauffer cette volaille pour l'obliger à pondre beaucoup, on se sert d'avoine pure, de bled sarrazin, ou de chenevis, & le temps de la nourrir ainsi est d'ordinaire en Hyver, car lors que la saison nouvelle commence à se faire sentir, les poules naturellement deviennent assez échauffées, pour produire quantité d'œufs, lors qu'elles sont nourries comme il faut.

Aprés cela, l'on se souviendra d'un fumier exprés pour l'entretien des poules, & dont j'ay parlé dans le mot de Poulailler, cet expedient étant un fort grand menage pour ce qui regarde la nourriture de ces animeux. Voyez le mot de Poullailer.

Pour nourrir Volailles. Il faut avoir du marc de vin

Vin qui reste dans la cuve, aprés en avoir coulé le Vin, & le bien mêler avec du son, puis faire un creux en terre, dans lequel vous mettrez par lits, & couches ledit marc & son, puis par dessus un lit de terre grasse; en aprés un de marc mêlé avec le son, & ainsi continuer jusqu'à la derniere couche.

De la maniere de gouverner cette Volaille. Je veux bien que la maitresse de la maison en puisse commettre la charge à une de ses servantes, qu'elle jugera la plus intelligente & la moins paresseuse, mais il est toûjours plus à propos qu'elle même, autant qu'elle pourra, se donne ces soins; enfin soit elle, ou sa servante, il faudra veiller à ce que les poules soient nourries, comme je viens de dire: & aux heures que j'ay marquées, on soignera de leur fermer & de leur ouvrir soir & matin la porte du poulailler, sans y manquer une seule fois.

Des œufs qu'elles auront pondu de jour à autre, on en fera une separation, afin de distinguer les plus frais, pour s'en servir à ce qu'on jugera à propos.

Le bon ordre veut, que le poulailler soit nettoyé toutes les semaines une fois; qu'on le parfume aussi d'herbes, qui ayent de l'odeur, tel qu'est le Thym, la Marjolaine, ou la Lavande, par fois d'encens si l'on veut, n'y ayant rien de plus salutaire pour les poules que ces sortes de fumées, qui ont la force de chasser du lieu où elles couchent, tout ce qu'il y a de mauvais air: ce qui les preserve de bien des maladies, qui ont coutume de les travailler.

La paille qu'on aura mise dans les nids des poules, sera renouvellée, afin d'en ôter les puces, les poux, & les autres petits insectes qui leur nuisent extrémement: & au lieu de paille pour ces nids, on se servira de foin, comme étant plus chaud & moins rude que la paille, & moins sujet aussi à engendrer de la vermine.

Pour faire pondre les poules en Hyver. Dans le nombre des poules qu'on nourrira, on en prendra une petite quantité de celles qui marqueront être les meilleures, aprés cela deux choses sont à observer, le lieu où mettre ces poules, & la mangeaille dont on doit les fournir.

Le lieu sera une chambre separée, dans laquelle on les enfermera, crainte que les autres poules ne viennent leur derober leur nourriture, ne souhaitant avoir que de celles que cette petite quantité pour avoir des œufs en Hyver, ce qui couteroit trop d'en agir ainsi avec toutes les poules de la basse-court, de telle maniere que le jeu ne vaudroit pas la chandelle, y ayant même des poules d'un naturel à ne pondre jamais quand il fait froid, de quelque bon grain qu'on les puisse entretenir.

A l'égard de la nourriture, on leur fera boüillir de l'orge, qu'on leur donnera chaud: l'avoine leur est tres-bonne, ainsi que toutes sortes de criblures de bled. Mais si l'on veut les échauffer encore plus que tout cela, on n'aura qu'à leur donner de tems en tems de la graine de chenevi, & l'on verra quel effet cela produira, je dis de tems en tems: car quiconque leur en feroit leur nourriture ordinaire, les œufs coûteroient à avoir, plus qu'ils ne vaudroient, quand ils feroient pondus; ce seroit ainsi aller contre l'ordre de l'œconomie, & ce n'est point ici nôtre dessein.

Il sera necessaire de prendre garde que la nourriture ne leur manque pas, & que l'eau dont on les abreuvera soit nette & claire.

Les tenir proprement est encore un poinct essentiel à cette sorte de manœuvre, ainsi que de remuer & de changer souvent le foin dont on remplit leurs nids.

Cependant, quelques precautions qu'on puisse avoir pris dans le choix de ces poules, il arrive bien souvent qu'il y en a par milles qui ne repondent pas à nôtre attente. On demande ce qu'il faut faire alors; car cette sorte de nourriture ouvre les unes, & resserre les autres, c'est pourquoy, quelques jours aprés que ces poules auront été renfermées dans cette chambre, on aura grand soin de remarquer celles qui feront bien leur devoir, afin de les y laisser; au lieu qu'il en faudra separer celles qui mangeront inutillement ces grains.

Les pepins de raisin sont extrémement contraires à la ponte des poules: c'est pourquoy on se donnera bien de garde de leur en donner à manger dans le tems qu'elles la font, quoique ce grain d'ailleurs ne laisse pas de les bien entretenir; mais on doit attendre à les en nourrir, lors qu'elles ont pondu tous leurs œufs.

Maniere de nourrir les poules. La mangeaille que les poules trouveront en campagne n'est pas suffisante pour les faire subsister, il leur faut encore donner du grain où d'autre viande deux fois le jour sans y manquer, de peur qu'elles ne cessent de pondre, & qu'elles ne deviennent maigres. Il n'est pas expedient de les changer de place pour les faire manger; mais il est à propos de leur toûjours donner leur viande dans le même endroit; & afin qu'elles y mangent commodément, le lieu doit être uni, & à couvert des vents, qui leur feroient souffrir le froid.

Le premier repas leur doit être donné à Soleil levant; car ces sortes de Volailles se levent d'abord qu'il est jour, elles veulent manger dés le grand matin. L'impatience qu'elles ont en attendant la viande, les porte à faire ressentir les éfets de leur colere aux herbes les plus pretieuses, qui croissent dans les jardins, quand elles y peuvent atteindre, & qu'elles ont le moien de se délivrer du poulailler, où l'on a acoûtumé de les tenir renfermées pendant le tems de la nuit. Ceux qui leur donnent à manger au lieu & aux heures acoûtumées évitent où du moins moderent cette perte.

Le second repas sera quelque petite heure avant que le Soleil se couche, pour leur donner le tems de se retirer à l'heure convenable. Les femmes qui en useront de la sorte, sans y jamais manquer, auront des poules, qui se porteront parfaitement bien, qui seront toûjours disposées à faire des œufs & bonnes à servir aux conviez à table, pourveu que le tems n'y soit du tout point contraire. La nourriture, qui leur est la plus propre, & qui se peut la mieux ménager, sont les millets communs, & les petites ordures, qui sortent des bleds, en les tournant & retournant dans le vants où dans le crible, qu'on serre à part à cet usage; ausquelles, pour prolonger, on ajoûte quelque fois du gland pilé, & des herbes coupées fort menu & des fruits mis en pieces & d'autres choses, selon les diverses saisons, pour épargner, on leur baille du son boüilli encore chaud; & autant qu'on peut des miettes ramassées sur la table, pour les exciter à pondre; & pour cet éfet on les garde avec soin, comme l'on fait l'avoine pure, qui leur est fort propre, le millet sarrasin l'est aussi; mais la graine de chan-

vie est plus éficace à faire pondre, qu'aucune autre viande.

L'invention des amas de vers, qui sont profitables en ce ménage, est provenuë du plaisir, que prend la poule, à manger ces petits animaux, qui aident à peu de frais, à entretenir une grande quantité de Volailles, qui par ce moien s'engraissent, avec le peu de grain qu'on leur donne d'ordinaire. Voici la maniere dont on procede à cette couche. On creuse une fosse de la figure & de la grandeur qu'on veut, elle doit étre également étenduë, quarrée de dix & douze pieds, & à l'équivalant d'une autre figure, profonde de trois à quatre; en un lieu tant soit peu penchant, afin qu'on puisse faire vuider toute l'eau qui sera dedans, que si l'endroit est si égal, qu'on ne le puisse pas faire pancher, l'on ne s'arrétera pas à le creuser; mais on élevera la partie la plus basse, avec de la terre, pour faire vuider l'eau qui s'y rencontrera, on fera de muraille bien maçonnée, en forme d'une court de la hauteur de cette enceinte creusée, où élevée un lit de paille de segle, coupée fort menu de la hauteur de quatre doigts, où d'un demi pié, à qui on joindra un lit de fumier de cheval, où de mulet pur & recent qu'on couvrira de terre legere & déliée, sur laquelle on versera du sang de beuf, où de chevre, du marc de raisins, de l'avoine & du son de froment, qu'on mélera ensemble, cela fait on retournera à la paille de ségle, & ensuite aux autres matieres; c'est à sçavoir au fumier, & à la terre qu'on disposera en litiere l'une aprés l'autre, comme il à été dit ci-dessus, chacune de quatre doigts d'épaisseur, où d'un demi pié, en y ajoûtant des autres ingrédiens, comme il a été dit ci-dessus; & de plus jettant au milieu de cette composition, des tripailles de moutons, de brebis, & d'autres bêtes, telles qu'on pourra rencontrer, enfin cette couche sera couverte de gros buissons, qu'on chargera avec des pierres, pour empêcher que les vents ne découvrent l'artifice, ni les poules aussi; ce qu'elles feroient, si on n'y apportoit point d'empéchement, y gratant & béquetant. L'eau qui tombe du Ciel la fera pourrir, qui est le fruit que l'on pretend de tirer de cette composition. Dans ce mélange s'engendre en peu de tems un nombre infini de millions de vers, qu'il faudra ménager avec ordre; car si on les laissoit à discretion, les poules les auroient bien-tôt consumez, ceux qui bâtissent le lieu propre à produire des amas de vers, laissent une porte au milieu du côté de l'orient, où du midi, & que l'on ferme avec des pierres séches, on se sert de cette porte, pour commencer à découvrir l'amas des vers; on ôte des plus hautes pierres autant qu'il est nécessaire, pour distribuer chaque jour aux poules, la mangéaille qui en est tirée à proportion de l'amas des vers, qu'on a fait & du nombre des poules, qu'on a à nourrir, qui s'en répaissent avec peaucoup de plaisir, aprés qu'elles ont mangé le grain qu'on a coûtume de leur donner le matin, quand elles sont sorties du poulalier, on tire tous les matins avec trois où quatre coups de bêches, pour la provision de tout le jour; & les poules y emploient tout le tems, sans cesser de les querer, & de grater jusques à ce qu'il n'y aparoisse plus de vers. L'amas des vers se vuidera, par un seul endroit, si on veut qu'il fournisse long tems aux poules, qui auroot la liberté d'entrer dans la couche, qu'on tient continuellement ouverte, quand on y a fait un vuide, & non auparavant. L'on n'enlevera pas les buissons qui couvrent la couche, que quand il n'y aura plus de composition pour empêcher le désordre que les poules feroient, comme il a été ci-devant répresenté. Cet assemblage de vers, doit être placé en un lieu chaud à couvert des vents, afin que les poules qui s'y arrêtent, n'en soufrent point d'incommodité; & afin que ces amas de vers ne manquent point, il sera bon d'en faire quatre où cinq, afin qu'ils puissent servir tour à tour les uns aux autres, n'en tenant jamais deux ouverts en même tems, quand il y a une fosse vuide, il la faut d'abord remplir, pour avoir de quoi fournir sans cesse de la nourriture à vos poules, comme ce ménage est plus nécessaire en Hiver, qu'en Eté, c'est aussi pendant le grand froid, qu'on s'en sert le plus, à cause de la rigueur de la saison, qui empêche que la terre ne produise tant de bestioles, d'herbes, de fleurs, qui servent à nourrir les poules, qu'en tems chaud & tempeté.

Maniere de conserver les œufs & du tems. Oeufs les plus propres à garder, sont eux qui viennent dans le mois d'Octobre, & qui peuvent aller sans se gâter, bien avant dans l'Hyver: car de s'aviser en Esté de les vouloir serrer, eest abus: il n'y en a toujours que trop dans cette saison.

Pour donc reüssir dans la garde des œufs, les uns prennent du son, du sel, ou des scieures de bois de Chêne, les autres des cendres, ou du Millet, dans quoi ils mettent ces œufs, j'ay vû des personnes qui se servoient, pour y parvenir, de paille ou de foin: d'autres sans tant de mistere: prennent ces œufs, puis ont soin de porter ces caisses dans un lieu frais en été, & chaud en hyver, prenant garde sur tout que l'humidité n'y tegne point. Aprés cela ils ont vû par experience, que ces œufs se gardoient autant que leur nature le pouvoit permettre.

On peut dire à l'avantage des œufs, c'est une des meilleures provisions qu'on puisse avoir dans un menage, soit pour ceux qui sont malades, comme les œufs frais: soit pour ceux qui jouissent d'une santé parfaite, pour s'en servir au repas en diverses manieres de ragouts: joint à ces commoditez, que c'est par le moyen de œufs mis sous les Poules, que nous viennent les poulets, comme la maniere de les faire éclore à quelques particularitez qu'on ignore, j'en vas incessamment donner des leçons, qui ne seront point inutiles à ceux qui voudront se donner la peine de les lire.

Maniere de faire couver les poules. On perdroit bien-tôt la race des Poules, si l'on ne soignoit de les renouveler tous les ans, l'on ne reüssit en cela qu'en leur faisant couver leurs œufs, car une Poule est vieille à quatre ans, & ne vaut plus rien qu'a boüillir, les Coqs, peuvent aller jusqu'à six, mais il faut qu'ils soient bien robustes.

Ces sortes d'animaux feroient comme les oiseaux, & feroient sans doute éclore leurs œufs propres, si les chiens, les renards, ou les personnes même ne les leur détoboient pas.

L'ordinaire de leur ponte est de dix-huit à vingt œufs, qu'elles pondent tous de suite sans se reposer.

Leur ponte cessée, ce qui se reconnoit lors qu'elles commencent à glosser, on songe à leur preparer un nid pour les y mettre, ce nid sera dans un lieu retiré, crainte que personne n'y effarouche les poules qui couveront: il sera mis hors de la portée de la gueule des chiens, & des Foüines, pour la même raison, au fonds de ces nids, pour

suivre en cela la scrupuleuse observation de nos bonnes femmes, on y mettra du fer en croix, pour empêcher, en cas qu'il vienne à tonner, que les œufs ne se troublassent, en telle sorte qu'ils ne produiroient rien; sur ce fer sera arrangé du foin plutôt que de la paille à cause qu'il est plus chaud: & sur ce foin seront posez les œufs bien doucement, pour ensuite les couvrir de la poule qu'on connoitra être en chaleur, glossant, comme j'ay dit ci-dessus, & ayant gardé deux ou trois jours le nid, que de tems en tems on parfumera; Quoi que toutes les Poules generalement aprés leur pointe, glossent & gardent quelque temps le nid, qoi est une marque qu'elle veulent couver; neanmoins pour ne point perdre son tems ni sa peine, on sçaura faire choix de ces Poules, en rejettant malgré ce glossement &cette grande chaleur, toute celles qui n'ont pss deux ans, celles qui paroissent farouches,& celles qui ont de trop grands ergots; les unes étant sujetes d'abandonner leurs œufs dans le temps qu'elles les ont à moitié couvez, ou les ayant couvez jusqu'à en donner des poulets, les quittent trop tôt, ce qui fait bien souvent qu'il n'en reste que fort peu: les autres cassent leurs œufs, pour marcher trop rudement dessus, ou tuënt leurs poulets, pour la même cause: ainsi pour sçavoir qu'elles sont celles qui sont les meilleures pour couver, je dirai que ce sont les Poules qu'on apelle Fanches, c'est-à-dire celles qui ne prennent pas l'épouvante de rien, qu'on peut lever de leur nid pour leur donner à manger, sans qu'elles s'éffarouchent, on les choisira aussi d'une complexion qui marquera avoir beaucoup de force, & d'un naturel fort éveillé.

Cette volaille nourrie comme j'ay dit-ci dessus, pour l'obliger à pondre, ne manquera pas aussi de couver de bonne heure: & comme le plutôt est toûjours le meilleur pour avoir des premiers poulets, on soignera, si tôt, qu'on entendra glosser ces Poules, de leur preparer des nids de la maniere que je m'en suis expliqué en leurs lieux.

Afin que les poulets devenus grands avant l'Eté, puissent avant la saint Jean être chaponnez: ce qui est le veritable moyen d'en avoir de beaux, ainsi que des jeunes poules, qui commenceront de pondre de bonne heure.

Nous voyons cependant arriver tous les jours, que des Femmes, pour mettre couver fort tard leurs poules,les poulets qui en viennent ne laissent pas beaucoup de profiter, c'est pourquoi on peut le faire sans scrupule, soit que la premiere couvée n'ait pas bien reüssi, ou soit qu'elle ait fait merveille: mais ce sera, afin d'en avoir en abondance, observant seulement qu'on ne s'en servira que rarement pour faire de Chapons; étant de remarque ancienne, qu'ils ne deviennent jamais beaux, mais toujours fort petits.

Les uns ont coûtume, lorsque les poules couvent, de mettre prés d'elles leur nourriture, pour ne pas les obliger de sortir hors de dessus leurs œufs, crainte qu'ils ne se refroidissent; mais je n'en voudrois agir ainsi qu'avec celles qu'on connoit les moins attachées à leur ouvrage: encore aprés cela faut il toujours les lever pour leur faire prendre l'air, comme une chose qui leur est fort salutaire, c'est ce qui fait qu'autant qu'on pourra, on les levera toûjours pour leur donner à manger, puisque même il est de certaines poules qui ne mangent jamais dans leur nid.

L'on ne touchera aux œufs qu'une fois ou deux aprés qu'ils auront été mis sous la Poule, & ce sera pour les tourner afin qu'ils se puissent échauffer également: car les manier davantage, par une marque d'impatience qu'on a de voir ses poussins éclos, c'est tout perdre bien souvent. On marquera le jour qu'on aura mis couver la Poule, afin de ne se point tromper au tems qu'elle devra mettre au jour ses petits, cette couvée dure vingt-un jour, on observera à chaque poule qui veut couver, si sa nature la pousse de le faire avant le mois deMars,de ne lui donner que douze œufs:en Mars quinze: & en Avril & autre temps chaud, autant qu'elle en pourra embrasser: sans se faire un scrupule, comme des esprits foibles de les mettre impairs, tel nombre ne pouvant ni prejudicier à la naissance des poulets, ni leur aider. Voici encore d'autres erreurs, dont les bonnes femmes se laissent preocuper l'esprit, qui sont,que lorsqu'on met les œufs au nids,il ne faut pas toucher, ni les compter les uns aprés les autres en les y posant: mais les mettre dans quelque chose,pour les y faire rouler tous à la fois, si l'on peut: abus, superstition, pour le tems de mettre couver les poules, elles veulent aussi pour le mieux,que ce soit deux ou trois jours devant la pleine Lune, afin que les poulets, disent-elles, croissent avec plus de vitesse, ayant commencé à éclore dans la nouvelle, qui se fortifiant de plus en plus, contribuë aussi de la même maniere à leur acroissement; folie encore, d'ajouter foi à cela, puis qu'il y fait bon en toute quadrature.

Choix qu'on doit faire des œufs. Ce n'est pas le tout de dire: il faut mettre des œufs sous une poule pour les y faire couver, & observer ce que l'on vient de marquer: il est encore un choix qu'on doit sçavoir faire de ceux qu'on y veut destiner, autrement on perd son temps.

On sçaura donc pour l'ordinaire, que ces œufs doivent toûjours être les plus frais pondus, pour en produire plus sûrement des poulets: c'est à dire qu'ils ne soient pas plus vieux que de dix ou douze jours: on prendra ceux qui seront les plus pesans à la main: & pour les éprouver d'une autre maniere à la pesenteur, on en mettra dans de l'eau & ceux qui demeureront au fonds seront ceux là dont on se servira, au lieu que pour cet usage on rebutera ceux qu'on verra flotter.

Tous ceux qui se sont jusques icy mêlés de mettre couver des poules, ont toûjours observé que les œufs longs rapportent des mâles, au lieu que les ronds ne produisent que des femelles, & voici la raison qu'on en donne: il est de la nature du chaud de se porter toûjours du centre à la circonference du froid, ainsi il arrive de là, que les œufs étant longs, c'est un signe qu'ils ont beaucoup de chaleur, & que par consequent ils deviennent la matiere du mâle,le mâle étant generalement parmi tous les animaux,toujours plus chaud que la femelle: au lieu que si les œufs paroissent ronds, la chaleur qui est en eux étant dispersée, & par consequent mediocre, il ne produisent jamais que des femelles, ainsi quiconque voudra mettre couver des poules, qu'il choisisse lequel des deux lui plaira le plus, ou de la femelle, ou du mâle, cette observation d'œufs se fera generalement pour toute la volaille qu'on voudra mettre couver.

Maniere d'avoir des poulets en hyver. Il semble que ce ne soit pas ici un point d'œconomie, tant à cause de la depense qu'il y faut faire, que de la peine, croit-on bien souvent, qu'on s'y don-

ne inutilement à cause de la rigeur de la saison, cependant, l'experience a appris, que ce soin, quand rien n'y manque, bien loin d'être infructueux, apporte beaucoup de profit; puisque on a vû pendant d'assez grandes froidures, qu'on sçavoit le moyen de conserver aussi les poulets qui naissoient pendant cette saison, & que dans le temps qu'ils sont fort rares, on les vendoit fort cherement, il est aisé de juger par là, que pour peu qu'il en reste, on peut facilement se dédommager de la nourriture qu'on leur aura donnée.

Une bonne ménagere ne refusera donc point cette pensée, qu'ont eoë bien de gens, qui sçavoient parfaitement ce que c'étoit que le vray ménage : & si la curiosité l'a porté jusqu'à ce point, voici comme il faudra qu'elle s'y prenne.

D'abord, pour reüssir, elle fera choix de quelques poules, & parmi celles qu'elle aura renfermées pour faire pondre l'hyver, elle en prendra les meilleures, quelle mettra encore dans un autre chambre separée, ausquelles, outre la nourriture dont j'ay parlé ci-dessus à l'article pour les obliger de pondre pendant le froid, on aura encore soin de donner, tantôt du chenevi, tantôt de la rôtie au vin avec du pain blanc, & tantôt de la feüille ou de la graine d'ortie mise en poudre : cette sorte de mangeaille ayant la vertu de les échauffer beaucoup, & de telle maniere, que l'envie de couver ne manque point de les prendre : & sitôt quelles glosseront, on leur preparera des nids pour les y mettre, qu'on placera dans un lieu le plus chaud de la maison, qui est ordinairement derriere le four, & comme ce four ne s'allume point tous les jours & que pendant la rigueur de l'hyver cette chambre ne laisse pas d'être froide : il faut pour lors soigner d'en bien fermer les fenêtres & d'y faire du feu pour en chasser l'air le plus froid : & pendant qu'elles couveront, ne point manquer de leur fournir de nourriture proche leurs nids. Pour les obliger si l'on peut, à manger sans en sortir : ou bien, si leur naturel n'est point tel, de prendre un torchon de cuisine bien chaud, qu'on mettra sur les œufs, crainte qu'ils ne se refroidissent tandis qu'on levera la poule de dessus pour lui donner à manger, voilà tout ce qu'il y a à observer.

Soin qu'on doit prendre, lorsque les poussins éclosent. Celle à qui le soin de la volaille sera commis, ou même la Maitresse du logis, étant obligée de visiter les poules pour leur donner de la nourriture, aprés dix neuf jours qu'il y aura qu'elles couveront, qui est le temps que les poulets commencent à éclore, prêtera l'oreille, & en cas qu'elle en entende pioler quelqu'un, elle verra aussitôt, si ce petit animal n'a point besoin de secours pour lui aider à sortir de sa coque : & en cas que cela soit, elle prendra l'œuf, qu'elle rompra fort doucement crainte de blesser le poussin, Aprés cela elle le remettra sous la poule, sous laquelle il achevera d'éclore, ce soin se prendra jusqu'au vingt-uniéme jours qu'il faudra tout à fait lever la poulle, pour voir combien il y aura de poussins éclos, & jetter les œufs qui n'auront rien produit: car aprés ce temps; il n'y a plus rien à esperer, & cela ne fait qu'amuser la poule.

Aprés que les poussins sont éclos, il faut les laisser sous la poule un jour & davantage, sans leur rien donner : ils n'en valent pas pis, la necessité de manger leur permetant bien d'attendre jusqu'à ce les autres poussins soient hors de la coque.

La maniere d'élever les poussins. Tous les poussins ne seront pas plûtot éclos, qu'on les sortira du nid pour les mettre avec leur mere, ou dans une futaille, ou dans quelqu'autre chose semblable pendant un jour seulement : encore cette futaille sera-t'elle placée dans un lieu qui sera chaud, & qu'on soignera même de couvrir à cause du froid dont ils sont pour lors susceptibles, en leur donnant de tems en tems un peu d'air, afin de les y accoutûmer petit à petit.

Les uns les parfument dans cet endroit, avec du romarin, ou d'autres herbes de senteur qu'ils brulent, afin, disent-ils, de détourner certaines maladies ausquelles ils sont sujets en naissant, telle que est la pipie, j'aprouve cette maniere de prevenir pareils maux, & je conseille de l'observer.

Ce premier jour ainsi passé, on les ôtera de cette futaille, pour les porter dans une chambre qui sera un peu claire : là sera une grande cage ou mûe sous laquelle on les mettra avec leur mere, & dans ce commencement on les visitera de temps à autre pour leur donner à manger.

De la nourriture des poussins. La nourriture des poussins pendant les premiers jours, sera du millet crud, ou bien de l'orge, ou du froment boüilli, par fois on leur fera tremper de la mie de pain dans du vin, dans du lait, ou bien dans du caillé, telle viande les excite beaucoup à manger, & & les engraisse de même.

A mesure qu'ils croîtront, & que par consequent ils prendront des forces, de deux jours en deux jours on leur donnera des porreaux bien hachez, car outre que les poussins aiment beaucoup cet aliment, c'est qu'il leur sert encore de remede, & avec cette nourriture, l'eau ne leur sera point épargnée, comme ces animaux ne peuvent pas toujours vivre renfermez, & qu'il est bon de leur faire prendre l'air pour les fortifier, on ne manquera pas de leur en donner, mais que ce soit à proportion : car qui iroit tout d'un coup les jetter dehors pour se promener avec leur mere, les mettroit sans doute en danger de mourir, c'est pourquoi dans les commencemens lorsque le Soleil se montrera, on les y exposera pendant quelques heures, ce soin exact continoëra jusqu'à ce qu'étant devenus plus gros, on leur permettra de sortir de la chambre, pour aller avec plus de liberté batre la campagne, puisque une seule poule peut conduire autant de poussins que deux en pourront faire éclore: & il est de l'œconomie de separer l'une de ces poules de ses propres poussins, la jetter dans la cour avec les autres, pour se mettre à pondre : ce quelle fait facilement, oubliant bien tôt qu'elle avoit des petits à conduire, & une seule poule, quand elle est grosse, en peut embrasser jusqu'à trente.

Voici encore un second secret qui ne plaira pas moins que le premier : c'est par le moyen des chapons, qui conduiront ces poussins, pour en décharger entierement toutes les poules, en telle sorte que trois jours aprés qu'elles auront couvé, on les mettra parmi les autres poules de la basse-court, à dessein de leur faire produire des œufs, l'on me va demander comment les chapons peuvent être réduits à conduire ces poussins.

La chose n'est pas difficile, & voici comment: On fait choix d'un chapon qui soit gros, sain, & fort éveillé : on lui plume le ventre : cela fait, on le lui frote avec des orties, qui le piquent, puis on l'enyvre avec de la rôtie au vin, qu'on lui don-

ne à manger tout son sou, on le traite ainsi pendant deux ou trois jours, le tenant enfermé dans un endroit fort étroit, où il prend neanmoins l'air par quelques trous qui y a, crainte qu'il n'étoufe, de là on le porte sous une cage & on lui donne deux ou trois poulets déja un peu grands, qui mangeant avec loi de compagnie, excitent cet animal à les caresser, jusqu'à les couvrir de ses aîles; ces poulets ainsi sous le ventre de ce chapon plumé, adoucissent la cuisson que ces orties y ont causée, & ce chapon y trouvant son soulagement, a peine de sortir de dessus ces petits animaux; & eux n'en sont pas plûtôt dehors, qu'il les rappelle d'abord, & avec le tems, il les prend tellement en amitie qu'il ne veut plus les abandonner, dans la crainte qu'il a que son mal ne revienne, cet empressement de les avoir toûjours sous ces aîles ne paroitque trop : c'est pourquoy d'abord qu'on s'en apperçoit, il faudra petit à petit, tous les soirs, lui augmenter le nombre, de ces poulets, jusqu'à ce qu'il en ait autant que la capacité de son corps en pourra contenir sous elle, & pour s'acoutumer avec ses poussins, aprés que toute la bande qu'on veut qu'il conduise lui a été donnée, on le laisse seulement deux jours sous cette grande cage : aprés quoi on lui permet de se promener par-tout avec ces poulets & il les soignera mieux & plus long-tems que si c'étoit leur mere, car le naturel de cet animal le rend tellement attaché à ces poussins, qu'il ne les abandonne jamais qu'ils ne soient tous grands, c'est-à dire, les coqs prés d'etre chaponnez, & les femelles toutes pretes à pondre : on peut donc juger de là que les poules produisant des œufs dans le temps qu'elles ne devroient s'amuser qu'a conduire des poussins, que ce petit soin qu'on prend, ne sçauroit tendre qu'au ménage ; c'est pourquoy, la maîtresse de la maison ne negligera pas ce secret, voyez l'utilité de ce chapon dans l'article des poules-dinde.

Aprés que les petits poulets sont parvenus à un certain âge, qu'on connoît qu'ils sont bons à chaponner, & qu'ils ne se soucient plus par consequent de celui ou de celle qui les conduit, on en ramasse tous les petits cocqs, dont on fait des chapons : bien qu'on puisse travailler à faire des chapons pendant tout l'Eté, toutefois on sçaura pour maxime, que le mois de Juin est la meilleure qu'on puisse choisir pour cet effet : c'est pour quoy, qu'on ne s'y épargne pas dans ce mois : pour la maniere de le faire, il n'est gueres de femme de Campagne qui ne sçache cette operation, c'est ce qui fait que je n'en dis rien.

Menage des poules & de toute sorte de volailles.

VOLAILLE. Le grand ménage ne consistant pas seulement dans une grande abondance de Volaille ; son effet principal étant de ne rien nourrir qui ne nous apporte du profit, la servante qui aura soin des poules, remarquera celles qui seront trop vieilles, ne pouvant plus pondre : ou celles dont le naturel n'aura pû s'accoutumer à couver, ou enfin les poules qui égareront leurs œufs, qui les mangeront ou qui les casseront, faisant comme les cocqs, & chantant de même : & lors qu'elles les aura connuës, elle les prendra pour les mettre en état, ou d'être venduës ou d'être mangées à la maison : & si elles ne sont pas assez en chair pour servir à cet usage, & qu'on veüille les engraisser, pour cela voici la façon de s'y prendre.

La maniere d'engraisser la volaille. On prendra indifferemment, ou les chapons, ou les poules qu'on veut engraisser, puis on les enfermera dans une chambre, ou le grain ne leur manquera point ; ainsi que l'eau & les meilleurs de tous les grains sont, suivant l'éstime qu'on en fait, l'Orge, & le Froment, comme ayant la vertu la plus efficace, avec un peu de son boüilli, qu'on leur donne de tems en temps.

Autre maniere d'engraisser la volaille. Voici encore une autre maniere d'engraisser la volaille qui demande à la verité un peu plus de soin, mais qui rend aussi beaucoup plus de profit : & voicy quelle elle est.

Indiferemment on prendra la volaille de la basse-court, soit chapons, soit poules : & auparavant de les mettre dans des épinettes, qui est une maniere de cage faite exprés, où cette volaille est à l'étroit, & separément l'une de l'autre : auparavant, dis-je, de les placer là-dedans, on leur plume la tête, & les entrecuisses à cause qu'on prétend que ces plumes attirent à elles trop de substance, & que par consequent tout le corps n'en profite pas tant.

Ces épinettes qu'on leur destinera, seront posées dans un lieu chaud & obscur, à cause que le grand air qui penetre audedans de nous par l'organe des yeux, subtilise par trop la substance que produit la nourriture qu'on prend, & de telle maniere qu'au lieu de se convertir toute en embonpoint, cette substance venant une partie à se dissiper, ne profite qu'à moitié dans le corps où elle agit c'est ce qui fait aussi qu'on leur creve les yeux, & si on les tient à l'étroit, c'est que plus ils seroient dans le mouvement, plus la substance de la viande qu'ils prendroient, se convertiroit en excremens, plûtôt qu'en bonne nourriture, le mouvement étant une des principales causes de la digestion.

Enfin pour toutes ces raisons dont je viens de donner des éclaircissemens, cette espece de cage, ou ces épinettes étant ainsi en place, on y renfermera les chapons ou les poules qu'on souhaitera engraisser.

Des alimens pour engraisser la volaille. Cette pratique observée, il faut avoir de la farine de millet, d'orge, ou d'avoine, dont on leur compose une pâte qu'on leur fait avaler par morceaux : on prend ce soin deux ou trois fois le jour, dans le commencement on ne leur en donne que peu à peu, à cause que ces animaux ne sont pas encore faits à cette nourriture, & de jour en jour on leur en fait prendre de plus en plus, jusqu'à ce qu'ils y soient entierement accoûtumés : aprés cela on oblige d'en avaler autant qu'ils en peuvent prendre.

Lors qu'on voudra les remplir de cette pâte, on ne manquera pas d'abord de leur manier le gozier, afin que si on le trouve entierement vuide on ne craigne point de leur en donner à manger : au lieu que si l'on s'apercevoit que la digestion de ces viandes ne fût pas encore faite, qu'on attende à les en nourrir jusqu'à ce que la nature ait fait son operation, autrement ce seroit perdre son tems : cette trop grande abondance de nourriture prise coup sur coup, étouffant la chaleur naturelle, qui n'est, ni assez abondante, ni assez forte pour cuire cet aliment qui ne se tourne qu'en crudités, au lieu de se convertir en bonne nourriture,

Qu'on observe que toutes les fois qu'on fera prendre cette pâte à ces animaux, il faut auparavant en tremper les morceaux dans de l'eau, afin que cela leur serve de mangaille & de boisson, car on ne leur donne point à boire.

On peut encore, si l'on veut crainte de la vermine, les plumer jusques sous les aîles, afin que leur fiente ne s'y puisse attacher, & pour nettoyer plus facilement le petit espace qu'ils occupent dans ces épinetes, on les en ôte; pour un peu de tems les laisser promener, & pendant lequel même ils s'épluchent avec leur bec, de ce qu'ils peuvent sentir les incommoder : ce petit soin leur est tres-agreable.

Autre maniere pour engraisser en quinze jours toutes sortes de Volailles, soit poules, oyes, canards, ou autres, depuis la Toussaints jusqu'au Carême. Prenés orties, feüilles & graines cueillies & séchées en son tems, que vous mettrez en poudre & passerez par un tamis; & quand vous voudrés vous en servir, vous les paitrirés avec du son, ou farine de froment, de chacun les delayant avec laveures de vaisselle; à faute de quoi, avec eau chaude, & en donnerés, à la volaille une fois le jour, & verrés merveilles.

Pour engraisser la volaille comme il se pratique au Mans. Il faut premierement les mettre dans une muë, & leur donner à manger trois fois par jour d'une pâte composée de deux parties de farine d'orge, & d'une partie de bled noir, ou millet d'outre mer moulus ensemble, & la farine sassée, & le gros son ôté, de laquelle ferés des morceaux un peu plus longs que ronds de grandeur convenable dont vous donnerés sept ou huit par fois, & dans quinze jours au plus ils seront chargés de haute graisse.

Maladies des poules & de toutes sortes de Volailles. La pepie à laquelle les poules communement sont principalement sujetes entre les autres maladies, tiendra ici le premier rang. Cette maladie se connoît, lorsque la poule ne veut ni boire, ni manger : ce que voyant, on la prend & on lui ouvre le bec : & l'on s'aperçoit d'un certain cartilage blanchâtre, qui leur croît à la langue, il ne faut plus douter que ce ne soit la pepie. La cause de ce mal ne procede d'aucune autre cause que d'avoir eu la bouche trop échauffée, ou pour avoir manqué d'eau, ou pour en avoir bû de quelqu'une qui renfermoit en soi quelque malignité. Ce n'est pas une operation bien difficile à faire, que de guerir les poules de la pepie; car il n'y a d'abord qu'à les prendre, leur ouvrier le bec, comme j'ai dit, puis avec une éguille arracher tout doucement ce cartilage : cela fait, on leur lave la langue & le bec, avec du vinaigre un peu chaud, ou avec sa salive seule.

Aprés cette operation, qu'un se donne bien de garde de la mettre avec les autres poules : car comme cette maladie n'a été causée que par une chaleur qui provient du dedans, ce n'est pas assés d'avoir remedié au mal, il faut en guerir la source, & pour parvenir à éteindre ce feu, qui des entrailles s'est porté à la langue, on enfermera cette poule sous une muë pendant deux ou trois jours, ou on lui donnera à boire de l'eau claire, dans laquelle on mettra tremper de la graine de melon : au bout de ce tems, que cet animal ne manquera pas de se mieux porter, on lui changera d'eau, dans laquelle eau, qu'elle boira, on jettera un peu de sucre candi, pendant deux jours encore ne prenant pour nourriture avec cette eau, que de l'orge & par fois du son, detrempé aprés. Aprés ce traitement la poule se portera bien, & pourra être jettée parmi les autres.

Goute. Le froid est souvent cause que les poules amassent la goute : le moyen de les en preserver, est de faire ensorte qu'elles ne couchent jamais dehors, & que leur poulailler soit assés chaud, nettoyé bien souvent, & parfumé de même pour les en garantir pendant l'hiver : mais si cette maladie par malheur les attaquoit, il faudroit pour lors leur graisser les pates & les jambes de beurre frais ou de graisse de poule, ce qui est encore meilleur.

Cette incommodité leur est trés-fâcheuse, & on connoît qu'elles en sont atteintes, lorsque leurs jambes & leurs pieds deviennent roides, & qu'elles ne peuvent s'y tenir dessus, à cause de la grande douleur qu'elles endurent.

Flux de ventre. Souvent les poules ont un grande liberté de ventre, parce qu'elles ne mangent quelquefois que des choses qui le leur lâchent par trop d'herbe sans manger de grain, alors on leur donnera à boire un peu de vin chaud, dans lequel on aura fait boüillir de la pelure de coing, ou du cuing même, & pour nourriture, jusqu'à ce qu'on remarque que ce flux ce soit passé, avec de ce fruit cy-dessus, on leur fera boüillir de l'orge, qu'on leur presentera pour manger sous une muë, ou elles seront renfermées : car j'entens que lors qu'on vous dra traiter quelque poule malade, qu'on l'enferme toûjours seule autrement ce remede ou la nourriture qu'on lui donneroit pour la guerir, seroit aussitôt pris par les autres poules, que par elle-même : ce qui rendroit pour cet effet tous vos soins inutiles.

On s'opose encore à ce mal en leur donnant des jaunes d'œufs hachez, & melez parmi du chenevis bien pilé aprés cela, on pourra les lâcher, pour retourner prendre leur aliment ordinaire.

Paresse de ventre. Voici une maladie contraire à le precedente, & qu'il arrive principalement aux poulets, quand ils sont encore jeunes : & pour y remedier, on prendra des betes, ou des laitües, qu'on hachera bien menuës, & qu'on mêlera avec du son & de l'eau, dans laquelle on aura mis un peu de miel : telle nourriture ayant la vertu de rafraichir beaucoup, & ce breuvage détrempant facilement la matiere qui séjourne dans le ventre, les gueriront sans doute de cette paresse de ventre, & le leur rendront libre comme il faut. D'autres pour guerir les petits poulets de ce mal, leur ôtent les plumes d'autour du fondement, qu'ils leur ouvrent aussi avec une plume frotée d'huile, & incontinent leur ventre est lâché.

Gale. On reconnoît que les poulets ont la gale, lorsque les plumes de la partie sur laquelle elle s'est jettée, tombent.

Voici la maniere d'y apporter du remede : il faut d'abord rafraichir ces animaux, & s'y comporter ainsi. Prendre des bettes & des choux, qu'on hache bien menus, & qu'on mêle avec du son, le tout détrempé dans un peu d'eau : voilà leur nourriture: puis on prend du vin dans sa bouche, dont on les arrose; on soigne incontinent de les faire secher ou au soleil, ou au feu, & ce soin doit durer jusque ce que ces animaux soient gueris.

Yeux. Outre une infinité d'autres incommodités la volaille est fort sujette à avoir mal aux yeux, & à devenir aveugle, si l'on n'y remedie promtement ce mal se connoît à leur yeux chassieux, & à ce,

taines petites plumes frisées qui les environnent; & lors qu'elles baissent la tête, & qu'elles ont la crête pâle.

Pour guerir la volaille de cette fluxion, on prendre de feüilles de bettes, & en ayant tiré le jus, on le mêlera avec un peu de sucre, dont on fera une liqueur qu'on lui donnera à boire de deux jours l'un, l'espace de quatre ou cinq jours alternatifs.

Ou bien on prendre du jus de poitée, qu'on mêlera avec un peu d'eau claire, & qu'on mettra pendant un jour seulement dans son abrevoir.

On n'oubliera point pour lors, dans la muë sous laquelle cette volaille sera renfermée, de mettre des bâtons de figuier de travers, contre lesquels elle puisse de tems en tems se froter les yeux: ce qui lui sera fort excellent, d'autant que le figuier a cela de particulier, que d'ôter aux yeux non seulement les demangeaisons que cette fluxion y cause, mais encore d'en nettoyer ce qui y survient de mauvais.

Poux. Les poux incommodent aussi les poules, le remede est de les oindre de beurre ou d'huile & de soigner à les tenir proprement: ou bien de les laver dans de l'eau ou l'on aura fait boüillir du cumin, dont l'amertume est si forte qu'elle fait mourir, dit-on cette vilaine vermine, qui emmaigrit extremement cette volaille.

Abscés. Il est fort difficile de connoître, lorsque ce mal attaque les poules, sinon quand elles paroissent tristes, & melancholiques: pour lors il les faudra prendre, & leur regarder au croplon, qui est l'endroit ou se forme ordinairement cet abscés, qui par le sejour qu'y fait le pus qui s'y engendre, leur cause de la douleur, cette maladie leur vient d'être trop échauffées & d'une paresse de ventre qui corrompant la masse du sang, oblige la nature de se décharger sur cette partie de ce qu'elle a de mauvais: & le seul remede qu'on y peut apporter, est de fendre l'abscés avec le cizeau & de le presser ensuite avec le doigt: & puis rétablir les poules en leur donnant des laituës, ou des bettes bien hachées mêlées avec du son détrempé dans de l'eau, dans laquelle il y aura un peu de miel: voilà tout ce secret.

Mal-Caduc. J'ai vû des poules être attaquées du mal-caduc, sans sçavoir d'abord qu'elle étoit cette maladie: les bonnes femmes la traitent d'un sort que quelques sorciers, disent-elles, a jetté sur leur volaille: car pour lors ces pauvres animeux sont d'une maigreur terrible, demeurent tout immobiles sans manger: & par fois si la nature les excite à quelque mouvement, c'est d'une maniere à surprendre, toute voleille guerit difficilement de ce mal, qui n'étant causé que par des vapeurs ausquelles leur tête ne peut pas resister, les fait souvent mourir: & à cela je ne trouve autre remede si ces poules en rechapent, que de leur rogner les ongles des pieds, & les arroser souvent avec du vin. Pour leur nourriture, on leur donnera d'abord de l'orge boüilli pendant cinq ou six jours, puis on les purgera avec des bettes où des choux comme j'ai dit ci-dessus: ensuite pendant quatre jours on leur fera manger du froment pur, & jamais de chenevis: aprés quoi on les jettera dans la basse-court.

Phtisie. Avoir le corps & le poumon dessechés, c'est ce qui arrive souvent à la voleille, principalement à celle qui est d'une complexion chaude, ces esprits vitaux étant plus sujets que les autres à s'épuiser: ce qui est cause bien souvent qu'elle meurt ethetique.

Quand la phtisie est formée, il n'y e plus de remede: ce qui ne vient que par un défaut de nourriture qui le fait languir: c'est pourquoi, si avant que ce mal soit inveteré, on veut s'y oposer, on donnera à cette volaille de tres-bonne nourriture: cette maledie se connoît assez par la langueur que ces animaux nous font voir.

Melancholie, toutes personnes qui auront été exacts observateurs des accidens qui ont accoûtumé d'arriver à la volaille, avoüeront qu'on voit des poules quelquefois tomber en langueur: ce qui se reconnoît quand elles se herissent, & qu'elles ont le jebot plus gros que de coûtume, qu'il y paroît des veines rouges, qui proviennent de le maigreur de leur estomach, qu'elles jettent leur nourriture en le becqotant; cette melancholie leur provient de quelque nourriture qui les e trop échauffées: c'est pourquoi on les frustrera d'abord d'avoine & de chenevis: & on leur donnera de l'orge, & trois fois en six jours alternativement, des laituës & de le poitée bien hachée, avec du son détrempé dans de l'eau où l'on aura mis fondre un morceau du sucre.

Ou bien, si c'est dans le tems des melons, ou qu'on ait été soigneux d'entetter de sa graine, on en prendre, qu'on batta bien, & qu'on mêlera avec un peu de millet, pour leur faire manger. Cette maniere de leur donner de la nourriture reüssira tres-bien pour les guerir.

Muë. La muë est une maladie qui est commune à tous les animaux qui volent, les poulets, lors qu'ils sont petits, y sont tous sujets: il y en a qui en meurent, & elle errive ordinairement à ceux qui naissent trop tard, & par consequent que cette maladie attaque dans les vents froids de Septembre ou d'Octobre: au lieu qu'en contrette ceux qui muënt à la fin de Juillet le font avec succés, parce que la chaleur contribuë à la chute, & à la generation de leurs plumes il ne sont pas alors en danger de mourir par le froid, ils ne perdent pas toutes leurs plumes, mais seulement quelques unes, & celles qui ne tombent pas dans une année, tombent l'année suivante.

Pendant que ces petits poolets muënt, ils mangent peu, ils sont fort tristes & melancholiques, herissant leurs plumes secoüant souvent celles du ventre de côté & d'autre & les tirent avec leur bec en se gratant la peau.

Le remede qu'on y doit ordinairement apporter, est de ne les point lever du matin, ni les coucher trop tard; pendant le jour on les exposera le plus qu'on pourra au soleil, puis l'on prendra du vin qu'on leissera tiedir dans sa bouche, & qu'on jettera aprés sur leurs plumes, en leur donnent aprés un peu de sucre dans leur eau, avec du millet ou du chenevis pour leur nourriture: étant ainsi bien entretenus, ces petits poulets ont le tems de reparer les plumes qu'ils ont perduës, par d'autres nouvelles qui sçavent les garentir du froid d'avenir.

Jambe rompuë. Il est de certaines poules dont quelquefois une bonne femme voudroit avoir donné bien de l'argent, pour lui remettre une jambe qu'elle auroit rompuë, plûtôt que de la tuër, à cause qu'elle lui produiroit beaucoup d'œufs: & pour satisfaire celles qui desireront aprendre ce secret de les guerir, j'ay bien voulu en donner ici l'instruction.

Premierement, lorsque cet accident est arrivé à quelque volaille, il faut la mettre sous la muë, sans

y laisser aucun bâton sur lequel elle poisse se percher crainte de se blesser davantage.

J'entens que la nourriture ne lui manque pas : ainsi que de l'eau pour la faire boire.

On la laissera ainsi sous cette muë, jusqu'à ce qu'on voye que cette jambe se soit fortifiée & refaite entierement, ce qui arrivera sans doute, par un effet de la nature seule, à cause du peu de mouvement que se donnera la poule, étant ainsi renfermée, & mise dans une chambre où l'on n'entrera que fort peu.

On se donnera bien de garde, croyant aider la nature, de lier cette jambe, ni de l'empaqueter en aucune façon, parce que cela feroit venir quelque inflammation, ou quelque apostbume dans la ligatore : ce qui reculeroit la guerison de ce mal, plûtôt que de l'avancer.

VOLAILLE. *Comment la preparer pour la table & y estre mangée.*

Poulets de grain. On les plume au sec, ou dans l'eau chaude, & puis qu'on les vuide ; cela fait on les larde ou bien on les couvre de bardes de lard, ensuite on les fait rotir, & on connoît qu'ils le sont suffisamment lors que le lard a pris couleur, dans lequel tems on ne manque point de les tirer, crainte que les laissant trop secher, Ils ne ne viennent à perdre tout leur goût, la sauce avec laquelle on les mange, est la vinaigrette ou le verjus assaisonné de sel & de poivre blanc.

Poulets en fricassée, lors que les poulets sont un peu forts, on en met en fricassée, & voici comment: on en prend qu'on coupe par morceaux, puis, qu'on passe à la poëlle avec du lard fondu, ensuite on les met cuire avec du bon beurre dans du boüillon ou dans de l'eau & un verre de vin blanc le tout assaisonné de sel, de poivre & de cerfeüil haché & d'un paquet de ciboulettes, qu'on retire, & lorsque leur cuisson est faite, on y met des jaunes d'œufs delayés avec du verjus, puis on les sert. On peut encore lier la sauce avec de la creme: Cette liaison n'a pas moins d'agrément que celle qu'on fait avec de jaunes d'œufs ;

Poulets à la Ciboulette. Ayez des poulets, coupés les en morceaux, mettez-les dans une terrine avec du vin, du sel, du poivre, & du cloud de girofle, un morceau de bon beurre, mêlez-y de fines herbes & si-tôt qu'ils sont cuits, servés les tous chauds.

Poulets à l'ail. Voicy une maniere d'accommoder les poulets qui convient à ceux qui aiment l'ail, & elle se pratique comme je le vo dire. On a des poulets qu'on larde, ensuite on les fait rotir, ayant auparavant observé de les avoir piqués d'ail: étant cuits à la broche, on les sert avec une poivrade dans laquelle on fait entrer une petite pointe d'ail & cela est fort excellent.

Poulets farcis. Prenez des poulets que vous ferez rotir aprés que vous leurs aurez mis dans le corps de la farce dont voici la composition, sçavoir du lard crud, de la moëlle de bœuf, de ris de veaux haché, du persil, de la ciboule & quelques fines herbes, le tout mêlé de champignons hachés ensemble & assaisonné, de sel, de poivre & de clouds de girofle, observant de bien ficeler les poulets, crainte que la farce ne tombe, & de les bien envelopper chacun d'une feüille de papier, & lorsque ces poulets sont cuits, on les sert, avec un coulis de champignons qui acheve de les rendre parfaits.

Poulets frits. Prenez des poulets minces les par gros morceaux faites les cuire dans de l'eau dit sel & du poivre, tirés les, faites les tremper dans de la pâte faite avec de la farine, du vin blanc & des jaunes d'œufs, mettés les frire dans du saindoux, ou du beurre; lors qu'ils sont assez frits, tirés les & les servés avec un jus de citron.

Les Poulardes se mangent aussi de plusieurs manieres: Elles se routissent, aprés avoir été piquées de lard menu & se mangent aussi avec un jus de citron & du verjus assaisonné de sel & de poivre blanc.

Poularde en ragoût. pour reüssir à mettre en ragoût des Poulardes, on les retrousse d'abord pour les faire boüillir, puis on les fend par derriere, on les élargit, & on leur casse les os, cela fait on les passe dans une casserole avec du lard, étans passées on accommode des bardes au fond de cette casserole, ausquelles on joint un peu de persil, de sel de poivre, de cloud de girofle, & de ciboules, aprés cela on les couvre encore de bardes de lard, puis d'un bon couvercle, le tout ainsi assaisonné, on pose la casserole sur la braise & on la met ainsi dessus, observant que cette braise soit mediocrement ardente & lorsqu'on juge que la cuisson sera parfaite, on les retirera pour les servir.

Poules. On ne mange gueres de poules que boulies au pot, à moins qu'elles ne soient encore Jeunes, & qu'elles peuvent encore pour lors être aprêtées, ou comme des Poulardes, ou comme des Chapons.

Chapons. Si l'on souhaite manger un Chapon roti, il faut auparavant que de le mettre en brochebe, ne pas manquer de le piquer de lard menu, ou bien de le barder; aprés cela on le fait cuise, & on le sert avec du verjus, assaisonné de sel & de poivre, ou bien accompagné de jus d'orange.

Chapons à la daube. Ayez un chapon, lardez le, assaisonnez-le de sel, de poivre, de clond de giroffle, de muscade, de laurier, de ciboule; cela fait envelopez le dans un serviete, faites le cuire dans un pot, avec du boüillon & du vin, & sitôt qu'il est cuit, tirez le & l'ayant laissé à moitié refroidir dans son boüillon, servés le aprés & l'on peut dire qu'il est ainsi excellent.

Poules dindes. Ils s'aprêtent de bien de manieres: on les sert roties avec une sauce-robert ; on les mange à la daube, & ils sont pour lors accommodés comme des chapons, ou bien on les sert en pâté.

Les oyes & oisons, les veritables œconomes de Campagne lorsqu'ils ont des oyes ne manquent point d'en saler une petite provision, aprés qu'il les ont fait engraisser, pour ensuite être mises au pot, ou on peut dire qu'elles deviennent un manger excellent On en sert aussi à la daube ainsi que des oisons, on les aprête de la même maniere que les chapons. La petite oye qui comprend le col, la tête, les ailes & les pieds, & est mise ordinairement dans le pot pour être boüillie & ensuite être servie sur le potage.

Oisons farcis. On farcit les oisons, soit qu'on veüille les manger rotis, soit en potage, & voici comment on y reüssit. On prend le foye & le cœur de ces animaux qu'on hache bien menu avec sel, poivre & fines herbes, on y joint une aumelette de quatre œufs & le tout étant bien batu ensemble, & assaisonné comme il faut, si c'est pour manger les oisons rôtis on fait cuire cette farce, puis on la met dans le corps pour être servis lorsqu'ils

lorsqu'ils sonts cuits. Si l'on veut en faire un potage, il n'est pas besoin pour lors de faire cuire la farce: car on se contente d'en farcir l'oison, lors qu'elle est cruë, pour ensuite être cette volaille mise au pot & dressée quand elle est bien cuite avec un boüillon composé comme on le souhaite,

Les Canards domestiques sont merveilleux en quelque aprer qu'on les puisse mettre: on les fait rotir & ils s'accommodent pour lors comme les canards sauvages.

Potage de Canards. Prenez des canards, lardés les de navets en guise de lard, puis ayez encore des navets, ratissez-les, coupez les en long, passez les à la poële avec du lard fondu, & un peu de farine, mettez le tout ensemble dans un pot avec du boöillon assaisonné de sel, de poivre & des herbes fines & lorsque vous verrez que le canard auta fait un boüillon d'un bôn goût, dressez-le, faites mittonner ce potage, pois garnissez le de vôtre canard, de vos navets & d'un peu de pain frais & servés chaudement, les canards se mangeot aussi en pâté & à la daube accommodés comme le chapon.

Les Pigeons. Le plaisir & le profit qu'on tire des pigeons doit bien animer un homme de campagne à n'en point être depourveu. Ils se mangent de bien de manieres: ou les sert rotir & pour lors on les accompagne d'une sauce composée de vinaigre assaisonnée de sel, & de poivre blanc.

Pigeons en composte. On met des pigeons en compotte, & pour y parvenir on en prend qu'on larde de gros lard, & qu'on passe ensuite à la poële dans du lard fondu, puis les metrant dans dans une casserolle, on les fait cuite avec du sel, poivre, muscade, écorce d'orange, cloud de girofle, champigoons, un verre de vin blanc, & du boüillons, & lorsque la cuisson en est faite, ou les sert pour être mangés chaudement.

Autre maniere. Ayés des Pigeous, faites les cuire dans un petit pot, ou vous les assaisonnerex avec sel, poivre, cloud, Thym, oignons & un peu de vin blanc lorsque vous voudrés les servir mettez-y un jus de citron. On fait encore de touttes de pigeons.

Autre ragoût. Pont reüssir dans ce ragout, on a des pigeons qu'on retrousse proprement qu'on farcit de leurs foyes joints à quelques blancs de chapons, hachés avec du lard, & des fines herbes le tout assaisonné de sel & de poivre, de persil & cela fait, on les met dans une casserolle au feu mediocre dessus & dessous: sitôt que ces pigeons sont cuits, on les sert pour être mangés tout chauds.

Pigeons en marinade. On fait mariner des pigeons en metant tremper daos du vinaigre, sel & poivre & pour faire que cette mixtion les penetre davantage on les fend sur le dos ou bien en deox pac ties: trois heures suffisent pour leur faire prendre le goût de marinade, on les trempe dans la pâte claire composée de farine, de vin blanc & de jaunes d'œufs puis on les fait frire pour être servis aprés à la vinaigrette.

V O M.

VOMISSEMENT. Le vomissement est un mouvement depravé du ventricule, par lequel il jette ce qui incommode. Il est interne ou externe, Interne lorsque l'estomach a peine à digerer, ou par une postume, oo de quelqoe humeur corrompuë, ou par la crise d'une fiévre, ou par la simpathie du cerveau ou de la rate, ou du foy, ou de la vessie, du fiel, ou de la matrice, ou des intestins ou des reins, ou de quelque veine rompuë.

Externe par la qualité, ou quantité des alimens ou par quelque poison, ou remede corrosif, ou par une fracture ou blessure, ou coup, ou playe à la tête ou par quelque mouvement extraordinaire, comme d'aller sur mer, en carosse, ou se balancer, l'envie de vomir est plus à craindre, que le vomissement. d'autant que la matiere est adherente au ventricule, & qu'elle imbibe ses tuniques.

Les avancoureurs du vomissement, ce sont nausées, tremblement de levre inferieure, version aux hipocondres & la veuë trouble, si ce que l'on rejette, est acide sans que l'on soit alteré, cela marqoe une humeur froide, s'il est de couleur jaune, ou verde, que l'on ait soif, la bouche amere, picottement à l'estomach, la langue & le palais écorchés & secs, il derivera de la bile, si avec le vomissement il sort une matiere sanieuse, que le goût en soit horrible, & d'une mauvaise odeur il procedera d'une humeur bien corrompuë. Ou si ce qu'on rejette, est semblable à du suc de laituë, ou de couleur de verre, il viendra de la pituite; si le vomissement vient d'une veine rompuë en l'estomac, on y sentira seulement de la chaleur, s'il derive de l'œsophage, on sentira du mal en avalant, & de la douleur au dos,

Si ce qu'on vomit, paroit dur, & épais en maniere de petits lopins de chair, ce sera une marque, qu'il y aura ulcere au ventricule, on connoitra le vomissement critique aux nausées qui auront precedé.

Le vomissement simptomatique qui se fait dans le commencement des maladies hors des jours de crise n'aiant aucuns precedens signes de coction est toûjours pernicieux ainsi que dans les fiévres pestilentielles.

Le frequent vomissement est souvent avant-coureur des fâcheuses maladies.

Le vomissement qui est simplement debile, ou de pituite, ou de melancolie, est fort mauvais.

Le vomissement verd, ou erugineux, ou puant au commencement des maladies est mortel.

Tous vomissemens, soit poiracez, ou livides & puans, signifient la mort.

Le vomissement qui cause en l'épilesie, le retirement des nerfs, ou la sincope, si en trois heures il ne s'arrête, on meurt.

Les yeux rouges & le hoquet, aprés le vomissement, sont des funestes signes: ceux qui vomissent le sang, n'ayant point de fiévre, ils n'ont rien à craindre.

Le vomissement qui est mêlé, de bile & de pituite, soolage & purge l'estomach. Ceux qui sont fatiguez d'un long cours, de ventre, ils en sont gueris, s'ils viennent à vomir, & si les femmes qui sont sujettes aux pertes, vomissent le sang, elles en sont delivrées.

Le vomissement convient aux maladies croniques, comme à la plenitude de tout le corps, à l'hidropisie, à la jaunisse, à la paralisie, à la goûte, à la sciatique, aux varices, à la lepre, à la palpitation de cœur, aux ulceres des reins, à la fiévre quarte, & à la melancholie.

Il nuit à la poitrine, aux poulmons, aux dents, aux yeux, aux vieilles douleurs de tête, à

moins qu'elles ne viennent de l'estomach, à l'épilepsie, au foie, & aux personnes extremement grasses & replettes.

Il y a de trois sortes de vomitifs, des doux, des mediocres, & des forts.

Les doux sont la semenee d'anet, l'atriplex, le porreau, la nielle, la rave, la graine d'uignon, la racine d'asarum, le sirop aceteux, l'eau tiede, la racine de melon, l'huile, le boüillon gras, la graisse, le beurre, avec l'ozimel, ou le vin.

Les mediocres sont le sel gemme, le sel indique, l'oignon de narcisse, la fleur de genêt, le suc de la racine d'hieble, ou celui de la seconde écorce de sambre, la noix vomique, le poids de deux dragmes dans une decoction d'anet, ou de feüille de laurier, ou d'agaric, ou avec le sirop aceteux, ceux-cy font vuider les veines mesetaïques, & penetrent jusqu'au foie.

Les forts sont palmachristi, la ruë sauvage, l'élebore blanc, le concombre champêtre, le crocus, metallorum, le tartre émetic, le vitriol calciné: ceux-ci se portent aux parties les plus éloignées; il y en a d'autres que l'on peut apliquer sur l'estomach, comme le ciclamen mis en onguent, ou le fiel de quelque animal que ce soit, ou la scamonée, ou le lait de thitimal, ou l'élebore noir, en poudre, & arrêtée avec du miel.

Il y en a encore d'autres, desquels on frotte le dedans des mains, ou la plante des pieds, mais on n'a pas troové à propos de les declarer, on se contentera des precedens.

Celui qui sera sujet au vomissement on examinera à peu prés la cause, car s'il se fait des humeurs grasses, & visqueuses attachées au ventricule, ou à ses tuniques on employera la decoction de rave mêlée d'un peu de miel, & de vinaigre. Sinon on s'excitera à l'atirer de l'estomach, en se fourrant une plume dans le gosier, & l'on se purgera avec le catholicon double délayé en eau d'agrimoine, ou du plantin, ou de renouée, ou de roses, reïterant cette purgation, autant que l'on s'en trouvera soulagé.

Si c'est une humeur bilieuse, on usera d'eau tiede, avec trois à quatre cuillerées de jus d'oseille, sinon on prendra deux onces de vin emetique, enfin si le vomissement derivoit de la simpathie du cerveau, du foye, de la rate, de la matrice, des nerfs, ou d'autres endroits, les remedes en sont proposés à châcun de leur traités.

A quelques filles & femmes, il leur arrive de vomir le sang à cause de la superssion de leur ordinaires, la seule saignée du pied l'arrêtera; mais voicy comme il faudra la pratiquer, à six heures du matin on tirera neuf onces de sang, à une heure aprés midy, deux, & à neuf du soir une & demie tout du même pied, & par la même ouverture, cette experience est infaillible.

Contre le vomissement qui procede de la mere, il faut piller de l'Aluine & Pouliot, avec huile & vinaigre, & en frotter souvent le nez au dedans, la semence d'Ache, en fait autant: car elle empêche le vomissement & si on se remuë, fait suer, l'Aluine en fera autant.

Pour appaiser le vomissement.

1. Prenez un œuf frais, faites-le mediocrement cuire avec la coque dans l'eau boüillante: mêlez-y dedans la grosseur d'une feve de bon theriaque, & l'avalez.

2. prenez une dragme de sel d'absynthe, une cueillerée du suc de limon ou de grenade mélésles ensembla, & l'avalez.

3. Prenez de l'eau Rose, quatre onces, sucre trois onces, faites les cuire jusques a ce que le sucre soit dissuus, aprés prenez la Therebentine, celle qui vient de Venise est toujours meilleure, demi once, lavez-la diligemment & plusieurs fois avec cette eau, formez en des petites pilules, comme des pois, desquelles le malade en prendra trois, quatre, cinq, six, jusques à douze, selon que la mal se rendra opiniâtre.

Ce remede est encore bon contre la colique nephiritique & difficulté d'urine.

Le vomissement est causé par l'éfort d'une matiere bilieuse, qui de son propre mouvement la porte aux parties superieures, ce qui se fait plus souvent dans la saison de l'été, que dans la saison d'hyver, or vous connoîtte cette humeur dominante par l'amertume de bouche, par la couleur jaune de l'humeur rejettée, par le sentiment de chaleur, & par le soulagement que sent le malade des choses qui rafraichissent & humectent.

Dans cette espece de vomissement, vous pouvez librement recourir à la saignée, pour corriger l'intemperie chaude & seiche qui produit, vous purgerez ensuite par l'infusion d'une dragme de hôtre rubarbe dans la decoction de feuilles d'agremoine & de Plantin; vous pourrez exciter le vomissement par un grand verre d'oxicrat tiede, puisque selon le sentiment d'Hipocrate, le vomissement est gueri par le vomissement, pour arrêter le vomissement vous ferés une décoction avec le fruit d'épine vinette, autrement berberis, dunt vous en prendrez un verre; voos prendrez à même intention une cuillerée d'esprit de cerise qui sera reïterée.

Si le malade ne retient aucunement les remedes liquides, comme il arrive souvent, vous lui donnerez une dragme d'aloës lavée ou nourrie & d'eau ou de suc de rose pales.

Vous ferez boüillir la chair de coing en vinaigre jusqu'à consistance de bouillie, puis vous ajouterez sur une livre d'icelle, une once de poudre de racine de souchet, ou d'écorce d'orange, dont vous prendrez soir & matin la grosseur d'une noisette; vous preparerez une poudre fort utile, une dragme de semence d'oseille & de pourpiee, deux dragmes de poudre de menthe seiche, deux dragmes de raclure de corne de cerf, & un scrupule de roses rouges seiches.

Vous vous servirez de cette poudre pour prendre avec le bouillon, ou la mêlerez avec un peu de scirop ou chair de coing cuite, pour en faire opiate vous preparez aussi un apozeme avec une decoction de racine d'ozeille, feuilles de treffle aceteux & fruit de berberis, à quatre onces de laquelle vous ajouterez un peu de suc de treffle à celui qui à une vertu pareille au sue de limon, vous y pourrez mêler un peu de sucre.

Si vous ajoûtez deux goutes d'esprit de vitriol à l'apozeme susdit, vous augmenterez sa vertu. une once de suc de coings cruds est un merveilleux remede pour arrêter le vomissement, si vous la donnez à boire, en apliquant la pomme de coing cuite pilée sur la region de l'estomach.

Si le vomissement ne cede aux remedes susdits, vous donnerez trois grains de laudanum que vous mêlerez avec une dragme d'aloës preparé comme dessus.

Quand le vomissement est causé par une matiere pituiteuse, vous l'en guerirés par les remedes contre l'impatience, qui a pour cause la même hu-

ment, vous obſerverez ſi le vomiſſement eſt cauſé par le nephretique, la paſſion iliaque ou l'inflamation du cerveau, de la rate ou du foye, car en ce cas il faut recourir aux maux particuliers de telles maladies pour tirer les remedes propres contre tel vomiſſement.

U S U.

USURIERS. Je ne pretends pas parler ici contre les billets de change de Lion, ce n'eſt pas là mon deſſein, je me contenterai de montrer aſſez clairement que ceux qui prêtent ſur gage & nâpes à des interêts de 30. 40. 50. 60. ſont des injuſtes & des uſuriers.

L'Ecriture Sainte, l'Egliſe, les Peres, les Docteurs, les Ordonnances des Rois, & les Sentences des ſages Payens me fourniſſent des preuves ſi fortes à mon deſſein, que je n'ay beſoin pour cela, que recourir à une ſimple expoſition de leurs ſentimens. Il n'y ſçauroit avoir de l'équité de prendre des profits d'une choſe qui eſt ſterile & infeconde par elle même, c'eſt agir alors contre les lumieres de la raiſon; l'Uſurier n'a donc point recours à cette premiere regle, au lieu de remarquer, que comme il n'eſt pas permis d'acheter ce qui eſt à autrui, de même il n'eſt pas loiſible de tirer des avantages d'une choſe qui n'eſt plus à ſoi, s'il n'y a point d'autre titre pour le faire; ce qui eſt la cauſe que l'écriture Sainte, qui ne commande rien que de juſte, nous ordonne de prêter ſans uſure à nôtre frere, ce qu'il aura de beſoin, cela ſe pratiquoit dans l'ancienne Loi, à plus forte raiſon doit-il être en uſage parmi les chrêtiens, auſſi le crime de ceux qui manquent à ce devoir, eſt bien plus grand, & le Prophete le confond avec les fraudes & les injuſtices. Je prouve encor l'énormité de l'uſure par les ſentimens de l'Egliſe qui paroit preſque plus exacte en ce point qu'en tout autre, & par les peines dont elle menace & punit les Uſuriers. Le Catech. du Concile de Trente enſeigne, que l'Uſure eſt un peché tres-grief, & qu'il étoit ſi odieux parmi les Gentils, qu'être Uſurier, & être homicide étoient la même choſe; de-là les regles de cette même Egliſe qu'on apelle le droit Canonique, nous aprennent que ceux qui tirent des profits d'une choſe ſans un juſte titre, *ce que font tous les Uſuriers*, ſont condamnez par la Loi; de-là l'aſſemblée du Clergé de nôtre France, tenuë à Melun l'an 1579. ſoûtient, que toutes perſonnes, de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, doivent ſe ſoumettre à ces mêmes Lois; ce n'eſt pas aſſez, l'Egliſe pour obliger ſes enfans de fuïr & de concevoir une grande horreur de l'Uſure, ne ſe contente pas de la decrier & de la defendre, mais elle y ajoûte des châtimens & des menaces: elle interdit tous les Evêques qui ſoufrent que des étrangers commettans publiquement des uſures, ſe domicilient dans le diſtrict de leurs Dioceſes, elle menace toutes les ſemaines d'Excommunication les Uſuriers, elle ne veut point recevoir leur offrandes, elle les prive de la ſepulture Eccleſiaſtique, & Gregoire X. ajoûte à tout cela qu'on ne doit pas ni aſſiſter à leurs Teſtamens, ni les abſoudre qu'ils n'ayent reſtitué tout le profit, qu'il n'eſt rien de ſi honteux & de ſi cruel que ce peché, & que celui qui le commet eſt ſemblable à une perſonne qui faiſant ſemblant de tirer ſon voiſin du naufrage, le repouſſeroit cruellement dans l'eau, que ſerr-il, dit-je, de produire tous ces temoignages contre l'Uſure, elle eſt déja aſſez décriée; Auſſi je laiſſe la citation de tous les Docteurs qui avoüent tous unanimement qu'elle eſt un peché mortel, & un veritable larcin, puis qu'ils obligent tous les Uſuriers & leurs heritiers à la reſtitution ſous peine de l'Enfer, pour dire qu'il faut que ce vice ſoit bien criant; puis qu'il s'eſt fait jour au milieu des tenebres les plus épaiſſes du ſiecle corrompu, & qu'il a obligé nos Rois de le defendre par leurs ordonnances & leurs Arrêts; c'eſt ce qu'a fait Charlemagne dans ſes Capitulaires, S. Loüis dans ſon Edit fait à Milan l'an 1230. Philippe le Bel dans ſon Ordonnance de 1312. & ce que l'article 22. de Blois continuë de confirmer.

L'Uſure ou la perception des fruits injuſtement venus du prêt ſans autre titre eſt un crime atroce il eſt certain qu'il y a des Uſures, autrement l'Ecriture ſainte, les Peres & les Docteurs auroient combatu une chimere, & ils ſe ſeroient déchaînez contre un pur fantôme, quelle ridiculité ſeroit ce d'avancer une telle propoſition! il y a donc des Uſuriers, & des uſures, or cela étant, je dis que ceux-là sont au moins en ſont coupables qui prêtent dans les termes marquez, on en trouvera d'autres? en effet que faut-il ſelon l'Ecriture Sainte, pour être Uſurier, ſi ce n'eſt exiger de ſon frere qui eſt déja infirme & acablé de miſere, des gros profits de ce qu'on lui a prêté dans ſon beſoin; que faut-il encore, ſi ce n'eſt prendre ſes habits pour gages, lorſque ils lui ſont neceſſaires, & les garder juſques au ſoir; ce n'eſt-là qu'un foible crayon de ceux contre qui je parle, car ordinairement, ils tirent des profits non mediocres; mais exorbitans, & ils les exigent des gens preſſés pour le plus ſouvent de faim & de ſoif, & avec tout cela ils gardent les gages des années entieres. Que ces Uſuriers ſe ſouviennent de ce que dit Saint Jean, que celui-là ne peut pas être dans l'amitié de Dieu, qui ferme, comme vous faites, ſes entrailles aux derniers beſoins de ſon frere; vivra-t'il Seigneur! celui qui prête de cette maniere, non! *dit le Prophete Ezechiel*; mais il mourra infailliblement. Que faut-il encore dans la Doctrine du S. Siege, pour être un Uſurier, ſi ce n'eſt prendre & ſe faire donner des profits precisément pour avoir prêté, & non pour aucune autre raiſon, ce que le Pape Alexandre VII. a ſi fort reprouvé, qu'il a condamné ſous peine de deſobeïſſance & d'encourir les rigoureux jugemens de Dieu, tous ceux de quelque qualité & condition qu'ils fuſſent, qui dans ce cas exigeroient des interêts par voye même de reconnoiſſance; cet endroit eſt ſi fort contre nos Uſuriers, que je n'oſerois pas les produire, s'ils ne venoient du S. Siege; cependant ceux contre qui je parle ne ſe contentent pas de prendre des profits mediocres; mais encore ils tirent les 30. 40. 50. 60. pour cent, & des plus ils les font paſſer en des dettes rigoureuſes. De plus tous tous les Paſteurs de l'Egliſe qui dans leurs Prônes menaçent d'Excommunication toutes les Dimanches les uſuriers publics, que faut-il, dis-je pour être tels! il ne faut qu'agir comme nos uſuriers, car contre qui autres pourroit-elle fulminer ſes Cenſures. Que faut-il dire dans le ſentiment du Concile de Paris, tenu l'an 826. pour être Criminel de ce même peché honteux, ſi ce n'eſt, ne vouloir pas prêter aux pauvres dans leurs neceſſités, ſi ces bonnes gens ne leur engagent un champ labourable ou un pré & s'ils ne leur ont

abandonné entierement les fruits pour les interets d'une somme tres-modique, qu'ils leur ont prété, ce qui les accable, & les reduit dans une extreme necessité. & n'est-ce pas là, la conduite de ceux qui pretent aujourd'hui sur gages à des interêts de 30. 40.&c. pour cent, ils ne prennent pas un champ, mais ils prennent un gage qu'ils font valoir plus que ne rendroient 7. ou huit champs à la fois; mais établissons cette these sur plusieurs principes qui me paroissent & solides & de bon sens. 1. Principe. Ce que les Peres & les sages Payens ont traité d'Usure, & d'injustice, doit être regardé comme tel, car ils n'ont pas parlé, ni par prevention, ni avec ignorance, cela étant, il est clair que les premiers ont taxé d'Usure la conduite de ceux contre qui je parle. S. Jean Chrisostome a dit, que c'étoit-là negocier la misere des autres & faire son profit de l'adversité des malheureux; S. Gregoire de Nyce, cité par S. Thomas a soutenu que c'étoit un Larcin, & qu'importe, ajoûte-t'il, qu'on enleve le bien de son prochain, ou par la fraction des portes, & des serrures, ou par des interêts forcés. Alphonse enseigne, que c'est être Usurier que de s'enrichir de la sueur des Ouvriers, ou si vous aimez mieux, de les contraindre de travailler à vil prix, & n'est-ce pas le même crime que d'obliger les pauvres gens à vous rendre beaucoup, d'un chetif service, ou pour m'expliquer plus clairement, à vous donner par an 25. 30. 36. sols, pour un pauvre écu que vous leur aurez prêté. Il est clair que l'Usure se peut rencontrer même dans des petits profits tirez du pur prêt, ce que Philipe le Bel à expliqué nettement dans son ordonnance de 1312.

Troisiéme principe, tous les Docteurs enseignent que c'est une injustice de vendre une terre beaucoup plus qu'elle ne vaut, uniquement à cause qu'elle accomode nôtre voisin, parce qu'alors ce seroit vendre la commodité de ce voisin, qui ne nous apartient pas; donc c'est une injustice encore plus formelle de prêter à de gros interêts, une chose, à son prochain, à cause qu'il est dans un grand besoin d'argent. Quatriéme principe, tous les Casuïtes enseignent pour la même raison, qu'il est injuste d'acheter à un marché tres-bas, des nipes des pauvres qu'ils sont contraints de vendre; donc il est tres-injuste de s'aproprier des nipes des gens presque obérés, qui d'ailleurs vaudroient beaucoup plus, si un gros interêt ne les avoit absorbées. Toutes ces consequences sont naturelles, d'autant plus que ceux qui prêtent, feroient bien souvent marris qu'on retirât bien-tôt les gages qu'on leurs a remis.

Y.

YEUX. *La Pierre divine pour les yeux.* De tous les maux il n'y en a point qui chagrine davantage que le mal des yeux, car ils sont les miroirs ou se peint la nature: la vûë est en effet un si grand avantage qu'on ne sçauroit trop estimer un secret qui la conserve, les Medecins comprent 113. maladies des yeux, il y en a peu de tout ce grand nombre que la pierre divine ne guerisse, elle fait des guerisons si promptes & si surprenantes qu'on les prendroit volontiers pour des miracles; il n'est pas juste qu'un tresor si utile aux hommes demeure plus long-tems caché, on est redevable de ce secret à Monseigneur de *Cicé* Eveque de Sabule qui l'a donné à son retour des Indes, on le tient d'un Medecin Arabe qui faisoit la Medecine à la Chine, voici comme on le prepare.

Prenez quatre onces de Vitriol de Chipre, quatre onces de Nitre, ou Salpêtre, quatre onces d'Alun de roche. Il faut mettre ces trois choses en poudre & les faire fondre dans un pot neuf vernissé, dabord à petit feu, & puis l'augmenter jusqu'à ce que tout soit fondu avec de l'eau chaude; ensuite jettez dans cette matiere qui est tres-chaude un gros de Camphre mis en petits morceaux & même en poudre si vous pouvez, remués bien tout cela avec une spatule de bois & lors que le Camphre sera bien fondu & incorporé avec des autres matieres couvrez le pot avec son couvercle, & le luttés avec de la pate de farine; laissez refroidir tout cela durant vingt-quatre heures, puis vous casserez le pot, ou vous trouverez vôtre pierre verte, qu'il faut separer des morceaux du pot, on conserve cette pierre dans une fiole de verre pour empêcher l'évaporation.

Usage de la pierre divine. Il en faut mettre un demi gros en poudre dans un demi septier d'eau de fontaine & quand on veut s'en servir il faut faire tiedir l'eau, & en laisser tomber une goutte dans l'œil ou dans les deux yeux, s'il y a du mal à tous les deux. Il en faut user trois fois par jour le matin en se levant, à midi, & le soir en se couchant. Cette eau éclaircit la vûë, la fortifie, néroye les yeux, en mange les tayes naissantes, guerit les suffusions, enleve la rougeur &c.

YEUX. Lorsque l'œil est blessé, prenez glaire d'œufs, eau rose, suc de la grande joubarbe, lait de femme de chaqu'une de ses drogues, parties égales; battez le tout ensemble avec un peu de saffran & en apliquez sur l'œil: la douleur étant apaisée, il faudra oindre le tour de l'œil avec de l'onguent rosat.

YEUX. *Mal des yeux, pour les guerir.* Prenez Tutie preparée, trois gros, Aloës épatique trois gros, Sucre Candi deux gros, Vin blanc, cinq onces, eau rose cinq onces; pulverisés bien toutes ces drogues, ensuite mêlez-les avec vin blanc & l'eau rose; mettez cette composition dans une bouteille de verre bien forte, exposés la au soleil pendant un mois pour vous en servir au besoin: frottez en vos yeux & en faites distiler quelque goute dedans.

Y V R.

YVROGNES. Voyez Ivrognerie cinquiéme Partie du premier tome page 27.

YVROGNES. Voyez le mot vin cinquiéme Partie du second tome page 50. au commencement de la page, douziéme ligne, pour faire le vin, il faut mettre, pour faire hair le vin: il y a cinq secrets. Il faut prendre l'humeur subtile, &c.

Fin du second Tome.



